SANTA CASA
Misericórdia de Lisboa. Por boas causas.

SANTA CASA DA MISERICÓRDIA DE LISBOA

CADERNO DE ENCARGOS

DESIGNAÇÃO: PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES CONFECIONADAS AOS HOSPITAIS E UNIDADES DE SAÚDE DA SANTA CASA DA MISERICÓRDIA DE LISBOA (HOSA, CMRA, UCCI RDL E UCCI MJNP)

PROCESSO N.º **22DC14CPI002**

TIPO DE PROCEDIMENTO:

CONCURSO PÚBLICO INTERNACIONAL

ÍNDICE

PARTE I – CLÁUSULAS JURÍDICAS GERAIS 5
1. OBJETO DO CONCURSO 5
2. IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE ADJUDICANTE 5
3. DISPOSIÇÕES E CLÁUSULAS POR QUE SE REGE O CONTRATO A CELEBRAR 5
4. REGRAS DE INTERPRETAÇÃO DOS DOCUMENTOS QUE REGEM A EXECUÇÃO CONTRATUAL .. 6
5. AGRUPAMENTOS 6
6. REALIZAÇÃO SIMULTÂNEA DE OUTROS SERVIÇOS DA MESMA NATUREZA 7
7. INÍCIO DE VIGÊNCIA E DURAÇÃO DO CONTRATO 7
8. PREÇO BASE 8
9. REMUNERAÇÃO E PAGAMENTO DOS SERVIÇOS 8
10. FATURAÇÃO, FORMA E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO 9
11. REVISÃO DE PREÇOS 10
12. CAUÇÃO 10
13. SEGURO 10
14. MODIFICAÇÃO OBJETIVA DO CONTRATO 11
15. PESSOAL 11
16. SEGURANÇA, HIGIENE E SAÚDE NO TRABALHO 14
17. OBRIGAÇÕES GERAIS DO ADJUDICATÁRIO 14
18. INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E OUTROS MEIOS A AFETAR À PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS 15
19. SUBCONTRATAÇÃO E CESSÃO DA POSIÇÃO CONTRATUAL 17
20. PENALIDADES 18
21. RESPONSABILIDADE 21
22. RESOLUÇÃO 21
23. ATOS DE TERCEIROS 22
24. CÓDIGO DE CONDUTA DOS FORNECEDORES DA SCML 23
25. DIREITOS DE PROPRIEDADE INTELECTUAL 23
26. PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS 23
27. PUBLICIDADE 25
28. CONFIDENCIALIDADE 25
29. POLÍTICA DE SEGURANÇA 26
30. CASO FORTUITO OU DE FORÇA MAIOR 27
31. COMUNICAÇÕES E NOTIFICAÇÕES 27
32. GESTOR DO CONTRATO 27
33. FORO E LEGISLAÇÃO APLICÁVEL 27
PARTE II – CLÁUSULAS TÉCNICAS 29
34. CONDIÇÕES GERAIS DE FORNECIMENTO 29
35. REFEITÓRIOS E CAFETARIAS 30

36. EMENTAS 32
37. EMENTAS NOS REFEITÓRIOS DE PESSOAL 33
38. OUTROS ASPETOS DA EXECUÇÃO DO CONTRATO 34
39. OPERAÇÕES DE VERIFICAÇÃO 34
40. CONFERÊNCIA DE EXECUÇÃO DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇO 36
41. COMPOSIÇÃO DAS REFEIÇÕES 36
42. TIPOS DE REFEIÇÕES POR CAPITAÇÃO 41
43. MOVIMENTOS DOS REFEITÓRIOS 42
44. ESPECIFICIDADES DE CADA POSIÇÃO 43
POSIÇÃO 1 - HOSPITAL ORTOPÉDICO DE SANT'ANA (HOSA) 43
POSIÇÃO 2 – UNIDADE DE CUIDADOS CONTINUADOS INTEGRADOS RAINHA D. LEONOR 53
POSIÇÃO 3 - CENTRO DE MEDICINA DE REABILITAÇÃO DO ALCOITÃO (CMRA) 62
POSIÇÃO 4 - UNIDADE CUIDADOS CONTINUADOS INTEGRADOS MARIA JOSÉ NOGUEIRA PINTO (UCCIMJNP) 77
ANEXO A 88
ANEXO B 89
ANEXO C 109
ANEXO D 112
ANEXO E 113
ANEXO F 114
ANEXO F1 114
ANEXOS G 114
ANEXO H 114
ANEXO I 114
ANEXO I1 114
ANEXO I2 115
ANEXO I3 118
ANEXO I4 119
ANEXO J 120
ANEXO L 125
ANEXO M 125
ANEXO N 125
ANEXO O 126
ANEXOS P 185
ANEXO Q 185
ANEXO R 185
ANEXO R1 185
ANEXO R2 185

ANEXO S 185
ANEXO T 185

PARTE I – CLÁUSULAS JURÍDICAS GERAIS

1. OBJETO DO CONCURSO

1.1. O presente Caderno de Encargos compreende as cláusulas a incluir no contrato a celebrar na sequência do concurso público para Prestação de serviços de fornecimento de refeições confecionadas aos Hospitais e Unidades de Saúde da SCML (HOSA, CMRA, UCCI EDL e UCCI MJNP, em conformidade com as condições e caraterísticas técnicas definidas neste caderno de encargos.

1.2. O procedimento não se encontra organizado em lotes, nos termos do disposto na alínea a) do n.º 2 do artigo 46.º A do CCP, uma vez que a organização das 4 posições a concurso em lotes, resultaria em inconvenientes graves para a SCML, enquanto contraente público, decorrentes do aumento dos custos na gestão operacional e a dificuldades técnicas na gestão da execução dos serviços nos quatro locais.

1.3. Assim, o presente procedimento encontra-se organizado por **4 posições**, que seguidamente se indicam e que se encontram melhor identificados no **ANEXO A** do presente caderno de encargos:

- POSIÇÃO 1 - HOSPITAL ORTOPÉDICO DE SANT'ANA (HOSA);
- POSIÇÃO 2 - UNIDADE DE CUIDADOS CONTINUADOS INTEGRADOS RAINHA D. LEONOR (UCCI RDL);
- POSIÇÃO 3 - CENTRO DE MEDICINA DE REABILITAÇÃO DO ALCOITÃO (CMRA);
- POSIÇÃO 4 - UNIDADE DE CUIDADOS CONTINUADOS INTEGRADOS MARIA JOSÉ NOGUEIRA PINTO (UCCI MJNP).

2. IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE ADJUDICANTE

A Entidade Adjudicante é a Santa Casa da Misericórdia de Lisboa, pessoa coletiva de direito privado e utilidade pública administrativa, contribuinte fiscal n.º 500 745 471, sita no Largo Trindade Coelho, 1200-470 Lisboa, com o endereço de correio eletrónico compras@scml.pt, adiante designada por Entidade Adjudicante ou SCML.

3. DISPOSIÇÕES E CLÁUSULAS POR QUE SE REGE O CONTRATO A CELEBRAR

Na execução do contrato objeto do presente procedimento, observar-se-ão:

a) As cláusulas do contrato, considerando-se integradas no mesmo este Caderno de Encargos, bem como os respetivos esclarecimentos e retificações, os termos dos suprimentos de erros e omissões identificados pelos Interessados e expressamente aceites pela SCML, e ainda a proposta do Adjudicatário e respetivos esclarecimentos, nos termos do disposto no Programa do Concurso;

b) Os diplomas legais e regulamentares que se relacionem com o objeto do contrato a celebrar, serão observados em todas as suas disposições imperativas e nas demais cujo

regime não haja sido alterado pelo contrato ou documentos que dele fazem parte integrante;

c) As disposições comunitárias que vinculem o Estado Português, assim como as especificações e documentos de homologação de organismos oficiais, as instruções de fabricantes ou de entidades detentoras de patentes e as regras técnicas respeitantes a cada tipo de serviços a prestar.

4. REGRAS DE INTERPRETAÇÃO DOS DOCUMENTOS QUE REGEM A EXECUÇÃO CONTRATUAL

4.1. Se as divergências que se verifiquem entre os vários documentos que se consideram integrados no contrato não puderem solucionar-se pelas regras gerais de interpretação, resolver-se-ão através da seguinte ordem de prevalência:

1.º Os termos dos suprimentos, dos erros e das omissões do Caderno de Encargos identificados e expressamente aceites pela SCML;

2.º Os esclarecimentos e as retificações relativas ao presente Caderno de Encargos;

3.º O presente Caderno de Encargos, com todos os documentos que o constituem;

4.º A proposta do Adjudicatário;

5.º Os esclarecimentos sobre a proposta do Adjudicatário, prestados pelo mesmo.

4.2. As divergências que existam entre os vários documentos que se consideram integrados no contrato e o clausulado deste resolver-se-ão pela prevalência dos primeiros, salvo quanto aos ajustamentos propostos pela SCML de acordo com o artigo 99.º do Código dos Contratos Públicos (adiante CCP) e aceites pelo Adjudicatário nos termos do disposto no artigo 101.º do CCP.

4.3. Em caso de dúvida sobre a interpretação das regras aplicáveis ou sobre o modo de execução das respetivas obrigações, o Adjudicatário deverá:

a) Formular tais dúvidas imediatamente, por escrito, à SCML;

b) Se as dúvidas ocorrerem após o início do contrato, o Adjudicatário deverá formulá-las imediatamente, também por escrito, justificando as razões da sua apresentação extemporânea, sem prejuízo da sua responsabilidade decorrente do atraso pela execução pontual das prestações contratuais, tal como previsto neste Caderno de Encargos.

4.4. A falta de cumprimento dos deveres referidos nas alíneas do número anterior torna o Adjudicatário responsável por todas as consequências da sua errónea ou deficiente interpretação.

5. AGRUPAMENTOS

5.1. As entidades associadas para executar a prestação dos serviços objeto deste Caderno de Encargos, deverão constituir-se na modalidade de agrupamento complementar de empresas ou de consórcio externo em regime de responsabilidade solidária, como é

especificado no programa do concurso, observando as disposições legais portuguesas aplicáveis.

5.2. No caso previsto no número anterior, a SCML celebrará um único Contrato de prestação de serviços com o agrupamento, sem prejuízo de todos os membros do mesmo responderem solidariamente e cada um por si perante a SCML, pelo cumprimento integral do contrato que firmaram.

5.3. Sem prejuízo do disposto no número anterior, no caso de algum(ns) dos membros do agrupamento deixar(em) de fazer parte do mesmo, e sem prejuízo da responsabilidade solidária estabelecida, a sua responsabilidade pela execução da prestação dos serviços perante a SCML transitará na íntegra para os restantes membros, sem prejuízo do direito de a SCML, se assim o entender, acionar o elemento desistente e/ou os restantes, no sentido de se ressarcir dos prejuízos daí decorrentes.

5.4. No caso previsto no ponto anterior, a SCML, se o entender, poderá ainda rescindir o contrato, sem prejuízo do direito a ser indemnizada, solidariamente, por todos os membros do Agrupamento, incluindo o desistente, dos prejuízos daí decorrentes.

5.5. Salvo disposição imperativa da lei, qualquer alteração ao agrupamento depende de prévia autorização, por escrito, da SCML. Esta autorização deverá ser solicitada através de requerimento escrito, assinado por todas as entidades constituintes, incluindo a renunciante e a que a substitui, se for esse o caso.

5.6. O agrupamento deverá designar um dos seus membros como representante e interlocutor perante a SCML, sem prejuízo da responsabilidade solidária de todos os seus membros, nem do que a lei estipula quanto ao representante do Adjudicatário.

5.7. Para efeitos do presente procedimento e execução do contrato a celebrar todos os membros do agrupamento se submetem à legislação e ao foro portugueses designados no contrato, com expressa renúncia a qualquer um outro.

6. REALIZAÇÃO SIMULTÂNEA DE OUTROS SERVIÇOS DA MESMA NATUREZA

A SCML reserva-se o direito de adquirir ou de mandar adquirir por outrem, quaisquer serviços a que se refere o presente Caderno de Encargos, ainda que sejam de natureza idêntica à dos contratados com o Adjudicatário.

7. INÍCIO DE VIGÊNCIA E DURAÇÃO DO CONTRATO

7.1. O contrato a celebrar na sequência do presente procedimento entra em vigor na data da última assinatura eletrónica e terá a duração máxima de **36 (trinta e seis) meses**, a contar daquela data.

7.2. O período de duração inicial do contrato será de **24 (vinte e quatro) meses**, podendo ser renovado, automaticamente, por mais **12 (doze) meses**, até à referida duração máxima,

salvo se forem denunciados por qualquer das partes com uma antecedência mínima de 180 (cento e oitenta) dias, através de correio registado com aviso de receção.

7.3. Não obstante o disposto nos números anteriores da presente cláusula, é possível recorrer a um procedimento aquisitivo por ajuste direto para a celebração de um futuro contrato com o(s) Adjudicatário(s) do presente procedimento, conforme previsto no **ponto 23.** do programa do concurso.

8. PREÇO BASE

8.1. Pela execução de todas as prestações objeto do contrato a celebrar, incluindo a possibilidade de renovação até à duração total máxima de **36 (trinta e seis) meses**, o preço base é de **€ 8.186.700,00 (oito milhões, cento e oitenta e seis mil e setecentos euros),** acrescido de IVA à taxa legal aplicável.

8.2. Para além do preço base global indicado no número anterior, deve ter-se em atenção, para efeitos de apresentação da proposta, que o preço referente à execução de todas as prestações, objeto do contrato a celebrar durante o período de duração contratual base de **24 (vinte e quatro) meses** é de **€ 5.457.800,00 (cinco milhões, quatrocentos e cinquenta e sete mil e oitocentos euros)**, acrescido de IVA à taxa legal aplicável.

8.3. O preço base referente à renovação possível, pelo período de **12 (doze) meses** é de **€ 2.728.900,00 (dois milhões, setecentos e vinte e oito mil e novecentos euros),** acrescido de IVA à taxa legal aplicável.

8.4. Os preços indicados no presente procedimento foram definidos atendendo ao histórico aquisitivo respeitante a prestação de serviços anteriores, de idêntica natureza.

8.5. No decurso da execução do contrato, a SCML pagará apenas os serviços efetivamente prestados, sendo que no caso de não ser atingido o valor total da adjudicação, tal não confere ao Adjudicatário o direito a ser indemnizado, seja a que título for.

9. REMUNERAÇÃO E PAGAMENTO DOS SERVIÇOS

9.1. Pela prestação de serviços objeto do contrato, bem como pelo cumprimento das demais obrigações constantes do presente Caderno de Encargos, a SCML obriga-se a pagar ao Adjudicatário o preço constante na proposta adjudicada, acrescido de IVA à taxa legal em vigor, se este for legalmente devido.

9.2. O preço referido no número anterior inclui todos os custos, encargos e despesas inerentes à prestação de serviços cuja responsabilidade não esteja expressamente atribuída à SCML.

9.3. O Adjudicatário obriga-se a executar pelos preços constantes do contrato, do qual a sua proposta fará parte integrante, todos os serviços constantes deste Caderno de Encargos, competindo-lhe ainda efetuar sem direito a quaisquer remunerações suplementares os serviços subsidiários que forem consequentes daqueles ou necessários para a sua perfeita execução cumprindo todas as instruções que para o efeito lhe forem transmitidas pela SCML ou pelo(s) seu(s) representante(s).

9.4. São da exclusiva responsabilidade do Adjudicatário quaisquer encargos e responsabilidades decorrentes da utilização na execução contratual objeto do presente procedimento, de patentes, licenças, marcas, desenhos registados e outros direitos de propriedade industrial ou direitos de autor ou conexos.

9.5. No decurso da execução dos serviços, a SCML pode solicitar ao Adjudicatário a suspensão total ou a transferência para outro local de serviços a prestar, comprometendo-se o Adjudicatário a manter os preços e as restantes condições acordadas.

10. FATURAÇÃO, FORMA E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

10.1. Nos primeiros 5 (cinco) dias de cada mês, o Adjudicatário deverá remeter as faturas referentes ao mês anterior (originais e duplicados), por posição, devidamente discriminadas – pequenos-almoços, reforços de pequeno-almoço, almoços, lanches, reforços de lanche, jantares, refeições ligeiras, refeições ligeiras especiais, complementos, ceias, refeições ligeiras de fim-de-semana e feriado, refeições ligeiras especiais para Doentes e refeições ligeiras para Doentes, suplementos, e outras previstas neste caderno de encargos – de acordo com as confirmações efetuadas na ferramenta "*Gestão diária das confirmações de refeição*", na aplicação informática SAP – SRM.

10.2. As faturas deverão ser obrigatoriamente emitidas em formato eletrónico, e enviadas diretamente ao Núcleo de Informação e Monitorização da Direção Financeira da SCML, para o endereço faturaeletronica@scml.pt devendo mencionar obrigatoriamente o número da nota de encomenda enviado pela SCML e o número do procedimento e ser acompanhadas de todos os elementos descritivos e justificativos que permitam a sua conferência e validação.

10.3. Sem prejuízo do previsto no número anterior, nos prazos e para as entidades previstas na lei, é permitido o envio das faturas por outros suportes que não os eletrónicos para o endereço eletrónico fatura@scml.pt, ou, na impossibilidade de processamento de faturas digitais, as mesmas deverão ser enviadas para a morada do referido Núcleo sito na Calçada da Glória, n.º 53 1250-112 Lisboa.

10.4. O disposto no número anterior não se aplica às refeições fornecidas aos Estagiários, aos Voluntários e às refeições festivas, bem como noutras situações que venham a ser identificadas pela SCML, cujas faturas deverão ser confirmadas pelos Relatórios de Serviço subscritos conjuntamente pelos representantes da SCML e do Adjudicatário.

10.5. As faturas e respetivos elementos justificativos) deverão ser enviadas para os respetivos Serviços de Aprovisionamento do HOSA, CMRA, UCCI RDL e UCCI MJNP.

10.6. Desde que devidamente emitidas e observado o disposto nos números anteriores, os pagamentos serão efetuados por transferência bancária, mediante apresentação das respetivas faturas, no prazo de **30 (trinta) dias seguidos** a contar da data de entrada de cada fatura na SCML, desde que as mesmas tenham tido aprovação da SCML.

10.7. Caso as faturas apresentadas não sejam aprovadas pela SCML, porque desconformes com a lei ou com o contrato, esta comunicará tal decisão ao Adjudicatário, não procedendo a SCML ao seu pagamento até apresentação de outras em sua substituição, devidamente corrigidas.

10.8. O incumprimento das obrigações referidas nos números anteriores constitui causa de resolução, nos termos da **cláusula 22.º** do caderno de encargos.

11. REVISÃO DE PREÇOS

Não há lugar a revisão de preços.

12. CAUÇÃO

12.1. O Adjudicatário garantirá por caução o exato e pontual cumprimento das obrigações que assume com a celebração do contrato.

12.2. O valor da caução é de **5% (cinco por cento)** do preço do seu período de vigência inicial, e será prestada por depósito em dinheiro, ou em títulos emitidos ou garantidos pelo Estado, ou ainda mediante garantia bancária à primeira solicitação ou por seguro-caução à primeira solicitação, de acordo com os modelos anexos ao Programa de Concurso.

12.3. Quando o preço total resultante da proposta adjudicada seja considerado anormalmente baixo, o valor da caução a prestar pelo Adjudicatário é de 10% (dez por cento) do preço do seu período de vigência inicial, se estiver prevista renovação.

12.4. Cada renovação do contrato fica condicionada à prestação de nova caução no prazo mínimo de **10 (dez) dias** antes do seu termo ou da sua eventual renovação, que terá por referência o preço de cada um dos respetivos períodos de vigência.

12.5. A SCML promoverá a liberação da caução, nos termos do artigo 295.º do CCP.

12.6. No caso de resolução do contrato, a caução só será extinta e restituído o depósito ou cancelada a garantia bancária ou o seguro, depois de apuradas e pagas, se a isso houver lugar, as quantias que forem devidas à SCML.

12.7. Todas as despesas derivadas da prestação da caução serão da responsabilidade do Adjudicatário.

12.8. A SCML pode considerar perdida a seu favor a caução prestada, independentemente de decisão judicial, nos casos de não cumprimento das obrigações legais, contratuais ou pré-contratuais pelo Adjudicatário.

13. SEGURO

13.1. Sem prejuízo da aplicação das penalidades referidas no presente Caderno de Encargos e sem que isso constitua limitação das suas obrigações e responsabilidades, nos termos do estipulado neste Caderno de Encargos, deverá o Adjudicatário possuir seguro relativo à sua atividade, cobrindo todos os danos patrimoniais e não patrimoniais causados à SCML ou a

terceiros emergentes da execução do Contrato a celebrar na sequência deste procedimento, nomeadamente, deverá ser tomador das seguintes apólices de seguro:

13.1.1. Seguro de Responsabilidade Civil;

13.1.2. Seguro de Acidentes de trabalho para todos os Colaboradores do Adjudicatário afetos à prestação de serviços.

13.2. Os encargos referentes ao seguro imposto por este Caderno de Encargos são da exclusiva responsabilidade do Adjudicatário.

13.3. O seguro deverá ser contratado junto de uma Seguradora autorizada a exercer a atividade seguradora em Portugal.

13.4. A SCML, ou seu representante, poderão exigir a todo o momento ao Adjudicatário a apresentação de cópia dos recibos comprovativos do pagamento dos prémios da apólice de seguro.

13.5. Qualquer dedução efetuada pela Seguradora a título de franquia em caso de sinistro indemnizável será da responsabilidade do Adjudicatário.

13.6. A apólice de seguro referida no número **1** da presente cláusula rege-se pela lei portuguesa e o foro competente para dirimir quaisquer questões relativas à mesma é o de Lisboa.

14. MODIFICAÇÃO OBJETIVA DO CONTRATO

14.1. O contrato pode ser modificado:

14.1.1. Por acordo entre as partes, que não pode revestir forma menos solene do que a do contrato;

14.1.2. Por decisão judicial ou arbitral, com os limites estabelecidos na alínea b) do número 1 do artigo 311ª do CCP;

14.1.3. Por decisão da SCML, com fundamento em razões de interesse público.

14.2. O contrato pode ser modificado com os seguintes fundamentos:

14.2.1. Alteração anormal e imprevisível das circunstâncias em que as partes tenham fundado a decisão de contratar, desde que a exigência das obrigações por si assumidas afete gravemente os princípios da boa-fé e não esteja coberta pelos riscos próprios do contrato;

14.2.2. Razões de interesse público decorrentes de necessidades novas ou de uma nova ponderação das circunstâncias existentes;

14.3. A modificação do contrato encontra-se sujeita aos limites e consequências, previstos, respetivamente, nos artigos 313.º e 314.º do CCP.

15. PESSOAL

15.1. É da exclusiva responsabilidade do Adjudicatário o cumprimento das obrigações legais e regulamentares, em matéria laboral, relativas ao seu pessoal afeto à respetiva prestação de serviços, nomeadamente no que concerne ao registo de pessoal, à aptidão

profissional, condições de trabalho, organização do tempo de trabalho, disciplina, bem como o respeito pela legislação e regulamentação coletiva aplicável, incluindo, relativa aos direitos e garantias conferidos aos trabalhadores, salientando-se os referentes a remuneração, proteção da segurança e saúde e assistência em caso de doença ou acidente de trabalho**.**

15.2. O Adjudicatário é obrigado a manter a ordem nos locais da prestação de serviços e a retirar destes, sempre que seja ordenado pela SCML, o pessoal que haja desrespeitado os agentes da SCML, que provoque indisciplina ou seja menos diligente no desempenho dos seus deveres.

15.3. A ordem referida no número anterior deverá ser fundamentada por escrito quando o Adjudicatário o exija, mas sem prejuízo da imediata suspensão do pessoal.

15.4. Todo o pessoal do Adjudicatário (quadro de pessoal afeto ao local e supervisores entre outros) deve apresentar-se devidamente identificado (nome do Adjudicatário e do Funcionário).

15.5. O Adjudicatário obriga-se a garantir que o seu pessoal afeto à prestação de serviços observa as regras de boas práticas em matéria de utilização racional de energia e água e de separação seletiva de resíduos.

15.6. O incumprimento da **cláusula 15.4.** encontra-se sujeito à aplicação de penalidade prevista na **cláusula 20ª**.

15.7. Em todas as posições do presente caderno de encargos, o comprovativo da formação indicada no **Anexo B** - Normas de higiene, segurança dos alimentos e segurança alimentar deve ser remetido, no mesmo prazo, para o respetivo correio eletrónico, o qual será, oportunamente, fornecido no início da presente prestação de serviços.

15.8. O não cumprimento destas especificações encontra-se sujeito à aplicação das penalidades previstas na **cláusula 20.ª**.

15.9. Os recursos humanos necessários ao cumprimento do estipulado no caderno de encargos encontram-se definidos por categoria profissional nas cláusulas técnicas do presente caderno de encargos. O incumprimento desta cláusula encontra-se sujeito à aplicação de penalidade prevista na **cláusula 20.ª**.

15.9.1. Nos **10 (dez) dias** imediatos à adjudicação deve o Adjudicatário enviar a **Unidade de Gestão de Contratos da Ação Social**, adiante designado **UGCAS**, bem como aos Serviços de Aprovisionamento e Logística dos Hospitais, UCCI RDL e UCCI_MJNP, a listagem do pessoal, categoria profissional e respetivas escalas, colocado em cada uma das posições.

15.9.2. Sempre que ocorram substituições de pessoal deve o Adjudicatário proceder de igual modo, prestando a respetiva informação, por escrito, previamente à substituição, ou no prazo máximo até ao dia em que esta se efetiva.

15.9.3. Sempre que a SCML considere necessário, deve o Adjudicatário exibir cópia do

comprovativo médico de aptidão profissional, bem como fazer prova da categoria profissional dos trabalhadores apresentados nas listagens acima mencionadas. O não cumprimento desta cláusula implica a aplicação da penalidade prevista na **cláusula 20.ª.**

15.9.4. Durante a vigência do contrato sempre que se verifique a necessidade de qualquer alteração de pessoal, por solicitação da **UGCAS**, dos Serviços de Aprovisionamento e Logística dos Hospitais, da UCCI RDL e UCCI MJNP ou do Adjudicatário, deve a parte que o solicita comunicar previamente quais os motivos desta alteração. Qualquer alteração proposta pelo Adjudicatário deve ter obrigatoriamente a concordância da **UGCAS**, dos Serviços de Aprovisionamento e Logística dos Hospitais, da UCCI RDL e UCCI MJNP respetivamente. O não cumprimento desta cláusula implica a aplicação da penalidade prevista na **cláusula 20.ª.**

15.9.5. O Adjudicatário é obrigado a proceder, de imediato, à substituição do pessoal, por motivo de doença, férias ou faltas, por pessoal de idêntica categoria, sob pena de lhe ser aplicada a penalidade prevista na **cláusula 20.ª.**

15.9.6. No caso do pessoal da SCML em desempenho de funções em algumas posições do caderno de encargos, sempre que ocorrer uma das situações previstas no número anterior, o Adjudicatário tem de proceder à imediata substituição a expensas próprias, sob pena de lhe ser aplicada a penalidade prevista na **cláusula 20.ª**.

15.10. Tendo em consideração a cláusula **15.9.6.**, a SCML reserva-se o direito de recusar os trabalhadores propostos pelo Adjudicatário que considere não apresentarem o perfil adequado à função, devendo os mesmos ser substituídos no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, sob pena de lhe serem aplicadas as penalidades previstas na **cláusula 20.ª**.

15.11. O responsável do Adjudicatário deve reunir mensalmente, ou sempre que se justifique, com o responsável do **UGCAS** e com os responsáveis dos Hospitais, UCCI RDL e UCCI_MJNP, para conhecimento das anomalias verificadas e sua resolução.

15.12. O Adjudicatário é obrigado a manter um Técnico Superior da área alimentar (Membro efetivo ou Estagiário da Ordem dos Nutricionistas), sendo a sua presença necessária, no CMRA, UCCI RDL e UCCI_MJNP, de 2.ª e domingo, entre as 8h00 e as 20h00, e no HOSA de 2.ª a 6.ª feira, entre as 8h00 e as 20h00. O nome, a categoria profissional e o número de Cédula Profissional deste elemento deverá ser indicado no período estabelecido em **15.9.1**. O incumprimento desta especificação encontra-se sujeito à aplicação de penalidade prevista na **Cláusula 20.ª.**

16. SEGURANÇA, HIGIENE E SAÚDE NO TRABALHO

16.1. 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 empregado na prestação de serviços, sendo da sua conta os encargos que de tal resultem.

16.2. O Adjudicatário é ainda obrigado a acautelar, em conformidade com as disposições legais e regulamentares aplicáveis, a vida e a segurança do pessoal empregado na prestação de serviços e a prestar-lhe a assistência médica de que careça por motivo de acidente no trabalho.

16.3. Em caso de negligência do Adjudicatário no cumprimento das obrigações, a SCML poderá tomar, à custa dele, as providências que se revelem necessárias, sem que tal facto diminua as responsabilidades do Adjudicatário, e sem prejuízo do direito de resolução do contrato.

16.4. O Adjudicatário apresentará, antes do início da prestação de serviços e, posteriormente, sempre que a SCML o exija, apólices de seguro contra acidentes de trabalhos relativamente a todo o pessoal utilizado na prestação de serviços, nos termos da legislação em vigor.

16.5. As condições estabelecidas na presente cláusula abrangem, igualmente, o pessoal dos subcontratados do Adjudicatário que trabalhem na prestação de serviços, respondendo plenamente o Adjudicatário, perante a SCML para a sua observância.

17. OBRIGAÇÕES GERAIS DO ADJUDICATÁRIO

No exercício da prestação de serviços, o Adjudicatário obriga-se a, designadamente:

a) Realizar a prestação de serviços nos termos previstos neste caderno de encargos;

b) Afetar à prestação de serviços todos os recursos materiais e humanos necessários ao bom cumprimento da mesma;

c) Permitir que a SCML acompanhe o desenvolvimento da prestação de serviços, nomeadamente que fiscalize ou audite, em qualquer momento, na quantidade, âmbito e forma que entender, os serviços objeto do presente procedimento;

d) Prestar atempadamente todas as informações relativas à prestação de serviços que lhe sejam solicitadas pela SCML, nomeadamente pontos de situação de cada ação/campanha, ao nível da produção e execução;

e) Manter inalteradas, durante a execução do contrato, as condições comerciais constantes da sua proposta.

f) Cumprimento integral de todos os Anexos aplicáveis a cada **POSIÇÃO**.

18. INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E OUTROS MEIOS A AFETAR À PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS

18.1. Em todas as posições do presente Caderno de Encargos, os equipamentos, utensílios e palamenta necessários ao cumprimento integral da prestação e das demais obrigações legais no cumprimento das normas de higiene e segurança alimentar, decorrem por conta do Adjudicatário. Será facultado o inventário de palamenta, utensílios e equipamentos existentes em cada um dos locais, nos termos do ponto **6.3.** do programa de concurso.

18.1.1. Os equipamentos e palamenta deverão ser nas quantidades necessárias para garantir de forma ininterrupta o funcionamento do contrato. O incumprimento desta especificação encontra-se sujeito à aplicação de penalidade prevista na **cláusula 20.ª**.

18.2. Considera-se equipamento todo o tipo de máquinas (fogões, frigoríficos, arcas, trituradores, etc.) e seus acessórios, mesas, bancadas, cubas, torneiras, carros transportadores, etc.

18.2.1. As despesas com as reparações nos equipamentos domésticos, semi-industriais e industriais, propriedade da SCML, postos à disposição do Adjudicatário, são da responsabilidade do mesmo, competindo também ao Adjudicatário assegurar a intervenção das empresas especializadas.

18.2.2. A intervenção/reparação de equipamentos frigoríficos deverá ser realizada obrigatoriamente por técnicos e empresas certificados por organismo de certificação aplicável. Deve ser dado conhecimento à SCML das intervenções/reparações que envolvam o manuseamento/reposição de gases fluorados com efeitos de estufa e enviada a documentação necessária para comunicação à Agência Portuguesa do Ambiente.

18.3. A existência de avarias de equipamentos nos locais de execução da prestação de serviços deve ser comunicada por escrito pelo Adjudicatário, aos Serviços de Aprovisionamento e Logística dos Hospitais, da UCCI RDL e UCCI MJNP, com conhecimento da **UGCAS**. Após conclusão da reparação, pelo Adjudicatário, deve o mesmo reportar esse facto. O incumprimento desta cláusula encontra-se sujeito à aplicação de penalidade prevista na **cláusula 20.ª**.

18.3.1. A substituição das fitas autocolantes e lâmpadas dos inseto-caçadores e das lâminas das serra-ossos são da responsabilidade exclusiva do Adjudicatário.

18.3.2. Em caso de avaria, durante a prestação de serviços, o Adjudicatário é obrigado a substituir o equipamento (doméstico, semi-industrial e industrial), até à reparação do mesmo, ou até à aquisição de novo equipamento.

18.3.3. Se o Adjudicatário não realizar as reparações e/ou substituições, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, de acordo com o disposto nos números anteriores, ou no prazo que entre as partes for acordado mediante análise do caso concreto, a SCML procederá à reparação e/ou substituição, correndo por conta do Adjudicatário

todas as despesas da sua realização. O Adjudicatário reembolsará a SCML, no mês seguinte, por compensação nos pagamentos a efetuar pela SCML, não obstante a aplicação das penalidades previstas na **cláusula 20.ª.**

18.3.4. Se, no decorrer do contrato, os equipamentos postos à disposição do Adjudicatário forem substituídos por equipamentos novos, cabe ao mesmo suportar os custos decorrentes da utilização, mensal e proporcionalmente ao tempo de existência dos mesmos.

18.3.5. Se, no decorrer do contrato, os equipamentos domésticos, semi-industriais e industriais postos à disposição do Adjudicatário forem danificados, sem viabilidade de reparação, por dolo ou más práticas do Adjudicatário, caberá a este efetuar a sua substituição a expensas próprias, sob pena da aplicação de penalidade prevista na **cláusula 20.ª.**

18.3.6. Nas cozinhas onde existam máquinas de lavar loiça da marca "*Wintherhalte*r", o detergente e o secante a utilizar deverão ser os recomendados pela marca, sob pena da aplicação de penalidade prevista na **cláusula 20.ª.**

18.4. A palamenta é constituída por todas as loiças, talheres, trens de cozinha, recipientes, contentores, marmitas das creches familiares, facas, tábuas, e demais utensílios necessários e indispensáveis à preparação, confeção e distribuição de refeições.

18.4.1. O Adjudicatário é responsável pela boa conservação da palamenta, de todas as posições, nomeadamente, da cozinha, dos refeitórios, das copas e da despensa, cabendo ao mesmo proceder à substituição da palamenta danificada por equivalente, sempre que necessário, respeitando o padrão de qualidade existente, designadamente:

18.4.2. Os utensílios/equipamentos em *inox* deverão ser unicamente do tipo 18/10;

18.4.3. As porcelanas deverão ser vidradas de primeira qualidade e com a marca do fabricante.

18.4.4. O incumprimento das especificações acima definidas determina a aplicação das penalidades previstas na **cláusula 20.ª.**

18.4.5. O material descartável a fornecer no âmbito da presente prestação de serviços, deve cumprir com os requisitos estipulados no documento **Anexo C** "Requisitos do Material Descartável"

18.4.6. O incumprimento das especificações acima referidas determina a aplicação das penalidades previstas na **cláusula 20.ª.**

18.4.7. A falta de higienização e limpeza acima referidas, ou a sua deficiente e inadequada execução, será penalizada nos termos da **cláusula 20.ª**.

18.5. Os encargos com a água, eletricidade e gás natural são por conta da SCML.

18.6. Os encargos com o gás de botija e carvão são da responsabilidade do Adjudicatário.

18.7. Em caso de furto às instalações pertencentes à SCML, nas quais sejam subtraídos géneros alimentícios e equipamentos/utensílios pertencentes ao Adjudicatário, a SCML, não se responsabiliza pelo ressarcimento dos mesmos.

18.8. Em situação de falha elétrica nas instalações pertencentes à SCML, da qual resulte deterioração de géneros alimentícios que impossibilite a sua confeção, a SCML, não se responsabiliza pelos prejuízos daí decorrentes.

18.9. O Adjudicatário deve ter em atenção as dimensões das viaturas, considerando o volume de carga a transportar bem como a zona geográfica da cidade correspondente a cada uma das distribuições. O incumprimento destas especificações determina a aplicação das penalidades previstas na **cláusula 20.ª**.

18.10. Na execução do contrato, o Adjudicatário obriga-se ao cumprimento dos requisitos estabelecidos no **Anexo B** – Normas de Higiene, Segurança dos Alimentos e Segurança Alimentar, relativos a Instalações, Equipamentos e outros meios a afetar à prestação de serviços.

19. SUBCONTRATAÇÃO E CESSÃO DA POSIÇÃO CONTRATUAL

19.1. O Adjudicatário não poderá por qualquer forma ou meio, realizar qualquer parte dos serviços objeto do contrato a celebrar por subcontratação, nem poderá ceder, total ou parcialmente, a sua posição contratual ou qualquer dos direitos e obrigações decorrentes do contrato, exceto se existir prévia autorização, por escrito, da SCML.

19.2. No caso de subcontratação, o Adjudicatário permanece integralmente responsável perante a SCML pelo exato e pontual cumprimento de todas as obrigações resultantes do contrato.

19.3. Em caso de incumprimento pelo Adjudicatário, das suas obrigações, que reúna os pressupostos para a resolução do contrato, o Adjudicatário cede a sua posição contratual ao Concorrente do procedimento pré-contratual na sequência do qual foi celebrado o contrato, que venha da ser indicado pela SCML, pela ordem sequencial do procedimento, de acordo com a respetiva classificação final, a fim de concluir um novo contrato, nos termos dos n.os 1 e 2 do artigo 318.º-A do CCP.

19.4. A execução do contrato ocorre nas mesmas condições já propostas pelo cedente no procedimento pré-contratual original.

19.5. Os direitos e obrigações do Adjudicatário, desde que constituídos em data anterior à da notificação do ato da cessão da posição contratual, transmitem-se automaticamente para o cessionário na data de produção de efeitos daquele ato, sem que este a tal se possa opor, de acordo com o n.º 5 do artigo 318.º-A do CCP.

19.6. A posição contratual do Adjudicatário nos subcontratos por si celebrados transmitem-se automaticamente para a entidade cessionária, salvo em caso de recusa por parte desta, conforme o n.º 8 do artigo 318.º- A do CCP.

19.7. A cessão da posição contratual e a subcontratação regem-se pelo disposto nos artigos 317.º a 321.º do CCP.

20. PENALIDADES

20.1. Se o Adjudicatário, de sua iniciativa não previamente autorizada pela SCML ou os seus agentes, derem causa que permita a terceiros exigir uma indemnização à SCML, deverá o Adjudicatário indemnizar a SCML por todos os prejuízos sofridos.

20.2. Se o Adjudicatário não efetuar o fornecimento no prazo e/ou nas restantes condições propostas e/ou nas estabelecidas no presente procedimento, a SCML reserva-se o direito, de cumulativamente, e sem prejuízo de qualquer outro procedimento legal:

20.2.1. Resolver o contrato;

20.2.2. Fazer reverter a seu favor o depósito de garantia ou acionar a garantia bancária ou seguro caução;

20.2.3. Aplicar uma penalidade de **€ 500,00 (quinhentos euros)**, por posição e por dia, no caso de incumprimento do estabelecido nas **cláusulas 15.4, 15.5, 15.7** e **15.9**. do presente caderno de encargos;

20.2.4. Aplicar uma penalidade de **€ 600,00 (seiscentos euros)**, por posição, por não substituição imediata dos géneros ou refeições que tenham sido rejeitados;

20.2.5. Aplicar a penalidade de **€ 1.000,00 (mil euros)** por refeição, dia e por posição onde se verifique o incumprimento das capitações estabelecidas no caderno de encargos ou por não utilização dos mecanismos de controlo e garantia de qualidade, dos procedimentos de resposta a anomalias e dos mecanismos de fiscalização do fornecimento dos géneros e produtos que interessam à prestação de serviços;

20.2.6. Aplicar a penalidade de **€ 1.200,00 (mil e duzentos euros)** por dia e por posição onde se verifique a existência de géneros alimentares contrários ao estabelecido no caderno de encargos (peixe, carne, legumes, frutas, azeites, óleos, etc.);

20.2.7. Aplicar uma penalidade de **€ 1.200,00 (mil e duzentos euros)**, por dia e por posição do caderno de encargos onde se verifique incumprimento da legislação em vigor em matéria de higiene, validade e transporte de géneros alimentícios, sem prejuízo de comunicação à autoridade competente;

20.2.8. Adquirir as refeições em falta no mercado, imputando todos os custos ao Adjudicatário, sem prejuízo do estabelecido no número seguinte.

20.3. Sempre que se verifique uma suspensão parcial, total ou temporária, dos fornecimentos, por razões imputáveis ao Adjudicatário, este indemnizará a SCML no valor correspondente à diferença entre o número de refeições previstas e as efetivamente fornecidas, acrescidas de **€ 1.200,00 (mil e duzentos euros)**, por posição.

20.4. Sempre que o número de reclamações formais for igual ou superior a 10% (dez por cento) do número de refeições (almoço ou jantar) fornecidas diariamente, em cada posição, o

Adjudicatário é penalizado com a cessação do pagamento do serviço do dia em causa, independentemente de outras penalizações previstas.

20.5. Sempre que se verificar a violação das obrigações contratuais relativamente à permanência de pessoal nos quantitativos e com a qualificação prevista na proposta, contemplando, não só as faltas efetivas e atrasos sucessivos, mas também pessoal de férias e/ou de baixa, que não seja substituído, ou quando é substituído, mas sem acordo prévio da SCML, está sujeito a uma penalidade de **€ 1.000,00 (mil euros)**, por colaborador em falta e por dia, nos termos seguintes:

20.5.1. A aplicação da penalidade será feita mensalmente;

20.5.2. Esta penalização aplica-se também aos casos em que o pessoal substituído não tenha a categoria profissional correspondente ao **Anexo VII** (Formulários de Quadros de Pessoal) do programa de concurso e cláusulas técnicas do caderno de encargos.

20.6. Por violação das normas higio-sanitárias no armazenamento, preparação, confeção, distribuição ou fornecimento dos alimentos (sem ocorrência de intoxicações ou infeções alimentares) está sujeito a uma penalidade de **€ 1.000,00 (mil euros)**, por posição e por dia.

20.7. Por violação das normas estabelecidas quanto à qualidade dos géneros e da confeção está sujeito a uma penalidade de **€ 800,00 (oitocentos euros)** por posição e por dia.

20.8. Por violação das normas higio-sanitárias na limpeza e desinfeção das instalações, equipamentos, veículos e contentores de transporte, incluindo a utilização de produtos inadequados, está sujeito a uma penalidade de **€ 800,00 (oitocentos euros)**, por posição e por dia.

20.9. Por não cumprimento do disposto na cláusula **18.1.** está sujeito a uma penalidade **€ 1.000,00 (mil euros)** por posição.

20.10. Por não cumprimento do disposto na cláusula **18.2.** está sujeito a uma penalidade **€ 1.000,00 (mil euros)** por posição e por dia para além do prazo previsto.

20.11. Por não cumprimento do disposto em **18.3.**, **18.4.**, **18.9.** e **18.10.** está sujeito a uma penalidade **€ 1.000,00 (mil euros)**, por posição.

20.12. Por aproveitamento de géneros alimentares confecionados noutras refeições está sujeito a uma penalidade de **€ 600,00 (seiscentos euros)**, por refeição, por posição e por dia.

20.13. Por atraso ou adiantamento no fornecimento de refeições, por motivo imputável ao Adjudicatário serão aplicadas as seguintes penalidades, por posição e por dia:

20.13.1. Entre 30 (trinta) e 60 (sessenta) minutos está sujeito a uma penalidade de **€ 500,00 (quinhentos euros)**;

20.13.2. Superior a 60 (sessenta) minutos está sujeito a uma penalidade de **€ 1.000,00 (mil euros)**.

20.14. Refeitório: Não existência do número de pratos da ementa, no horário estabelecido para cada local, está sujeito a uma penalidade de **€ 400,00 (quatrocentos euros)**, por posição e por dia.

20.15. Por confeção e distribuição de ementas não autorizadas pelo **UGCAS** (variedade das ementas e tipo de confeção) está sujeito a uma penalidade de **€ 1.000,00 (mil euros)** por dia e por posição.

20.16. Por cobrança de preços diferentes, relativamente à proposta apresentada pelo Adjudicatário e/ou autorizados pelo **UGCAS** está sujeito a uma penalidade de **€ 100,00 (cem euros)**, por artigo/refeição.

20.17. Por cada apreciação inaceitável, referente ao controlo microbiológico das refeições confecionadas (**cláusulas 39.4, 39.5** deste caderno de encargos) está sujeito a uma penalidade de **€ 600,00 (seiscentos euros)**, por análise (esfregaço ou refeição).

20.18. No caso do Adjudicatário não proceder à realização de análises previstas na cláusula **39.7.** deste caderno de encargos, está sujeito a uma penalidade de **€ 400,00 (quatrocentos euros)** por cada análise não realizada (esfregaço ou refeição).

20.19. Pelo incumprimento do disposto na **cláusula 39.11** do presente caderno de encargos, está sujeito a uma penalidade de **€ 500,00 (quinhentos euros)**, por posição e por dia.

20.20. Pelo incumprimento das normas e requisitos constantes dos **Anexos B** e **J** está sujeito a uma penalidade de **€ 500,00 (quinhentos euros)**, por posição e por dia.

20.21. Por não cumprimento do fornecimento do material descartável, quando aplicável, de acordo com o estipulado no **Anexo C** – Requisitos do material descartável está sujeito a uma penalidade de **€ 500,00 (quinhentos euros)**, por posição e por dia.

20.22. A inexistência, inadequação ou ineficácia do saber fazer por parte dos trabalhadores que prestam diretamente serviços é penalizada por ocorrência e por trabalhador em **€ 3.000,00 (três mil euros)**, por posição.

20.23. Se a situação mencionada no ponto anterior não for reposta de imediato, com substituição do trabalhador ou com imediata formação adequada, é aplicada uma penalização de **€ 500,00 (quinhentos euros**) / dia.

20.24. Por violação dos indicadores do formulário referente ao controlo de qualidade estabelecido nas condições especiais do CMRA, da UCCI RDL e da UCCI MJNP, implica uma penalidade num dos seguintes termos:

20.24.1. Multa de **€ 600,00 (seiscentos euros)**, quando um ou mais indicadores se revelam pouco inadequados;

20.24.2. Multa de **€ 1200,00 (mil e duzentos euros)**, quando um ou mais indicadores se revelam muito inadequados.

20.25. As importâncias resultantes das penalidades/indemnizações aplicadas, após audiência prévia do Adjudicatário, serão descontadas, nomeadamente, em faturas por liquidar e em depósitos de garantia que tenham sido constituídos.

20.26. Se qualquer sanção ou o seu conjunto atingir um valor superior a **20%** (**vinte por cento**) do preço contratual, a SCML reserva-se o direito de optar pela resolução do contrato nos termos estabelecidos neste caderno de encargos e no disposto no artigo 329.º do CCP.

20.27. Poderá ocorrer a aplicação simultânea de várias penalizações, para um mesmo período de tempo, pelo que o montante daí resultante corresponderá ao somatório dos respetivos valores individuais.

20.28. Qualquer penalização aplicada por agentes de fiscalização económica ou sanitária devida à existência de géneros em condições deficientes ou impróprios para consumo é da total responsabilidade do Adjudicatário.

20.29. Sem prejuízo da aplicação das penalidades acima previstas, incumbe ao Adjudicatário corrigir qualquer situação de incumprimento no mais curto prazo possível, atenta a natureza do incumprimento, e os prazos assumidos no âmbito do presente contrato para correção das referidas situações.

21. RESPONSABILIDADE

21.1. Se o Adjudicatário ou os seus agentes, de sua iniciativa e sem autorização prévia da SCML, derem causa que permita a terceiros exigir uma indemnização à SCML, deverá o Adjudicatário indemnizar a SCML por todos os prejuízos sofridos.

21.2. O Adjudicatário assume integral responsabilidade pelos serviços contratados, sendo o único responsável perante a SCML pelo correto, integral e pontual cumprimento das obrigações respetivas.

21.3. O Adjudicatário responde, nomeadamente, por quaisquer erros, desconformidades ou omissões na execução do contrato**,** qualquer que seja a sua origem e qualquer que seja o momento em que forem detetados, salvo se o Adjudicatário provar que os mesmos decorreram de dados fornecidos por escrito pela SCML.

21.4. Sempre que os erros, desconformidades ou omissões na execução do contrato resultem de dados fornecidos por escrito pela SCML, o apuramento das responsabilidades far-se-á de acordo com o previsto no artigo 378.º do CCP.

21.5. Em qualquer altura e logo que solicitado pela SCML, o Adjudicatário obriga-se a corrigir os erros, as desconformidades ou omissões no prazo razoável que lhe vier a ser fixado, sob pena de esta mandar executá-los por conta do Adjudicatário, sempre que a responsabilidades dos mesmos lhe seja imputável.

21.6. As ações de supervisão da SCML em nada alteram ou diminuem a responsabilidade do Adjudicatário no que se refere à sua execução do contrato.

22. RESOLUÇÃO

22.1. Sem prejuízo do referido nos números seguintes, bem como do disposto na parte final do n.º 1 do artigo 325.º e ainda do disposto nos artigos 333.º e 448.º, todos do CCP, a SCML poderá resolver o contrato em caso de incumprimento pelo Adjudicatário, após este último ter sido notificado desse não cumprimento e, se decorrido o prazo que lhe for fixado na notificação, não tiver sanado a situação.

22.2. A SCML poderá resolver de forma imediata o contrato em caso de incumprimento por parte do Adjudicatário, designadamente, nos casos seguintes:

22.2.1. Se o Adjudicatário, sem prévia autorização escrita da SCML, transmitir a terceiros quaisquer direitos ou obrigações emergentes da presente prestação de serviços;

22.2.2. Se se verificar o previsto em **20.26.;**

22.2.3. Se ocorrer a prática de atos dolosos ou negligentes que alterem a boa execução da prestação de serviços;

22.2.4. Se se verificar a obstrução à atuação da SCML, a quem compete a verificação da execução da prestação de serviço.

22.2.5. Quando o cumprimento se torne impossível;

22.2.6. Quando a SCML, em virtude do incumprimento, tenha perdido o interesse na prestação.

22.3. O exercício do direito de resolução previsto nos números anteriores pela SCML, não preclude o direito da mesma de vir a ser ressarcida pelos prejuízos que lhe advierem da conduta do Adjudicatário e da resolução.

22.4. Se a resolução for imputável ao Adjudicatário, um dos elementos a ter em conta na avaliação quantitativa da responsabilidade é a diferença entre o valor dos serviços afetados pela resolução e aquele porque vierem a ser de novo adjudicados.

22.5. Em caso de resolução do contrato e logo que esteja fixada a responsabilidade do Adjudicatário será o montante respetivo deduzido nos depósitos, nas quantias em dívida, ou por acionamento das garantias, pagando-se-lhe o saldo se existir. Havendo lugar a um saldo a favor da SCML, o mesmo deverá ser pago pelo Adjudicatário, no prazo de 30 (trinta) dias seguidos após a sua notificação.

22.6. A SCML, independentemente da conduta do Adjudicatário, reserva-se o direito de resolver, por razões de interesse público, nos termos do artigo 334.º do CCP, total ou parcialmente, o contrato com o Adjudicatário, por carta registada com aviso de receção.

22.7. A SCML poderá ainda resolver o contrato, nos termos e com os fundamentos previstos no artigo 335.º do CCP.

23. ATOS DE TERCEIROS

Sempre que o Adjudicatário sofra impedimento na execução dos serviços contratados, em virtude de qualquer ato imputável a terceiros, deverá no prazo de 24 (vinte e quatro) horas a contar da data da ocorrência, informar a SCML de modo a esta ficar habilitada a tomar as providências que estejam ao seu alcance, sem prejuízo do estabelecido quanto a responsabilidade.

24. CÓDIGO DE CONDUTA DOS FORNECEDORES DA SCML

24.1. No âmbito da Política de Compras Sustentáveis da Santa Casa da Misericórdia de Lisboa, o Adjudicatário fica obrigado a cumprir e fazer cumprir as normas do CÓDIGO DE CONDUTA DOS FORNECEDORES DA SANTA CASA DA MISERICÓRDIA DE LISBOA em vigor, no exercício das relações comerciais estabelecidas com a mesma, constante do **ANEXO D** ao presente Caderno de Encargos e disponível para consulta em http://www.scml.pt/.

24.2. O Adjudicatário deverá entregar, com a outorga do contrato, a DECLARAÇÃO DE COMPROMISSO DO FORNECEDOR COM O CÓDIGO DE CONDUTA DOS FORNECEDORES DA SANTA CASA DA MISERICÓRDIA DE LISBOA, através da qual procede à respetiva aceitação expressa, conforme modelo constante também do **ANEXO E** ao presente Caderno de Encargos**.**

25. DIREITOS DE PROPRIEDADE INTELECTUAL

25.1. São da exclusiva responsabilidade do Adjudicatário quaisquer encargos e responsabilidades decorrentes da utilização, na prestação de serviços objeto do presente procedimento, de patentes, licenças, marcas, desenhos registados e outros direitos de propriedade industrial ou direitos de autor ou conexos, incluindo as de obter junto dos respetivos proprietários as necessárias autorizações e as obrigações de pagamentos dos correspondentes encargos.

25.2. Caso a SCML venha a ser demandada em consequência do incumprimento pelo Adjudicatário do disposto no ponto anterior, o Adjudicatário indemnizará a SCML por todas as despesas que, em consequência, esta incorra seja a que título for, conforme disposto no artigo 447.º do CCP.

26. PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS

26.1. Sempre que a execução do contrato implicar a necessidade de tratamento de dados pessoais recolhidos pela SCML, o Adjudicatário obriga-se a apresentar garantias de execução de medidas técnicas e organizativas adequadas, de forma que o tratamento satisfaça os requisitos legais aplicáveis e assegure a defesa dos direitos dos titulares dos dados.

26.2. Por "tratamento de dados pessoais" ou "tratamento", entende-se: qualquer operação ou um conjunto de operações efetuadas sobre dados pessoais ou sobre conjuntos de dados pessoais, por meios automatizados ou não automatizados, tais como a recolha, o registo, a organização, a estruturação, a conservação, a adaptação ou alteração, a recuperação, a consulta, a utilização, a divulgação por transmissão, difusão ou qualquer outra forma de disponibilização, a comparação ou interconexão, a limitação, o apagamento ou a destruição.

26.3. Para efeitos do tratamento de dados pessoais sob a responsabilidade da SCML, o Adjudicatário obriga-se a:

26.3.1. Proceder ao tratamento dos dados pessoais adequados, pertinentes e limitados ao que for necessário relativamente à execução do objeto do presente procedimento e somente durante o período de vigência do mesmo;

26.3.2. Tratar os dados pessoais de uma forma que garanta a sua segurança, incluindo a proteção contra o seu tratamento não autorizado ou ilícito e contra a sua perda, destruição ou danificação acidental;

26.3.3. Informar, de imediato, a SCML assim que tiver conhecimento da ocorrência de qualquer incidente de segurança no tratamento;

26.3.4. Tratar os dados pessoais apenas mediante instruções expressas e documentadas da SCML, a menos que seja legalmente obrigado a fazê-lo, informando nesse caso a SCML desse requisito jurídico antes do tratamento;

26.3.5. Assegurar que as pessoas autorizadas a tratar os dados pessoais assumiram previamente um compromisso de confidencialidade ou estão sujeitas a adequadas obrigações legais de confidencialidade;

26.3.6. Adotar todas as medidas técnicas e organizativas adequadas para assegurar um nível de segurança adequado aos riscos apresentados pelo tratamento em causa, incluindo, consoante o que for adequado: a pseudonimização e a cifragem dos dados pessoais; a capacidade de assegurar a confidencialidade, integridade, disponibilidade e resiliência permanentes dos sistemas e dos serviços de tratamento; a capacidade de restabelecer a disponibilidade e o acesso aos dados pessoais de forma atempada no caso de um incidente físico ou técnico; um processo para testar, apreciar e avaliar regularmente a eficácia das medidas técnicas e organizativas para garantir a segurança do tratamento;

26.3.7. Não contratar outro subcontratante sem que a SCML tenha dado, previamente e por escrito, autorização para esse efeito;

26.3.8. Prestar assistência à SCML, através de medidas técnicas e organizativas adequadas, de modo a permitir que esta cumpra a sua obrigação de dar resposta aos pedidos dos titulares dos dados tendo em vista o exercício dos seus direitos;

26.3.9. Prestar assistência à SCML, de acordo com a natureza do tratamento e a informação ao dispor do Adjudicatário, no sentido de assegurar o cumprimento das obrigações relativas, à aplicação de medidas de segurança adequadas ao tratamento dos dados pessoais, à notificação atempada e fundamentada de qualquer violação de dados pessoais, e à avaliação prévia de impacto das operações de tratamento previstas sobre a proteção de dados pessoais;

26.3.10. Apagar ou devolver todos os dados pessoais à SCML, consoante opção expressa da Entidade Adjudicante, depois de concluída a prestação de serviços relacionados com o tratamento, apagando as cópias existentes, a menos que a conservação dos dados seja legalmente exigida;

26.3.11. Disponibilizar à SCML todas as informações necessárias para demonstrar o cumprimento das obrigações previstas na presente cláusula, bem como facilitar e contribuir para as auditorias, inclusive as inspeções, conduzidas pela SCML ou por outro auditor por esta mandatado.

26.4. O Adjudicatário obriga-se, ainda, a cooperar plenamente com a SCML e a satisfazer as respetivas solicitações, relativamente ao tratamento de dados pessoais, e, em especial, quando:

26.4.1. Um titular de dados pessoais exerça os seus direitos ou cumpra as suas obrigações nos termos da legislação aplicável, relativamente aos dados pessoais tratados pelo Adjudicatário no âmbito do presente procedimento;

26.4.2. A SCML tenha de realizar diligências destinadas ao cumprimento de qualquer avaliação, inquérito, notificação ou investigação, relativa ao tratamento de dados pessoais no âmbito do presente procedimento.

26.5. A qualquer subcontratante que venha a ser contratado pelo Adjudicatário, após autorização escrita dada pela SCML para o efeito, impõem-se as mesmas obrigações em matéria de proteção de dados que as estabelecidas no presente procedimento para o Adjudicatário, mantendo-se este, em todo o caso, plenamente responsável perante a SCML pelo cumprimento das obrigações assumidas pelo subcontratante.

27. PUBLICIDADE

O Adjudicatário não poderá fazer ou consentir qualquer espécie de publicidade ou divulgação, diretamente relacionada com o objeto do presente procedimento, sem a prévia autorização, por escrito, da SCML.

28. CONFIDENCIALIDADE

28.1. O Adjudicatário obriga-se a guardar sigilo sobre toda a informação transmitida, por forma direta ou indireta, por escrito ou verbalmente, no âmbito ou por força [do fornecimento dos bens/da prestação dos serviços], seja a classificada com indicação de confidencial ou a que pela sua natureza assim seja considerada, obrigando-se a não divulgar nem a transmitir qualquer informação sem prévia autorização escrita da SCML, qualquer que seja o modo ou via pela qual a ela acedeu, ainda que de forma acidental e involuntária.

28.2. O Adjudicatário obriga-se a guardar sigilo sobre toda a documentação, técnica e não técnica, comercial ou outra, oficial ou não, independentemente do suporte em que se encontre, incluindo sem limitar dados estatísticos e listas de fornecedores; clientes; protocolos e valores de contratos; protótipos; amostras; instalações; materiais e equipamentos, incluindo hardware e software, relativa à SCML e ou a qualquer um dos seus departamentos, serviços, equipamentos e estabelecimentos, deslocalizados da sede ou não, de que possa ter ou vir a ter conhecimento ao abrigo ou em relação com a execução do contrato.

28.3. A informação e a documentação cobertas pelo dever de sigilo não podem ser transmitidas a terceiros, nem objeto de qualquer uso ou modo de aproveitamento direto ou indireto, incluindo sem limitar todo e qualquer uso comercial ou real ou potencial, presente ou futuro, que não o destinado direta e exclusivamente à execução do Contrato, sem prévia autorização expressa da SCML.

28.4. O Adjudicatário obriga-se a não divulgar as informações e documentos obtidos junto da SCML e obriga-se a não os utilizar a título profissional e/ou em benefício próprio, fora do objeto do presente procedimento, bem como se obriga a não fazer qualquer reprodução de quaisquer documentos, ou informações prestadas, sem prévia autorização expressa da SCML nesse sentido.

28.5. Exclui-se do dever de sigilo previsto a informação e a documentação que fossem comprovadamente do domínio público à data da respetiva obtenção pelo Adjudicatário, ou que este seja legalmente obrigado a revelar, por força da lei, de processo judicial ou a pedido de autoridades reguladoras ou outras entidades administrativas competentes, sendo que, neste caso, a obrigação de sigilo só é afastada 5 (cinco) dias úteis após ter sido remetido à SCML o documento que exige o levantamento do dever de sigilo e a respetiva fundamentação legal.

28.6. Para além da informação identificada no número anterior, qualquer outra relativa à SCML e ou qualquer um dos seus departamentos, serviços, equipamentos e estabelecimentos, deslocalizados da sede ou não, carece, para poder ser divulgada, de autorização prévia escrita da SCML, mesmo depois de terminado o contrato.

28.7. Terminado o contrato, o Adjudicatário fica obrigado a devolver ou a destruir e fazer prova da destruição da informação que produziu e daquela que lhe foi entregue, quando solicitado.

28.8. O Adjudicatário é responsável pela guarda e proteção adequadas da informação e será responsabilizado pela sua divulgação não autorizada.

28.9. O dever de sigilo mantém-se em vigor até ao termo do prazo de 10 (dez) 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.

29. POLÍTICA DE SEGURANÇA

29.1. O Adjudicatário obriga-se a cumprir a política de segurança global do SCML, em vigor em cada momento.

29.2. Caso introduza alterações à sua política de segurança global, que possam de algum modo afetar a relação contratual com o Adjudicatário, a SCML, obriga-se a comunicar-lhe por escrito tais alterações.

29.3. Compete ao Adjudicatário manter as condições de segurança asseguradas pela SCML.

29.4. Para o efeito cabe ao Adjudicatário proceder ao encerramento de portas e janelas, desativar e ativar os sistemas de alarme, apagar as luzes, etc.

29.5. No caso de incumprimento, a SCML reserva-se o direito de regresso relativo às faturas que lhe sejam apresentadas pelo Adjudicatário de controlo de alarmes, mediante a apresentação de documentos comprovativos.

30. CASO FORTUITO OU DE FORÇA MAIOR

30.1. Em caso fortuito ou de força maior, o contraente atingido notificará, imediatamente, por escrito a outra parte, fornecendo-lhe todas as informações relevantes no prazo de **10 (dez)** dias seguidos, através de carta registada com aviso de receção para que em colaboração as partes procedam ao seu apuramento e à determinação dos seus efeitos. Se a parte afetada assim não proceder não poderá mais invocar os seus direitos, salvo se o caso fortuito ou de força maior a houver impedido também de solicitar oportunamente o apuramento do facto.

30.2. Em caso fortuito ou de força maior que impeça a execução do contrato objeto do presente procedimento por parte do Adjudicatário, a SCML poderá recorrer a terceiros para tal, pelo tempo correspondente ao impedimento.

31. COMUNICAÇÕES E NOTIFICAÇÕES

31.1. Sem prejuízo de poderem ser acordadas outras regras quanto às notificações e comunicações entre as partes do contrato, estas devem ser dirigidas, nos termos do CCP, para o domicílio ou sede contratual de cada uma, devendo para os devidos efeitos ser considerada a morada da SCML indicada na **Cláusula 2.ª** do presente Caderno de Encargos.

31.2. Qualquer alteração das informações de contato constantes no Caderno de Encargos deve ser comunicada, por escrito, à outra parte.

32. GESTOR DO CONTRATO

32.1. A SCML designará um ou mais gestores do contrato, com a função de acompanhar permanentemente a sua execução.

32.2. O Adjudicatário deverá comunicar à SCML, até à data da apresentação dos documentos de habilitação, o nome do seu Representante, que servirá de interlocutor para todas as fases de execução do contrato.

33. FORO E LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

33.1. Para dirimir quaisquer questões ou litígios emergentes da interpretação, aplicação, cumprimento ou incumprimento do disposto nos documentos relativos à presente prestação de serviços presente será exclusivamente competente o Tribunal Administrativo

de Círculo de Lisboa com expressa renúncia a qualquer outro, sendo a legislação portuguesa a aplicável.

33.2. Em tudo o omisso no presente Caderno de Encargos observar-se-á o disposto no Código dos Contratos Públicos e demais legislação aplicável.

PARTE II – CLÁUSULAS TÉCNICAS

34. CONDIÇÕES GERAIS DE FORNECIMENTO

34.1. Os fornecimentos devem ser executados em conformidade com o que se dispõe no presente caderno de encargos, respetivas posições e Anexos de modo a garantir-se as características técnicas gerais das refeições, o rigoroso cumprimento dos horários estabelecidos e restantes requisitos.

34.2. As quantidades a considerar constam dos **Anexos F** e **F1**:

34.2.1. No **Anexo F**, encontram-se os consumos médios diários, de acordo cada posição e correspondem meramente a um valor indicativo.

34.2.2. O número de refeições previstas no **Anexo F1** constitui simples elemento indicativo, tratando-se de quantidades estimadas que podem variar em qualquer momento e destina-se apenas a permitir o dimensionamento dos meios a afetar à prestação do serviço, nunca podendo ser invocadas como objeto de contestação por parte do Adjudicatário, tendo em vista alegar a reposição do equilíbrio financeiro do contrato, designadamente a título indemnizatório, ou ainda como motivo para qualquer alteração de preços, posteriormente à apresentação das propostas ou no decurso do contrato.

34.2.3. O Adjudicatário assume os riscos de as quantidades que serão efetivamente prestadas poderem variar face às quantidades estimadas, em qualquer momento da execução do contrato. Constitui um risco próprio do contrato a celebrar a variação face às quantidades estimadas, de até menos ou até mais de **30%** (**trinta por cento**), pelo que todos os Concorrentes devem fazer refletir na sua proposta este risco contratual.

34.2.4. A SCML, durante a vigência do contrato, reserva-se no direito de cessar o fornecimento por força do encerramento temporário ou definitivo de alguma posição, sem lugar a indemnização. A SCML reserva-se, igualmente, no direito de solicitar o fornecimento dos serviços objeto do presente caderno de encargos, em novos locais que possam abrir durante essa vigência.

34.3. No caso de ser necessária qualquer alteração ao sistema de fornecimento de refeições (refrigerada ou confeção local ou transporte a quente), tal será comunicado ao Adjudicatário pela SCML com prazo mínimo de 4 (quatro) dias úteis.

34.4. É obrigatória a entrega pelo Adjudicatário de recibo/fatura comprovativo de pagamento de refeição pelos Funcionários da SCML.

34.5. Podem ainda ser fornecidas refeições a Estagiários e Voluntários, mediante indicação em listagem nominal informativa.

34.6. Os guardanapos de papel, e sem logótipo, a serem distribuídos em todos os Refeitórios, Cafetarias e nos Hospitais, na UCCI RDL e na UCCI MJNP, ficam a cargo do

Adjudicatário, em cumprimento com os requisitos estabelecidos no **Anexo C** - Requisitos de Material Descartável.

34.7. As toalhas de papel de mesa e/ou de tabuleiro e as saquetas de talheres, a colocar em todos os Hospitais, Refeitórios e Cafetarias, são da responsabilidade do Adjudicatário e não devem ter qualquer logótipo.

34.8. Nos Refeitórios do HOSA, CMRA, UCCI RDL, UCC IMJNP e Cafetarias são ainda da responsabilidade do Adjudicatário a colocação de toalhas em tecido branco ou *bordeaux* nas mesas.

34.9. As toalhas de tecido devem estar sempre limpas e engomadas, devendo ser higienizadas e substituídas diariamente pelo Adjudicatário, sob pena de aplicação das penalidades previstas na **cláusula 20ª**.

34.10. É da responsabilidade do Adjudicatário o fornecimento de produtos para higienização de louça, pavimentos, superfícies e mãos dos manipuladores, material para acondicionamento/embalagem de géneros alimentícios, sacos para amostras testemunha, sacos para deposição de resíduos, com cores diferenciadas consoante a sua tipologia («azul» para papel/cartão, «amarelo» para plástico/metal e «preto» para resíduos indiferenciados), toucas, máscaras e luvas descartáveis, papel (rolo, toalhetes), entre outros, nos Refeitórios e Cafetarias com ou sem confeção local, independentemente da presença ou não de colaboradores do Adjudicatário nesses locais. O incumprimento desta cláusula encontra-se sujeito à aplicação de penalidades previstas na **cláusula 20.ª**.

35. REFEITÓRIOS E CAFETARIAS

35.1. As refeições a distribuir nos refeitórios destinam-se aos Funcionários da SCML, reformados, voluntários e Estagiários, e outras Individualidades devidamente autorizadas pela SCML.

35.2. As refeições são fornecidas mediante pagamento direto pelos Interessados ao Adjudicatário, não existindo marcação prévia.

35.3. Os preços unitários a praticar devem ser aprovados pela SCML e não podem ser alterados no decorrer da prestação de serviços.

35.4. Os Reformados, Voluntários e Estagiários que podem utilizar os refeitórios, serão indicados em listagem nominal informativa. Nestes casos, as respetivas refeições devem ser faturadas à SCML, ao preço da Portaria dos Refeitórios dos Serviços e Organismos da Administração Pública (atualmente, Portaria n.º 421/2012, de 4 de setembro, publicada no DR - Série II) mediante a entrega das listagens nominais assinadas juntamente com a fatura a que respeitam. Atualmente os reformados pagam diretamente ao Adjudicatário a quantia fixa de € 1,80 (um euro e oitenta cêntimos), sendo faturado à SCML o valor remanescente, por referência ao preço fixado na Portaria acima referida durante a vigência do contrato, este procedimento poderá ser alterado.

35.5. O preço de uma refeição completa (sopa, prato, um pão de mistura, uma sobremesa) corresponderá ao valor constante na Portaria que fixa o preço de venda das refeições fornecidas nos Refeitórios dos Serviços e Organismos da Administração Pública, bem como em todos os locais da prestação de serviço. Não deve ser exigido nenhum pagamento extra pela salada; caso o Interessado opte pela aquisição apenas de prato ou miniprato, este terá direito ao consumo de legumes cozidos ou salada, sem que haja lugar a pagamento extra pelo mesmo.

35.6. Poderá ser fornecido, a pedido do Interessado, refeição de miniprato cuja capitação corresponda a 75% (setenta e cinco por cento) do prato normal e cujo preço deverá ser inferior ao da refeição completa.

35.7. O Adjudicatário fica responsável pela decoração dos Refeitórios de pessoal e Cafetarias durante o período Natalício.

35.8. O Adjudicatário deve afixar o horário de abertura e encerramento proposto para os Refeitórios e Cafetarias, bem como a tabela de preços a praticar.

35.9. Pela exploração dos Refeitórios e Cafetarias será efetuado o pagamento mensal das seguintes rendas à SCML:

a) Refeitório do CMRA: **€ 250,00 (duzentos e cinquenta euros)**;

b) Refeitório do HOSA: **€ 250,00 (duzentos e cinquenta euros)**;

c) Refeitório da UCCI RDL: **€ 150,00 (cinto e cinquenta euros)**;

d) Refeitório da UCCI MJNP: **€ 150,00 (cento e cinquenta euros).**

35.10. As condições de exploração dos refeitórios de pessoal são:

35.10.1. REFEITÓRIO DO HOSA:

Horário: das 12h30m às 14h30m e das 18h30m às 20h30m, todos os dias do ano.

A totalidade dos 3 (três) pratos constantes na ementa de refeitório devem estar disponíveis pelo menos até às 14h00, devendo posteriormente pelo menos o 1 prato de carne e 1 prato de peixe estar disponíveis até às 14h30m.

Ao refeitório, terão igualmente acesso, os familiares dos Doentes internados e outros visitantes autorizados pela Administração do Hospital.

35.10.2. REFEITÓRIO DO CMRA:

Horário: das 12h00 às 14h30m e das 18h30m às 20h30m, todos os dias do ano.

Deverá ser garantido o fornecimento de 3 (três) pratos da ementa (mínimo) até às 14h30m.

Ao refeitório terão igualmente acesso, os Doentes ambulatórios, doentes internados que pretendam ter a sua refeição com familiares, Utentes das unidades habitacionais de Autonomização, familiares dos Doentes, Alunos e outros Visitantes do CMRA.

35.10.3. REFEITÓRIO DA UNIDADE DE CUIDADOS CONTINUADOS INTEGRADOS RAINHA D. LEONOR:

Horário: das 12h00 às 14h30m e das 18h00 às 20h30m, todos os dias do ano.

Deverá ser garantido o fornecimento de 3 (três) pratos da ementa (mínimo) até às 14h30m.

35.10.4. REFEITÓRIO DA UNIDADE DE CUIDADOS CONTINUADOS INTEGRADOS MARIA JOSÉ NOGUEIRA PINTO:

Horário: das 12h00 às 14h30m e das 18h00 às 20h30m, todos os dias do ano.

Deverá ser garantido o fornecimento de 3 (três) pratos da ementa (mínimo) até às 14h30m.

Ao refeitório terão igualmente acesso, os Doentes ambulatórios, os familiares dos Doentes e outros visitantes da UCCIMJNP.

35.11. E as condições de exploração da **CAFETARIA DA UCCIMJNP** são as seguintes:

Horário: das 08h00 às 20h30, diariamente de 2ª feira a domingo.

É obrigatório o fornecimento de serviço de cafetaria (café, chá, sumos, leite, sandes, salgados e bolos, etc.).

36. EMENTAS

36.1. As ementas apresentadas nos **Anexos G** serão aquelas que irão vigorar, após analisadas e retificadas pelos Hospitais, UCCI RDL e UCCI MJNP. Sempre que for entendido os Hospitais, UCCI RDL e a UCCI MJNP **poderão determinar o reinício do ciclo de ementas e alterar as ementas.**

36.2. As ementas devem ser variadas, entendendo-se por "ementa variada" a não repetição de um prato com idêntica composição e confeção num prazo mínimo de 1 (um) mês.

36.3. Na elaboração das ementas, o Adjudicatário obriga-se a:

36.3.1. 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.

36.3.2. Utilizar todos os géneros de carne e peixe constantes no **Anexo I1 e R2** do presente caderno de encargos, garantindo assim a maior alternância possível entre condutos com fornecedores proteicos de origem animal diversa (carne, peixe, moluscos e cefalópodes, ovos). Para os acompanhamentos deve ser assegurada a maior variedade possível.

36.3.3. Para algumas valências devem ser atendidas as seguintes exceções ao número anterior:

- Crianças entre os 0 e os 6 anos, não deve ser previsto na ementa o fornecimento de sardinhas, carapaus e moluscos; relativamente à carne não existem restrições, com exceção das recomendações nutricionais de acordo com a faixa etária atrás referida;
- No caso de Idosos, deve ser previsto na ementa o fornecimento de cefalópodes com a frequência máxima de 1 vez em 6 semanas e ementas, de 2ª a 6ª ou de 2ª a domingo;

- Especificar o tipo de peixe e de carne que entra na composição dos pratos respeitando as espécies indicadas no **Anexo I1e R2** do caderno de encargos, não podendo as mesmas ser alteradas.

36.3.4. As ementas que constam de almoço e jantar devem apresentar alternância de carne-peixe, considerando que se o almoço for carne, o jantar deverá ser peixe, e no dia seguinte a ordem inverte-se.

37. EMENTAS NOS REFEITÓRIOS DE PESSOAL

37.1. Da oferta diária dos refeitórios de pessoal deve constar, no mínimo e obrigatoriamente, sopa, um prato de peixe, um prato de carne, um prato de dieta ligeira, um prato vegano, pão, doce, fruta e bebidas. As ementas dos refeitórios são as previstas no Anexo (Ementas – refeitório). O incumprimento desta cláusula encontra-se sujeito à aplicação de penalidades previstas na **cláusula 20.ª**.

37.2. O pão deve ser de mistura, conforme **Anexo J** - Requisitos dos géneros alimentícios e capitações, e ser fornecido embalado individualmente. O incumprimento desta cláusula encontra-se sujeito à aplicação de penalidades previstas na **cláusula 20.ª**.

37.3. O Adjudicatário deve oferecer até ao horário de encerramento do refeitório, como alternativa, os seguintes pratos de confeção rápida - omelete, bife de frango ou peru grelhado, peixe cozido - com os respetivos acompanhamentos. É também obrigatória a disponibilização da sopa da ementa até o horário de encerramento dos refeitórios. O incumprimento desta cláusula encontra-se sujeito à aplicação de penalidades previstas na **cláusula 20.ª**.

37.4. É obrigatória a existência, no mínimo, de 3 (três) variedades de sobremesa doce e de 5 (cinco) variedades de fruta fresca, diariamente, durante o período de funcionamento do refeitório. O incumprimento desta cláusula encontra-se sujeito à aplicação de penalidades previstas na **cláusula 20.ª**.

37.5. Deve existir a oferta mínima de 4 (quatro) variedades de hortícolas frescos para salada, com os respetivos temperos. Nos casos em que exista mesa de self-service de saladas, a variedade de hortícolas não deve ser inferior a 6 (seis), podendo um destes ser substituído por uma variedade de leguminosa. O incumprimento desta cláusula encontra-se sujeito à aplicação de penalidades previstas na **cláusula 20.ª**.

37.6. O Adjudicatário pode apresentar, no refeitório, pratos cuja composição integre géneros não constantes do caderno de encargos, bem como sopas, saladas e sobremesas cujos preços podem, eventualmente, exceder os praticados nas restantes situações.

37.7. O Adjudicatário assegura a venda de águas, sumos e cervejas sem álcool.

37.8. No refeitório, o Adjudicatário deve expor em lugar bem visível:

37.8.1. As ementas do próprio dia e da semana, incluindo os pratos de confeção rápida e informação relativa aos alergénios conforme referido no **Anexo B** - NHSASA; O

incumprimento desta cláusula encontra-se sujeito à aplicação de penalidades previstas na **cláusula 20.ª**.

37.8.2. As tabelas de preços dos pratos especiais, dos extras e das bebidas, só poderão ser afixadas após aprovação dos mesmos pelo **UGCAS**, Hospitais, UCCI RDL e UCCI MJNP.

38. OUTROS ASPETOS DA EXECUÇÃO DO CONTRATO

38.1. No decorrer do período contratual o Adjudicatário obriga-se ao cumprimento integral dos requisitos estipulados em todos os Anexos ao presente caderno de encargos, estando o seu incumprimento sujeito à aplicação de penalidades, conforme previstas na **cláusula 20.ª** - Penalidades.

38.2. Na confeção e na apresentação das refeições devem ser consideradas as capacidades dos Utentes em relação à mastigação, deglutição, assimilação e outras. O incumprimento desta cláusula encontra-se sujeito à aplicação de penalidades previstas na **cláusula 20.ª**.

38.3. O Adjudicatário é obrigado a assegurar a existência de um livro de reclamações/sugestões, em todos os refeitórios e cafetarias dos Hospitais, UCCI RDL e UCCI MJNP e respetiva Cafetaria, e no edifício hospitalar do HOSA, devendo o mesmo possuir previamente as páginas numeradas e rubricadas pela SCML.

39. OPERAÇÕES DE VERIFICAÇÃO

39.1. As operações de verificação sanitária, qualitativa e quantitativa incidem sobre os géneros a incorporar nas refeições e nos pratos já confecionados, devendo para tal, sempre que solicitado, serem facultadas amostras de refeições completas ou parciais para avaliação organolética, sem que haja direito a cobrança das mesmas.

39.2. As operações de verificação sanitária incidem também sobre as instalações, equipamentos, veículos automóveis de transporte de refeições confecionadas, assim como o seu acondicionamento, existência e correto preenchimento dos registos HACCP, entre outros.

39.3. A verificação é exercida pela SCML, diretamente ou por entidades por si contratadas e, quando se justifique, pelos competentes Organismos Oficiais.

39.4. O não cumprimento do estipulado em **39.1.** a **39.3.**, encontra-se sujeito à aplicação da penalidade prevista na **cláusula 20.ª**.

39.5. Os géneros a incorporar bem como as refeições confecionadas que não satisfaçam as necessárias condições sanitárias e qualitativas são rejeitados e considerados como não fornecidos, devendo o Adjudicatário substituir e remover de imediato e por sua conta, os produtos rejeitados. Se a remoção não for efetuada, em tempo útil, pode a SCML efetuá-la a expensas do Adjudicatário, sem prejuízo de comunicação, se for caso disso, a

organismo oficial. O não cumprimento do acima estipulado, encontra-se sujeito à aplicação da penalidade prevista na **cláusula 20.ª.**

39.6. A SCML pode, a qualquer momento e sempre que o entender, colher amostras e proceder a análises tidas por convenientes. As amostras são colhidas de acordo com as normas aplicáveis.

39.7. O Adjudicatário fica obrigado a constituir amostra de refeições servidas e a conservá-las durante 72 (setenta e duas) horas em meio adequado. Esta amostra deve ser colhida de acordo com as normas aplicáveis, devendo para tal providenciar os meios necessários a essa recolha.

39.8. Sempre que se justifique mandar realizar análises microbiológicas ou químicas por suspeita de condições anormais no fornecimento de refeições e quando os resultados forem positivos, o Adjudicatário é responsável pelos custos que daí advêm, sem prejuízo da aplicação das penalidades estabelecidas na **cláusula 20.ª** do presente caderno de encargos. Estas análises são realizadas pela SCML, a partir da amostra testemunha do dia da ocorrência.

39.9. Caso a SCML o entenda, poderá solicitar ao Adjudicatário a realização das referidas análises, às suas expensas, devendo os resultados das mesmas, serem remetidos ao **UGCAS**, Hospitais, UCCI RDL e UCCI MJNP no prazo variável de 5 a 20 dias, consoante o tempo requerido para a apresentação dos resultados.

39.10. O não cumprimento do acima estipulado, encontra-se sujeito à aplicação da penalidade prevista na **cláusula 20.ª**.

39.11. É da responsabilidade do Adjudicatário proceder, à realização de análises microbiológicas, trimestralmente nos Hospitais. O Adjudicatário compromete-se a efetuar, Hospitais, UCCI RDL e UCCI MJNP uma análise microbiológica da refeição e dois esfregaços (bancada/utensílios e mãos). O resultado das análises e relatórios devem ser remetidos para o endereço de correio eletrónico dos Serviços de Aprovisionamento dos Hospitais, da UCCI RDL e UCCI MJNP até **20** (**vinte dias**) **úteis** após a sua realização.

39.12. As análises referidas no ponto anterior são obrigatoriamente realizadas em Organismo Oficial/Laboratório Acreditado;

39.13. Cada resultado não conforme deverá ser acompanhado de relatório indicando as medidas preventivas e corretivas tomadas no Hospital.

39.14. Caso os resultados analíticos obtidos possam ser classificados, de acordo com os critérios utlizados pelo Instituto Nacional de Saúde Dr. Ricardo Jorge, como inaceitáveis/potencialmente perigosos, deverá o Adjudicatário proceder, após aplicação das respetivas medidas corretivas e preventivas, à realização de novas análises que comprovem a existência de um resultado conforme para o (s) parâmetro (s) em questão, no prazo de 1 (um) mês.

39.15. Os resultados das análises microbiológicas bem como os registos de formação, incluindo os relativos a formação no âmbito de resultados analíticos não conformes, para além de remetidos para os Serviços de Logística e de Aprovisionamento dos Hospitais, UCCI RDL e UCCI MJNP, devem apresentar-se também arquivados na pasta referente aos registos do controlo de qualidade do Adjudicatário nos Hospitais, UCCI RDL e UCCI MJNP.

39.16. A não verificação dos mecanismos de controlo e garantia de qualidade que o Adjudicatário indicou na sua proposta para serem utilizados na prestação de serviços, bem como a não verificação dos procedimentos de resposta a anomalias e mecanismos de fiscalização do fornecimento dos géneros e produtos também considerados, válidos para qualquer das posições, determina a aplicação das penalidades previstas na **cláusula 20.ª**.

39.17. A SCML reserva-se o direito de, através de um seu representante, proceder à apreciação das instalações, equipamentos e outros sectores, incluindo as instalações dos fornecedores, que interfiram no correto cumprimento do contrato a celebrar.

39.18. O Adjudicatário deve fornecer listagem dos seus fornecedores de géneros e produtos, utilizados na prestação de serviços, ao **UGCAS**, Hospitais, UCCI RDL e UCCI MJNP, sempre que solicitada.

40. CONFERÊNCIA DE EXECUÇÃO DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇO

40.1. O Adjudicatário deve entregar diariamente ao responsável por cada posição:

40.1.1. Guia (original e duplicado), onde conste a designação da posição, data do fornecimento, número de refeições (fornecidas por tipo, natureza e capitação de refeição);

40.1.2. Para as refeições em diferido deverá ser mencionado ainda, o horário da expedição e receção das refeições;

40.1.3. Na mesma guia as refeições do pessoal (isento), Voluntários e Estagiários, devem ser devidamente identificadas e obrigatoriamente acompanhadas da respetiva lista nominal informativa;

40.2. Qualquer rasura nas guias, referente ao número de refeições fornecidas, deverá ser confirmada com a indicação por extenso do número real e rubricada.

40.3. Os originais/duplicados das guias deverão permanecer no local de cada posição, devendo o original/duplicado ser assinado e devolvido o respetivo duplicado ao Adjudicatário.

40.4. Fica o Adjudicatário obrigado a informar o **UGCAS**, até ao dia **8** (**oitavo**) do mês seguinte, o número de almoços fornecidos nos refeitórios.

41. COMPOSIÇÃO DAS REFEIÇÕES

41.1. Todos os componentes a incluir nas refeições devem ser de preparação recente, devendo o tempo que decorre entre o final da confeção/preparação e o seu consumo ser o

estritamente necessário para que se possa proceder à sua distribuição, garantindo-se assim o estado higio-sanitário dos géneros alimentícios e refeições, assim como as suas características organoléticas. Devem ainda satisfazer os requisitos do **Anexo B**.

41.2. Os componentes das refeições devem respeitar as capitações estipuladas nos **Anexos I, I1, R, R1 e L** - Capitações de festividades, e **Anexo M** - Capitações de passeios, bem como os requisitos descritos nesses Anexos e no **Anexo J-** Requisitos dos géneros alimentícios e capitações. O incumprimento desta cláusula encontra-se sujeito à aplicação de penalidades previstas na **cláusula 20.ª**.

41.3. A capitação máxima de sal a incorporar nas refeições encontra-se prevista no **Anexo I1 e R1**.

41.4. As ementas de almoço e jantar, para cada valência, são as constantes dos **Anexos G** - Ementas, podendo sofrer alterações, a comunicar ao Adjudicatário, consoante as especificidades de cada local, de cada posição e/ou suplementos necessários nos termos do **Anexo I3**. O incumprimento desta cláusula encontra-se sujeito à aplicação de penalidades previstas na **cláusula 20.ª**.

41.5. Em circunstâncias excecionais pode ser solicitado ao Adjudicatário a elaboração de ementas, as quais devem cumprir os requisitos estabelecidos no presente caderno de encargos e ser validadas pela Equipa da Qualidade Alimentar ou Serviços de Nutrição das Unidades de Saúde previamente à sua implementação. O incumprimento desta cláusula encontra-se sujeito à aplicação de penalidades previstas na **cláusula 20.ª**.

41.6. As dietas moles e pastosas podem derivar da dieta geral ou ligeira, conforme as necessidades dos Utentes.

41.7. Quando houver Utentes com necessidade de refeições e dietas específicas, por motivos de saúde ou religiosos, o Adjudicatário obriga-se ao fornecimento de alimentos dietéticos ou sucedâneos, sendo da sua responsabilidade suportar todos os encargos inerentes à aquisição desses produtos. Esses alimentos devem ser disponibilizados a partir do fornecimento seguinte à sua solicitação. O incumprimento desta cláusula encontra-se sujeito à aplicação de penalidades previstas na **cláusula 20.ª**.

41.8. Para qualquer das valências, não pode haver repetição em quatro fornecimentos sucessivos da mesma variedade de frutos oleaginosos. O incumprimento desta cláusula encontra-se sujeito à aplicação de penalidades previstas na **cláusula 20.ª**.

41.9. Para os Utentes com dificuldade de mastigação e/ou deglutição deve ser assegurado o fornecimento de frutos oleaginosos em consistência adequada ao seu consumo e, se necessário, incorporados num componente das refeições. O incumprimento desta cláusula encontra-se sujeito à aplicação de penalidades previstas na **cláusula 20.ª**.

41.10. Para qualquer tipo de dieta e em qualquer valência, a batata a incorporar na sopa deve ser exclusivamente batata em natureza. O incumprimento desta cláusula encontra-se sujeito à aplicação de penalidades previstas na **cláusula 20ª**.

41.11. A gordura a utilizar na sopa deve ser sempre azeite virgem extra, devendo ser incorporada na sopa apenas na fase de finalização da mesma, evitando a sua fervura. O incumprimento desta cláusula encontra-se sujeito à aplicação de penalidades previstas na **cláusula 20ª**.

41.12. A gordura a utilizar nos pratos, quer para confeção quer para tempero, deve ser sempre azeite virgem extra. Excetuam-se os casos das pequenas e grandes frituras. O incumprimento desta cláusula encontra-se sujeito à aplicação de penalidades previstas na **cláusula 20ª**.

41.13. Apenas é permitido o fornecimento de salada com idêntica composição, com um intervalo mínimo de 1 (uma) semana. O incumprimento desta cláusula encontra-se sujeito à aplicação de penalidades previstas na **cláusula 20ª**.

41.14. Nos dias em que na ementa de almoço e jantar estiver previsto o fornecimento de sobremesa doce, deve, obrigatoriamente, ser disponibilizada fruta, em detrimento da primeira, a pedido do Hospital. O incumprimento desta cláusula encontra-se sujeito à aplicação de penalidades previstas na **cláusula 20ª**.

41.15. Para todas as refeições deve ser assegurado o fornecimento de guardanapos e toalhetes de mesa descartáveis, de acordo com as características do **Anexo C** - Requisitos do material descartável. O incumprimento desta cláusula encontra-se sujeito à aplicação de penalidades previstas na **cláusula 20ª**.

41.16. Para além das dietas abaixo mencionadas, poderão a vir a ser solicitadas outras diferentes, por necessidades específicas. O incumprimento desta cláusula e dos pontos **I.** a **VII.**, respetivas alíneas, subalíneas e tabelas, abaixo descritas, encontra-se sujeito à aplicação de penalidade.

I. Ceia – jovens adolescentes;
II. Ceia – funcionários;
III. Festividades;
IV. Ementas especiais para passeios.

I. – Ceia – jovens adolescentes

a) Esta refeição destina-se a ser fornecida na véspera de dias feriado, às sextas-feiras e aos sábados.

b) Todos os componentes da refeição que não se apresentem em DI devem ser devidamente acondicionados.

c) A ceia é composta por:

i. 1 DI de leite UHT meio-gordo, leite UHT achocolatado/com sabores, sumo de fruta 100%, iogurte natural meio-gordo não açucarado, iogurte de aromas líquido ou sólido. Em alternativa, o Equipamento Social pode optar por tisana de ervas;

ii. 30g (peso edível) de frutos oleaginosos;

iii. 1 sandes: pão de mistura, misto com queijo flamengo e presunto, com presunto, com queijo, com manteiga, com paio ou chourição;

iv. Edulcorante à base de stevia, mel ou açúcar (em dose individual).

II. – Ceia – funcionários

a) Esta refeição destina-se a ser fornecida diariamente a funcionários, devendo apresentar-se embalada individualmente em caixa, conforme **Anexo C** - Requisitos do Material descartável.

b) Todos os componentes da refeição, que não se apresentem em DI, devem ser devidamente acondicionados.

c) A ceia é composta por:

i. 1 DI de leite UHT meio-gordo, leite UHT achocolatado/com sabores, sumo de fruta 100%, iogurte natural meio-gordo não açucarado, iogurte de aromas líquido ou sólido;

ii. Fruta fresca – 1 porção de acordo com a capitação e sazonalidade previstas no **Anexo I1**;

iii. 2 Sandes: pão de mistura, misto com queijo flamengo e presunto, com queijo, com presunto, paio, chourição, marmelada/doce, creme vegetal de amendoim/sésamo; por indicação do Equipamento Social uma destas sandes poderá ser substituída por um croissant/pão-de-leite/pão-de-Deus;

iv. 1 Café, descafeinado, chá ou tisana, em dose individual;

v. Edulcorante à base de stevia, mel ou açúcar (em dose individual);

vi. 1 Copo descartável para café, chá ou tisana, 1 palheta e 1 guardanapo, conforme **Anexo C** - Requisitos do Material descartável.

III. - Festividades

a) Para os Hospitais, UCCI RDL e UCCI MJNP indicados no **Anexo F**, deverão ser fornecidas as respetivas refeições festivas, de acordo com estipulado no **Anexo P** e ementas definidas no **Anexo O** - Ementas Especiais de Festividades**.**

b) As quantidades designadas no **Anexo F** correspondem ao fornecimento médio, para cada local da prestação de serviço. Estes pedidos serão efetuados pelos responsáveis dos Hospitais, da UCCI RDL e da UCCI MJNP, diretamente ao Adjudicatário, com conhecimento para os endereços de correio eletrónico qualidadealimentar@scml.pt e ugc.as@scml.pt.

c) As datas de realização das festividades previstas neste caderno de Encargos deverão ser comunicadas pelos responsáveis dos Hospitais, UCCI RDL e UCCI MJNP, ao Adjudicatário, com uma antecedência mínima de 5 (cinco) dias, com conhecimento a qualidadealimentar@scml.pt e ugc.as@scml.pt.

b) Não deverá ser apresentado preço unitário para o fornecimento das festividades referidas no ponto anterior, devendo o mesmo ser diluído na prestação de serviços na sua globalidade.

c) Para todas as festividades previstas **Anexo O** - Ementas Especiais de Festividades, deve ser previsto o fornecimento de refeições e géneros alimentícios 100% de origem vegetal, no mesmo número e com a mesma capitação que os constantes na respetiva ementa, sempre que existam Utentes com dieta vegana.

d) O Adjudicatário deverá fornecer pratos, tigelas, copos, guardanapos, toalhas de mesa e talheres descartáveis para as festividades referidas no **Anexo O** - Ementas Especiais de Festividades, de acordo com o indicado para cada um dos casos pelos Hospitais, UCCI LDR e UCCI MJNP. Este material descartável deve cumprir os requisitos estabelecidos no **Anexo C** - Requisitos do material descartável. Em alternativa, os Hospitais, UCCI RDL e UCCI MJNP poderá optar pela utilização da palamenta de porcelana/vidro/inox disponível nos mesmos.

e) Por solicitação dos Hospitais, pode ser fornecida uma vez por ano, uma refeição temática (almoço, lanche ou jantar) composta por géneros alusivos a outras culturas gastronómicas, ficando a aquisição dos géneros e confeção das refeições totalmente ao encargo do Adjudicatário, independentemente destes estarem ou não previstos no **Anexo I1, R1 e R2.**

IV. – Ementas especiais para passeios

a) Nos dias a indicar pelos Responsáveis de cada local de prestação de serviço, e de acordo com o previsto no **Anexo Q** - Ementas de passeio, podem vir a ser fornecidos aos locais da prestação de serviços, refeições especiais para os passeios de dia inteiro (PDI) e passeios de meio-dia (PMD), em substituição do almoço e do lanche, e apenas do almoço ou do lanche, respetivamente. A descrição dos componentes dessas refeições, bem como as respetivas capitações, estão descritas nos **Anexos Q-** Ementas de passeio e **Anexo M** Capitações de ementas de passeio**.**

b) Para os PMD (almoço) e PDI cuja distância da cozinha que fornece as refeições seja superior a 10km, todos os géneros alimentares – sandes, pães-de-leite/pães-de-Deus/*croissants*, folares salgados, pizzas, *wraps*, saladas de acompanhamento, bebidas e fruta – deverão ser acondicionados em contentores isotérmicos/malas isotérmicas providos(as) de acumuladores de frio em número suficiente para manter os géneros alimentícios conservados a temperatura de refrigeração até ao momento de consumo. Os contentores/malas isotérmicas, assim como os acumuladores de frio, são propriedade do Adjudicatário.

c) Para todos os PMD (lanche) aplica-se o descrito no ponto anterior.

d) Para os PMD (almoço) e PDI que decorram a uma distância igual ou inferior a 10km da cozinha que fornece as refeições, com grupos mínimos de 20 pessoas, o Adjudicatário obriga-se a transportar as refeições de almoço até ao local do passeio no exato horário previsto para o almoço. As refeições deverão ser acondicionadas em contentores isotérmicos, propriedade do Adjudicatário, para manter os géneros alimentícios frios ou quentes (conforme o tipo de refeição) até ao momento de consumo.

e) As refeições deverão ser de confeção/preparação recente, de modo a nunca ultrapassar o período máximo de 1h30 desde o momento de confeção/preparação até ao seu consumo. Só não se aplica o disposto neste ponto nos casos em que o local da prestação de serviço, opte pela ementa dos PMD (almoço) e PDI > 10km.

f) Para todos os tipos de passeio, o Adjudicatário deverá providenciar o fornecimento de guardanapos de papel, conforme **Anexo C** - Requisitos do material descartável.

g) Para todos os passeios com almoço que inclua refeição quente ou salada, o Adjudicatário deverá providenciar, para além dos guardanapos de papel, pratos descartáveis e talheres descartáveis ecológicos, conforme **Anexo C** - Requisitos do material descartável.

h) Todas as refeições deverão ser acondicionadas em perfeitas condições higio-sanitárias, com todos os géneros alimentares devidamente protegidos de contaminações.

i) As viaturas destinadas ao transporte das refeições de PMD e PDI devem ter as características assinaladas no **Anexo B** Normas de Higiene, Segurança dos Alimentos e Segurança Alimentar.

j) As viaturas e pessoal afetos a este serviço não devem colocar em causa a qualidade de prestação de serviços, em matéria de pessoal ou horário de fornecimento de refeições, em nenhum dos locais da prestação de serviço, devendo, caso considerado necessário, ser exclusivos para este serviço.

k) Devem ser fornecidas colheres descartáveis e guardanapos de papel conforme **Anexo C** - Requisitos do material descartável, juntamente com os boiões de refeição/fruta.

l) Para todos os Utentes com necessidades de refeições e dietas específicas, deverá o Adjudicatário fornecer géneros alimentares/refeições sucedâneos, suportando os encargos inerentes à aquisição e fornecimento dos mesmos.

42. TIPOS DE REFEIÇÕES POR CAPITAÇÃO

42.1. As capitações do pequeno-almoço, reforço de pequeno-almoço, lanche, reforço de lanche, complemento alimentar, ceia, refeições ligeiras de dia de semana e de fim-de-semana/feriado constam do **Anexo I** e destinam-se a crianças, adultos e Pessoal. O incumprimento deste Anexo encontra-se sujeito à aplicação de penalidades previstas na **cláusula 20.ª**.

42.2. Para o CMRA as capitações encontram-se no **Anexo R, R1e R2** para pequeno-almoço, meio da manhã, almoço, lanche, jantar, ceia, ceia de profissional, reforços de consulta externa, reforço para piscina, unidades habitacionais de automatização. O incumprimento deste Anexo encontra-se sujeito à aplicação de penalidades previstas na **cláusula 20.ª** O tipo de capitação é I crianças, adolescentes, adultos, idosos e refeitórios de pessoal.

42.3. As capitações para os passeios encontram-se previstas no **Anexo M** - Capitações de ementas de passeio. O incumprimento deste Anexo encontra-se sujeito à aplicação de penalidades previstas na **cláusula 20.ª**.

42.4. As capitações para as festividades e coffee-breaks encontram-se previstas no **Anexo L** - capitações para as festividades e coffee-breaks . O incumprimento deste Anexo encontra-se sujeito à aplicação de penalidades previstas na **cláusula 20.ª**.

42.5. As capitações dos almoços e jantares constam do **Anexo I1**.

Os tipos de capitação são os seguintes:

- "***tipo IV***"*: Adolescentes dos 10 aos 15 anos;*
- "***tipo V***"*: Adolescentes dos 15 aos 18 anos, Refeitórios de Pessoal e Cafetarias* .

42.6. O incumprimento do **Anexo I1** encontra-se sujeito à aplicação de penalidades previstas na **cláusula 20.ª**.

42.7. As capitações para os bebés até 12 (doze) meses de idade, constam do **Anexo I2**. O incumprimento deste Anexo encontra-se sujeito à aplicação de penalidades previstas na **cláusula 20.ª**.

42.8. Durante a vigência do contrato poderão verificar-se alterações à lotação e à idade das crianças, devendo o fornecimento ser adaptado no que respeita ao tipo de refeição e capitação.

43. MOVIMENTOS DOS REFEITÓRIOS

43.1. A título exemplificativo indicam-se para os refeitórios de pessoal, a estimativa do número de refeições fornecidas diariamente e em média:

a) 50 (cinquenta) – Refeitório do HOSA;

b) 50 (Cinquenta) – Refeitório do CMRA;

c) 80 (oitenta) – Refeitório da UCCI RDL;

d) 50 (cinquenta) – Refeitório da UCCI MJNP.

43.2. O número de refeições previstas no número anterior constitui simples elemento indicativo, tratando-se de quantidades estimadas, que podem variar em qualquer momento e destina-se apenas a permitir o dimensionamento dos meios a afetar à prestação do serviço, nunca podendo ser invocadas como objeto de contestação por parte do Adjudicatário, tendo em vista alegar a reposição do equilíbrio financeiro do contrato, designadamente a título indemnizatório, ou ainda como motivo para qualquer alteração de preços, posteriormente à apresentação das propostas ou no decurso do contrato.

44. ESPECIFICIDADES DE CADA POSIÇÃO

Além das cláusulas jurídicas gerais e técnicas do presente caderno de encargos devem ser observadas as especificidades de cada uma das posições que a seguir se indicam:

HOSPITAL ORTOPÉDICO DE SANT'ANA (HOSA), CENTRO DE MEDICINA DE REABILITAÇÃO DO ALCOITÃO (CMRA), UNIDADE DE CUIDADOS CONTINUADOS INTEGRADOS RAINHA D. LEONOR (UCCI RDL) E UNIDADE CUIDADOS CONTINUADOS INTEGRADOS MARIA JOSÉ NOGUEIRA PINTO (UCCI MJNP)

POSIÇÃO 1 - HOSPITAL ORTOPÉDICO DE SANT'ANA (HOSA)

- Fornecimento de refeições confecionadas e exploração do refeitório do Pessoal no **Hospital de Sant'Ana (HOSA)**, sito na Rua de Benguela, 2779-501 Parede.
- As refeições são confecionadas no local tendo em conta as caraterísticas das Dietas mencionadas no **Anexo R**, estando as quantidades de refeições estimadas para Doentes discriminadas no **Anexo F.**
- **QUADRO DE PESSOAL GLOBAL**, incluindo o cumprimento do previsto nas alíneas seguintes:

ENCARREGADO (alínea c) infra)	1
DESPENSEIRO (alínea c) infra)	1
CHEFE DE COZINHA (alínea d) infra)	1
TÉCNICO DE NUTRIÇÃO (Cláusula 15.12 e alínea b) infra)	1
COZINHEIROS (alínea e) infra)	2
PREPARADORES (alínea e) infra)	4
EMPREGADOS DE REFEITÓRIO (alínea e) infra)	14

a) O Adjudicatário é obrigado a manter durante o período de funcionamento da prestação de serviços um interlocutor com capacidade de resolução de problemas no imediato.

b) Nas 24 (vinte e quatro) horas imediatas ao início de funções de um colaborador, o Adjudicatário deve garantir a formação profissional necessária por Técnico Superior habilitado dos quadros do Adjudicatário, na área da higiene e segurança alimentar e processos de preparação, confeção, empratamento e distribuição de refeições. É obrigatória a existência de evidências da realização da formação, devendo o comprovativo da mesma ser remetido, no prazo de 5 (cinco) dias úteis imediatamente a seguir à sua realização para o correio eletrónico da Unidade Logística do HOSA.

c) A presença física do Encarregado e do Despenseiro nas instalações correspondentes a esta posição do Caderno de Encargos é obrigatória de 2.ª a 6.ª feira.

d) O Adjudicatário é obrigado a alocar um Chefe de cozinha, o qual será partilhado, semanalmente, pelas 4 posições do presente caderno de encargos, para ministrar formação, acompanhar a confeção das refeições e implementar boas práticas de confeção.

e) O Adjudicatário deve garantir a presença física de Cozinheiros, Preparadores e Empregados de Refeitório em número adequado e compatível com os horários de preparação, confeção e distribuição das refeições, de 2.ª a domingo, o que corresponde à presença mínima, por dia, de metade do número de colaboradores constantes do quadro de pessoal anterior, por categoria profissional.

- As refeições destinadas a Utentes em internamento (capitações de Criança Tipo III e de Adulto Tipo I) devem contemplar o referido no **Anexo R1 e R2** do caderno de encargos e cumprir os seguintes requisitos:
- O Adjudicatário fica obrigado a preparar, confecionar, empratar e colocar refeições nos tabuleiros térmicos e entregá-los diretamente a cada Utente na cama ou no refeitório nos Serviços de Internamento.
- Fica sob a responsabilidade do Adjudicatário a preparação e a distribuição de refeições, devendo estar sempre presente um Técnico Superior da área alimentar (Dietista ou Nutricionista com Cédula Profissional da Ordem dos Nutricionistas) do Adjudicatário durante o período de funcionamento da linha de empratamento, ao almoço e ao jantar, incluindo feriados e fins-de-semana.
- O Adjudicatário é responsável pelo transporte das refeições confecionadas nas instalações da cozinha no edifício principal até à sala de empratamento no edifício hospitalar, assegurando a segurança e a qualidade dos alimentos. Para esse efeito devem ser salvaguardados os requisitos legais, normas e procedimentos para o acondicionamento das refeições e higienização de equipamentos e utensílios.
- O Adjudicatário deve inteirar-se de véspera do tipo/opções de refeições pretendidas, sendo da sua responsabilidade assegurar que durante a operação de escolha de ementa o Doente tem conhecimento daquilo que lhe é proposto (fazendo se necessário uma breve descrição do prato). O Adjudicatário preenche uma *check-list*, disponibilizada pelo Serviço de Nutrição, para selecionar as refeições pretendidas, e, posteriormente, entrega ao Serviço de Nutrição para validação, sendo entregue uma cópia ao Adjudicatário.
- Nas refeições de pequeno-almoço e lanche, as sandes devem ser entregues com os géneros a incorporar no pão separados e devidamente acondicionados para preparação posterior pelo Utente internado.
- As refeições confecionadas devem ser expedidas da cozinha no edifício principal para a sala de empratamento no edifício hospitalar no seguinte horário:

  Almoços……entre as 11h30 e as 11h40.

  Jantares……..…entre as 18h10 e as 18h20.

- ❖ No edifício hospitalar, as refeições confecionadas e empratadas devem ser expedidas da sala de empratamento para os Serviços de Internamento no seguinte horário:

  Pequenos-almoços……entre as 08h20 e as 08h30.
  Meios da manhã…….com os pequenos-almoços.
  Almoços……entre as 12h20 e as 12h30.
  Lanches……..…entre as 15h20 e as 15h30.
  Jantares……..…entre as 18h50 e as 19h00.
  Ceias……..…com os jantares.

- ❖ A finalização da entrega de refeições nos Serviços de Internamento deve ser efetuada até à hora abaixo indicada:

  Pequenos-almoços……..…08h30.
  Meios da manhã…….com os pequenos-almoços.
  Almoços……12h30.
  Lanches……15h30.
  Jantares……19h00.
  Ceias……..……com os jantares.

- ❖ Os tabuleiros das refeições devem ser levantados dos Serviços de Internamento no seguinte horário:

  Pequenos-almoços……entre as 08h30 e as 09h15.
  Almoços……entre as 12h30 e as 13h15.
  Lanches……..…entre as 15h30 e as 16h15.
  Jantares……..…entre as 19h00 e as 19h45.

- ❖ Para os almoços e jantares dos Utentes em internamento será utilizada a seguinte palamenta, fornecida pelo Adjudicatário:

a) Pratos de porcelana.

b) Tijelas isotérmicas com tampa não incorporada e amovível.

c) Talheres de inox.

d) As embalagens descartáveis, propriedade do Adjudicatário, para o acondicionamento individual da salada e sobremesa, para uso exclusivo, devem obedecer aos seguintes padrões: material em polipropileno próprio para contacto com géneros alimentícios; tampas não incorporadas e amovíveis; com capacidade para o cumprimento das capitações estipuladas em caderno de encargos e dietas terapêuticas.

- ❖ Para os pequenos-almoços e lanches dos Utentes em internamento será utilizada a seguinte palamenta, fornecida pelo Adjudicatário:

a) Pratos de sobremesa de porcelana.

b) Chávenas de porcelana.

c) Talheres de sobremesa de inox.

- É obrigatório o uso de barrete e luvas descartáveis pelo pessoal do Adjudicatário que distribui as refeições nos Serviços de Internamento, a expensas do Adjudicatário.
- As requisições das refeições para os Serviços de Internamento são preenchidas pelo Serviço de Nutrição com os seguintes prazos de entrega ao Adjudicatário:

  Jantares de segunda a sexta……até às 10h00 do respetivo dia.

  Almoços de terça a sábado……..…até às 15h00 do dia imediatamente anterior.

  Jantares de sábado e domingo……...até às 15h00 da sexta imediatamente anterior.

  Almoços de domingo e segunda…….…até às 15h00 da sexta imediatamente anterior.
- O levantamento de reduções ou aumentos do número de refeições é preenchido em formulário próprio até às 10h00 antes dos respetivos almoços ou lanches e até às 15h00 antes dos respetivos jantares ou ceias no próprio dia do fornecimento.
- A pedido do responsável do HOSA, através de requisição, deverão ser fornecidos aos Doentes suplementos alimentares.
- Os Serviços de Enfermagem e de Nutrição são os serviços responsáveis no acompanhamento e esclarecimento de informação a ser recolhida sobre as refeições e suplementos consumidos no HOSA.
- O Adjudicatário deve apresentar diariamente ao Unidades de Logística e de Aprovisionamento um mapa com os horários das tarefas que envolvem a prestação de serviços (limpeza, confeção, preparação, empratamento, recolha de resíduos, etc.).
- Não obstante a hora fixada para a finalização da entrega de jantares, o Adjudicatário deve disponibilizar posteriormente dois pratos de cada uma das alternativas da ementa, devidamente confecionados e empratados na sala de empratamento no edifício hospitalar.
- O Adjudicatário deve manter pelo menos um funcionário entre as 08h00 e as 20h00 no edifício hospitalar de modo a assegurar a distribuição de possíveis solicitações dos Serviços de Internamento.
- As dietas terapêuticas para os Doentes exigem critérios dietéticos individualizados de acordo com a patologia e a evolução da doença e deverão ser confecionadas de acordo com o tipo de dieta prescrita pelo Serviço de Nutrição, já que não são possíveis de enquadrar nas fórmulas dietéticas e estandardizadas.
- As dietas terapêuticas são de composição livre e, independentemente do custo dos seus componentes, não implicam qualquer remuneração extra.
- As refeições de almoço e jantar para além de serem diferenciadas nos géneros alimentares e confeção que as compõem devem permitir a escolha entre no mínimo três variedades de fruta fresca e duas de sobremesa doce. O Adjudicatário obriga-se a

disponibilizar qualquer uma das opções referidas, bem como outro tipo de guarnição que não o previsto na ementa.

- Nos almoços e jantares devem ser fornecidos pão de mistura, salada e temperos (azeite, vinagre e sal) em doses individuais.
- Terá de ser considerada a possibilidade de fornecimento de mais pão, doce, leite, fruta ou salada. Este fornecimento terá de ser efetuado sempre que solicitado pelo Doente e sem custos acrescidos.
- O pão deve ser embalado individualmente.
- Em circunstâncias excecionais pode ser solicitado ao Adjudicatário um bolo alusivo ao aniversário de Doentes, com peso não inferior a 3 kg (três kilos), requisitado de véspera até às 17h00.
- As capitações das refeições destinadas ao refeitório referem-se às mencionadas no **Anexo R1 e R2** (capitação de Adulto Tipo II).
- As sobremesas dispostas à temperatura ambiente devem apresentar-se devidamente acondicionadas (envoltas em película aderente).
- A tipologia das dietas a fornecer a Utentes no internamento inclui (**Anexo R**):

I. **PEQUENO-ALMOÇO E LANCHE DIETA GERAL**
II. **PEQUENO-ALMOÇO E LANCHE DIETA HEPÁTICA**
III. **PEQUENO-ALMOÇO E LANCHE DIETA GÁSTRICA**
IV. **PEQUENO-ALMOÇO E LANCHE DIETA MOLE**
V. **PEQUENO-ALMOÇO E LANCHE DIETA PASTOSA**
VI. **PEQUENO-ALMOÇO E LANCHE DIETA DIABÉTICA**
VII. **PEQUENO-ALMOÇO E LANCHE POR SONDA**
VIII. **MEIO DA MANHÃ DIETA GERAL**
IX. **REFORÇO AO PEQUENO-ALMOÇO DIETA GÁSTRICA**
X. **REFORÇO AO PEQUENO-ALMOÇO DIETA DIABÉTICA**
XI. **ALMOÇO E JANTAR GERAL**
XII. **ALMOÇO E JANTAR DIETA HEPÁTICA**
XIII. **ALMOÇO E JANTAR DIETA GÁSTRICA**
XIV. **ALMOÇO E JANTAR DIETA MOLE**
XV. **ALMOÇO E JANTAR DIETA PASTOSA**
XVI. **ALMOÇO E JANTAR DIETA DIABÉTICA**
XVII. **ALMOÇO E JANTAR TIPO DIETA SONDA**
XVIII. **REFEIÇÃO LIGEIRA ESPECIAL PARA DOENTES**
XIX. **REFEIÇÃO LIGEIRA PARA DOENTES**
XX. **CEIA DOS DOENTES**
XXI. **CEIA DO PESSOAL**
XXII. **REFORÇO ALIMENTAR PARA O PESSOAL DO BLOCO OPERATÓRIO**

XXIII. REFORÇO ALIMENTAR PARA UTENTES DAS CONSULTAS EXTERNAS

XXIV. FESTIVIDADES

I – PEQUENO-ALMOÇO E LANCHE DIETA GERAL

Todos os componentes a incorporar nos pequenos-almoços e lanches devem ser sempre de preparação recente e satisfazer o exigido na **cláusula 41.ª,** e **Anexo B** e constam de leite meio-gordo ou magro ou outro adaptado (com ou sem café), ou iogurte ou chá, adoçante ou açúcar e pão com manteiga, ou margarina 100% vegetal, queijo ou fiambre ou, em alternativa doce ou marmelada. O pão deve ser, preferencialmente, de mistura (bola de 50g). Ao pequeno-almoço, ao leite podem ser adicionados produtos achocolatados, podendo ser incorporados no mesmo "*corn-flakes*", ou equivalente, em substituição do pão e/ou bolachas. A composição dos lanches pode ser idêntica à do pequeno-almoço. Para os adultos o leite pode, ainda, ser substituído ou incorporado café ou chá.

II – PEQUENO-ALMOÇO E LANCHE DIETA HEPÁTICA

Todos os componentes a incorporar nos pequenos-almoços e lanches devem ser sempre de preparação recente e satisfazer o exigido na **cláusula 41.ª,** e **Anexo B** e constam de chá de ervas ou de limão, leite magro, e pão de mistura (50g) ou bolachas Maria ou torrada ou água e sal com doce ou queijo magro ou margarina 100% vegetal e açúcar ou adoçante.

III – PEQUENO-ALMOÇO E LANCHE DIETA GÁSTRICA

Todos os componentes a incorporar nos pequenos-almoços e lanches devem ser sempre de preparação recente e satisfazer o exigido na **cláusula 41.ª** e **Anexo B** e constam de iogurte ou leite meio-gordo com "*Nestum", "cérélac", "milupa", "maizena"* ou bolacha "Maria" ou equivalentes, ou torrada ou água e sal ou pão de trigo ou tostas de trigo com margarina 100% vegetal ou queijo magro (em DI), ou doce ou marmelada e açúcar ou adoçante ou em alternativa iogurte com fruta e/ou bolacha "*Maria Torrada*" ou equivalente ou água e sal.

IV – PEQUENO-ALMOÇO E LANCHE DIETA MOLE

Todos os componentes a incorporar nos pequenos-almoços e lanches devem ser sempre de preparação recente e satisfazer o exigido na **cláusula 41.ª** e constam de leite meio-gordo ou magro com "*Nestum", "cérélac", "milupa", "maizena"* ou bolachas "*Maria*" ou equivalentes, ou torrada ou água e sal ou pão de mistura (se for essa a opção do Doente e não existir contraindicação médica) e açúcar ou adoçante.

V – PEQUENO-ALMOÇO E LANCHE DIETA PASTOSA

Todos os componentes a incorporar nos pequenos-almoços e lanches devem ser sempre de preparação recente e satisfazer o exigido na **cláusula 41.ª** e constam de leite meio-gordo ou

magro com "Nestum", "cérélac", "milupa", "maizena" ou bolachas "Maria" ou equivalentes, .- batido de iogurte com fruta e/ou bolacha ou leite com fruta e/ou bolacha e açúcar ou adoçante.

VI – PEQUENO-ALMOÇO E LANCHE DIETA DIABÉTICA

Todos os componentes a incorporar nos pequenos-almoços e lanches devem ser sempre de preparação recente e satisfazer o exigido na **cláusula 41.ª** e constam de leite meio-gordo ou magro podendo ser adicionado café solúvel e adoçante. O pão deve ser, de preferência de mistura/integral, (uma unidade de cerca de 50 gr.) com margarina 100% vegetal (rico em gorduras polinsaturadas) ou queijo magro ou fiambre magro (peru ou frango) ou quatro tostas ou quatro bolachas de "água e sal". Ao lanche, o leite deve ser alternado com iogurte natural, ou dietético, ou chá, ou café solúvel.

VII - PEQUENO-ALMOÇO E LANCHE POR SONDA

A dieta por sonda é confecionada na cozinha do Hospital, segundo a prescrição do Serviço de Nutrição do HOSA.

VIII – MEIO DA MANHÃ DIETA GERAL

Deve ser fornecido 1 (um) iogurte (sólido ou liquido) e 1 (uma) dose individual de bolachas. O fornecimento deverá ser acondicionado em embalagem cartonada individual.

IX – REFORÇO AO PEQUENO-ALMOÇO DIETA GÁSTRICA

Devem ser fornecidas, a meio da manhã, duas bolachas de água e sal ou bolacha Maria e uma peça de fruta cozida ou assada.

X – REFORÇO AO PEQUENO-ALMOÇO DIETA DIABÉTICA

Deve ser fornecido, a meio da manhã, meio pão de preferência de mistura ou integral (25gr) com margarina 100% vegetal ou queijo ou fiambre (peru ou frango) magros ou quatro bolachas de água e sal e uma peça de fruta ou 1 iogurte dietético e adoçante.

XI – ALMOÇO E JANTAR GERAL

a) Sopa – sempre que possível confecionada à base de vegetais, uma vez por semana deve ser fornecida uma sopa de leguminosas. O tempero deve ser feito com azeite virgem.

b) Prato – peixe ou carne, complementado com ovo, sempre que a ementa o justifique. A refeição pode ser fornecida utilizando mais de uma variedade de carne ou peixe, embora sujeita ao mesmo tipo de confeção. Como acompanhamento devem ser utilizados os considerados básicos e tradicionais na alimentação da população portuguesa. As hortaliças e saladas devem ser sempre incluídas na refeição; O tempero deve ser feito com azeite virgem.

c) Pão do dia – para os adultos - duas fatias de pão (50grs), preferencialmente, do tipo mistura e, para as crianças, uma fatia (25grs), a fornecer de acordo com o disposto na **cláusula 41.ª**;

d) Sobremesa – fruta fresca, em estado de maturação adequada, ou doce e satisfazendo o disposto na **cláusula 41.ª.**

XII – ALMOÇO E JANTAR DIETA HEPÁTICA

a) Sopa – Confecionada com vegetais, cenoura, nabo, cebola e hortaliça, com pouca gordura.

b) Prato – Peixe ou carne, acompanhado sempre com hortaliças e saladas. As confeções utilizadas devem obedecer essencialmente a cozidos e grelhados.

c) Pão – Para os adultos e crianças 1 bola de mistura (50g) embalada individualmente.

d) Sobremesa – Fruta assada ou cozida.

XIII – ALMOÇO E JANTAR DIETA GÁSTRICA

a) Sopa – Confecionada à base de batata, arroz e cenoura.

b) Prato – Peixe ou carne, cozido ou grelhado sem hortaliças e sem saladas.

c) Pão – Para os adultos e crianças 1 bola de mistura (50g) embalada individualmente.

d) Sobremesa – Fruta assada ou cozida.

XIV – ALMOÇO E JANTAR DIETA MOLE

a) Sopa – Confecionada com vegetais, cenoura, nabo, cebola, batata e hortaliça.

b) Prato – Peixe (em posta e sem espinhas) ou carne desfiada ou picada com batata em forma de puré ou arroz ou massa muito cozida.

c) Sobremesa -Fruta assada ou cozida ou batido de fruta.

XV – ALMOÇO E JANTAR DIETA PASTOSA

a) Deve ser fornecido batido de vegetais com carne ou peixe;

b) Fruta assada ou cozida ou batido de fruta.

XVI – ALMOÇO E JANTAR DIETA DIABÉTICA

a) Sopa – confecionada com uma base leve de legumes, cenoura, courgette, nabo, hortaliça, entre outros. Uma vez por semana poderá ser fornecida uma sopa de leguminosas. O tempero deve ser feito com azeite virgem.

b) Prato – peixe ou carne, acompanhado de três colheres de sopa de arroz ou de massa (já cozidos) ou duas batatas pequenas. As confeções utilizadas devem obedecer essencialmente a cozidos, grelhados ou assados sem molho. As hortaliças e saladas devem ser sempre incluídas na refeição.

c) Pão – não deve ser fornecido nem ao almoço nem ao jantar;

d) Sobremesa – fruta nos mesmos termos da refeição geral. Não devem ser fornecidos doces.

XVII – ALMOÇO E JANTAR TIPO DIETA SONDA

A dieta por sonda é confecionada na cozinha do Hospital, segundo a prescrição dos Do Serviço de Nutrição do HOSA.

XVIII – REFEIÇÃO LIGEIRA ESPECIAL PARA DOENTES

Refeição fornecida em alternativa ao almoço ou jantar:

a) Sopa passada, complementada com peixe ou carne, respeitando a capitação do **Anexo R1 e R2.**

b) Fruta natural, cozida ou assada ou doce.

XIX – REFEIÇÃO LIGEIRA PARA DOENTES

Refeição fornecida em alternativa ao almoço ou jantar:

a) Sopa passada.

b) Fruta cozida ou assada.

XX – CEIA DOS DOENTES

É constituída por leite meio gordo ou magro (DI) ou chá de ervas ou iogurte natural ou de aromas ou dietético e bolachas água e sal, integrais ou Maria (DI) As ceias são consoante o tipo de dieta terapêutica a que se destina o Doente.

Deve ser previsto o fornecimento de colheres descartáveis quando necessário; as ceias devem ser entregues devidamente acondicionadas.

XXI – CEIA DO PESSOAL

A ceia é composta por:

a) Leite meio-gordo ou magro ou com chocolate ou sumo em DI;

b) Iogurte de aroma ou natural ou magro (sólido ou líquido);

c) Fruta - uma peça com cerca de 200 gr;

d) 2 DI de açúcar, ou adoçante;

e) 2 DI de manteiga;

f) 1 sandes (pão de mistura) com fiambre ou queijo ou presunto ou chourição e 1 pão-de-leite ou pão de Deus ou *croissant* com manteiga, queijo ou fiambre;

g) Café ou descafeinado ou chá em dose individual.

Deve ser previsto o fornecimento de material descartável considerado necessário; as ceias devem ser entregues devidamente acondicionadas e embaladas individualmente, em embalagem cartonada.

XXII – REFORÇO ALIMENTAR PARA O PESSOAL DO BLOCO OPERATÓRIO

São necessários todos os dias úteis até 40 (quarenta) reforços alimentares para o Bloco Operatório (este número pode variar e deve considerar-se o ajustamento, para menos ou para mais). O pedido será feito mensalmente de acordo com a atividade cirúrgica. Os reforços devem ser entregues devidamente acondicionados em embalados individualmente em embalagem cartonada, diariamente entre as 09.00 e as 10h00 e entre as 16h00 e 17h00, em número máximo de 25 (vinte e cinco) e 15 (quinze) respetivamente. Os reforços são compostos por:

a) Leite meio gordo branco ou leite com chocolate (D.I.) ou sumo (alternadamente)

b) Fruta – 1 peça com cerca de 200 gr.

c) 1 Sandes de fiambre ou queijo ou presunto ou chourição (alternadamente).

XXIII – REFORÇO ALIMENTAR PARA UTENTES DAS CONSULTAS EXTERNAS

Estão previstos 550 (quinhentos e cinquenta) reforços semanais. Estes reforços deverão ser entregues, nos dias úteis, entre as 09h15 e as 09h30m, no edifício das Consultas Externas, com a seguinte composição:

a) 1 Chá (c/ açúcar ou adoçante em DI) ou 1 sumo DI ou 1 Leite meio-gordo DI;

b) 1 DI bolacha Maria ou água e sal;

c) 1 DI (quadrado) de marmelada (a distribuir de Novembro a Abril).

O material descartável para este reforço será fornecido pelo HOSA.

XXIV – FESTIVIDADES

Para os Colaboradores deve ser previsto o fornecimento das seguintes Festividades, para além de outras previstas em caderno de encargos:

a) Bolo do Dia Mundial da Fisioterapia

b) Bolo de Dia Mundial do Enfermeiro

c) Bolo do Dia Mundial da Terapia Ocupacional

d) Almoço de Natal para Colaboradores

e) Almoço de aniversário do HOSA (25 de Julho)

f) Almoço dos Santos Populares

g) Lanche do dia de S. Martinho

O Adjudicatário deverá fornecer pratos, copos e talheres descartáveis para as festividades em causa, sempre que se justifique.

Para os Utentes em internamento deve ser previsto o fornecimento das seguintes Festividades:

a) Jantar de véspera de Natal

b) Ceia de véspera de Natal

c) Almoço do dia de Natal

d) Lanche do dia de Natal

e) Jantar de Fim de Ano

f) Ceia de Fim de Ano

g) Almoço do dia de Ano Novo

h) Dia Mundial do Doente (11 de fevereiro)

As respetivas ementas e quantidades a fornecer encontram-se inscritas nos **Anexos I; I1 e G**.

POSIÇÃO 2 – UNIDADE DE CUIDADOS CONTINUADOS INTEGRADOS RAINHA D. LEONOR

- Fornecimento de serviços de refeições confecionadas (pequenos almoços, meio da manhã, almoços, lanches, jantares, ceias e suplementos) aos Doentes UCCI RDL, sito na - ***EDIFÍCIO TORRE, SITO NA RUA DE SANTO ANTÓNIO À ESTRELA, EM LISBOA***.
- As refeições destinam-se a Doentes Tipo II (adultos) e devem respeitar todo o caderno de encargos, nomeadamente o referido no **Anexo B**.
- **QUADRO DE PESSOAL GLOBAL**, incluindo o cumprimento do previsto nas alíneas seguintes:

ENCARREGADO (alínea c) infra)	1
DESPENSEIRO (alínea c) infra)	1
CHEFE DE COZINHA (alínea d) infra)	1
TÉCNICO DE NUTRIÇÃO (Cláusula 15.12 e alínea b) infra)	2
COZINHEIROS (alínea e) infra)	4
PREPARADORES (alínea e) infra)	4
EMPREGADOS DE REFEITÓRIO (alínea e) infra)	8

a) O Adjudicatário é obrigado a manter durante o período de funcionamento da prestação de serviços um interlocutor com capacidade de resolução de problemas no imediato.

b) Nas 24 (vinte e quatro) horas imediatas ao início de funções de um colaborador, o Adjudicatário deve garantir a formação profissional necessária por Técnico Superior habilitado dos quadros do Adjudicatário, na área da higiene e segurança alimentar e processos de preparação, confeção, empratamento e distribuição de refeições. É obrigatória a existência de evidências da realização da formação, devendo o comprovativo da mesma ser remetido, no prazo de 5 (cinco) dias úteis imediatamente a seguir à sua realização para o correio eletrónico do Serviço de Alimentação e Dietética da UCCI RDL.

c) A presença física do Encarregado e do Despenseiro nas instalações correspondentes a esta posição do Caderno de Encargos é obrigatória de 2.ª a 6.ª feira.

d) O Adjudicatário é obrigado a alocar um Chefe de cozinha, o qual será partilhado, semanalmente, pelas 4 posições do presente caderno de encargos, para ministrar

formação, acompanhar a confeção das refeições e implementar boas práticas de confeção.

e) O Adjudicatário deve garantir a presença física de Cozinheiros, Preparadores e Empregados de Refeitório em número adequado e compatível com os horários de preparação, confeção e distribuição das refeições, de 2.ª a domingo, o que corresponde à presença mínima, por dia, de metade do número de colaboradores constantes do quadro de pessoal anterior, por categoria profissional.

- As refeições são confecionadas no local tendo em conta as caraterísticas mencionadas nos **Anexos R e R1,** estando as quantidades de refeições estimadas indicadas no **Anexo F**.
- O Adjudicatário fica obrigado a preparar, confecionar, empratar, colocar nos carros térmicos situados nos pisos de internamento, de acordo com o tipo de dieta.
- A distribuição das refeições fica a cargo do Adjudicatário, desde o empratamento até ao serviço de internamento e de acordo com as especificidades de cada Serviço.
- Durante o período contratual, os tipos de dieta e a quantidade de refeições e suplementos serão solicitadas, até às 10h00m do dia do fornecimento, podendo-se requerer a redução ou aumento do número de refeições de cada tipo, nomeadamente almoços e lanches. Até às 17h00 poderá ser requerida nos mesmos moldes a redução dos jantares ou das Ceias dos Doentes, tendo como referência as quantidades referidas no **Anexo F.**
- Fica sob a responsabilidade do Adjudicatário o acompanhamento e a avaliação de distribuição de refeições, devendo estar presente o Técnico do Adjudicatário durante o empratamento, bem como a supervisão de todo o processo, ao almoço e ao jantar, incluindo feriados e fins-de-semana, podendo a UCCI RDL proceder às operações de verificação, a fim de assegurar a qualidade do serviço prestado.
- O dia de aniversário de cada Utente, que normalmente é festejado à hora do lanche, deve contemplar um bolo alusivo ao evento com peso não inferior 3 kg (três kilos), requisitado de véspera até às 17h00.
- Os colaboradores do Adjudicatário estão obrigados a registar a sua entrada e saída das instalações de acordo com o formulário do **ANEXO S.**
- As refeições deverão estar prontas a servir nos seguintes termos:

a) Horário das refeições prontas a serem servidas:

Pequenos-almoços…… ..... entre as 08h30 e as 10h00
Meio da manhã .....junto com o pequeno-almoço
Almoços..... entre as 12h00 e as 14h00
Lanches.....entre as 16h00 e as 17h00
Jantares .....entre as 19h00 e as 20h30
Ceias..... junto com o lanche

b) Entende-se como refeições prontas a serem servidas quando todos os trabalhos necessários de preparação, transporte e regeneração estiverem concluídos.

c) Duração do serviço de refeição:

Pequenos-almoços……..... 08h30m até às 10h00m
Almoços..... 12h00 até às 14h00
Lanches .....16h00 até às 17h00
Jantares .....19h00 até às 20h30

- Os horários das refeições estabelecidos nos pontos anteriores poderão, durante o decurso da prestação sofrer alterações por necessidades dos Serviços as quais não implicam qualquer acréscimo de remuneração.
- A distribuição das refeições nos Serviços de Internamento processa-se dentro dos horários e especificidades definidas nos números anteriores.
- O fornecimento e/ou alteração de refeições e suplementos alimentares poderão ocorrer até às 10h00, do próprio dia.
- O fornecimento de refeições e suplementos alimentares só podem ser fornecidos depois de verificados e validados pelo Serviço de Alimentação e Dietética.
- O Adjudicatário fornece os géneros destinados a suplementos alimentares, constantes do **Anexo I3**.
- É da inteira responsabilidade do Adjudicatário a recolha, tratamento e o envio para validação ao Serviço de Alimentação e Dietética à UCCI RDL, de toda a informação necessária ao fornecimento de refeições e suplementos alimentares para os Serviços de Internamento.
- Entende-se como recolha todo o processo necessário de reunião de informação referente às escolhas das refeições adiante indicadas no que diz respeito a Doentes e Pessoal da UCCI RDL.
- O Adjudicatário deve inteirar-se de véspera do tipo/opções de refeições pretendidas, sendo da sua responsabilidade assegurar que durante a operação de escolha de ementa o Utente tem conhecimento daquilo que lhe é proposto (fazendo se necessário uma breve descrição do prato) havendo para isto a necessidade de descrever a ementa por inteiro. O Adjudicatário deve oferecer, ainda, como alternativa em caso de necessidade, pratos de confeção rápida (omelete, croquetes, rissóis, bife grelhado,..) bem como outro tipo de guarnição que não o previsto na ementa.
- Entende-se por tratamento todo o processo necessário de compilação da informação recolhida em formulário próprio.
- Entende-se por envio para validação a apresentação do formulário próprio devidamente preenchido ao Serviço de Alimentação e Dietética.

- Os Serviços de Internamento e de alimentação e dietética são os Serviços responsáveis no acompanhamento e esclarecimento da informação a ser recolhida sobre as refeições e suplementos consumidos na UCCI RDL.
- O formulário devidamente preenchido e validado deverá ser apresentado ao Serviço de Alimentação e Dietética no período máximo de 48 (quarenta e oito) horas anteriores ao dia do fornecimento.
- O Adjudicatário deverá apresentar semanalmente, cópia do formulário devidamente validado pelo Serviço de Alimentação e Dietética, das refeições e suplementos, ao Unidades de Logística e de Aprovisionamento para efeitos de faturação.
- As dietas terapêuticas para os Doentes exigem critérios dietéticos individualizados de acordo com a patologia e evolução da doença, sendo especificados em conformidade com as dietas terapêuticas.
- Os horários de funcionamento das instalações da UCCI RDL ao Adjudicatário serão entre as 07h30m e as 21h00, todos os dias do ano.
- O Adjudicatário deverá apresentar à UCCI RDL, após completados os primeiros 30 (trinta) dias do início da prestação, um manual de procedimentos com os seguintes elementos:
  - **a)** Horários das tarefas que envolvem a prestação (ex: limpeza, confeção, empratamento, resíduos, etc.);
  - **b)** Circuitos estabelecidos;
  - **c)** Plano de controlo de anomalias;
  - **d)** Levantamento de necessidades de formação dos seus Colaboradores, definindo as datas que irão decorrer as formações "on Job".
- A não apresentação do manual de procedimentos implicará uma penalização prevista na **Cláusula 20ª.**
- As refeições são, nomeadamente, as seguintes **(Anexo R)**:

Dietas Standard

I. **PEQUENO-ALMOÇO E LANCHE DIETA GERAL E DIETA LIGEIRA**
II. **MEIO DA MANHÃ DIETA GERAL E DIETA LIGEIRA**
III. **ALMOÇO E JANTAR DIETA GERAL**
IV. **ALMOÇO E JANTAR DIETA LIGEIRA**
V. **ALMOÇO E JANTAR DIETA PASTOSA**
VI. **ALMOÇO E JANTAR TIPO DIETA SONDA**
VII. **CEIA DE DIETA GERAL OU DIETA LIGEIRA OU DIETA MOLE**
VIII. **CEIA DO PESSOAL**
IX. **FESTIVIDADES**

I – PEQUENO-ALMOÇO E LANCHE DIETA GERAL E DIETA LIGEIRA

Todos os componentes a incorporar nos pequenos almoços e lanches devem ser sempre preparados no momento e satisfazer o exigido no **Anexo B** do caderno de encargos e constam do seguinte:

a) Leite meio-gordo ou magro ou café c/ leite, ou iogurte (sólido ou liquido) ou chá ou café

b) Pão com manteiga e queijo ou fiambre ou doce ou marmelada / cereais do tipo "*corn-flakes*", "*fitness*" ou "*all-bran*" ou equivalentes, em substituição do pão

c) Açúcar ou adoçante.

Ao pequeno-almoço / lanche para as crianças/adolescentes, o leite pode ser adicionado com produtos achocolatados podendo ser incorporados no mesmo cereais tipo infantis ("*Estrelitas*" ou "*Chocapic*") ou equivalentes, em substituição do pão.

Ao pequeno-almoço pode, eventualmente, ser necessário mais do que uma unidade de pão e respetivo acompanhamento, não havendo lugar a faturação extra.

II – MEIO DA MANHÃ DIETA GERAL E DIETA LIGEIRA

Deve ser fornecido 1 (um) iogurte (sólido ou líquido) e 1 (uma) dose individual de bolachas. O fornecimento deverá ser acondicionado em embalagem cartonada individual e devidamente identificada.

III - ALMOÇO E JANTAR DIETA GERAL

a) **Sopa** – confecionada à base de vegetais, uma vez por semana deve ser fornecida uma sopa de leguminosas. O tempero deve ser feito com azeite virgem.

b) **Prato** – peixe ou carne, complementado com ovo, sempre que a ementa o justifique. A refeição pode ser fornecida utilizando mais de uma variedade de carne ou peixe, embora sujeita ao mesmo tipo de confeção.

Como acompanhamento devem ser utilizados os considerados básicos e tradicionais na alimentação da população portuguesa.

As hortaliças e saladas devem ser sempre incluídas na refeição;

O tempero deve ser feito com azeite virgem.

a) **Pão do dia** – para os adultos - duas fatias de pão (50grs), preferencialmente, do tipo mistura e, para as crianças, uma fatia (25grs), a fornecer de acordo com o disposto na **cláusula 41.ª** e **anexo B**.

b) **Sobremesa** – fruta fresca, em estado de maturação adequada e satisfazendo o disposto na **cláusula 41.ª.**

Em duas refeições da semana a fruta deverá ser substituída por sobremesa doce de confeção tradicional, satisfazendo o disposto na **cláusula 41.ª** e **Anexo B**.

Na dieta mole os alimentos utilizados são os mesmos mas com alteração de consistência e textura.

IV – ALMOÇO E JANTAR DIETA LIGEIRA

a) Sopa tipo ligeira – sempre que adequada, pode ser fornecida a sopa utilizada para a refeição geral, sob a forma de puré ou creme, desde que obedeça ao requisito de ser confecionada à base de batata adicionada com outros componentes, isolados ou associados, tais como, de vegetais, de folhas verdes, cenoura, nabo, cebola, abóbora ou feijão-verde ou de qualquer outra composição quando previamente solicitada. O tempero deve ser feito com azeite virgem.

b) Prato – pode ser confecionado com os mesmos componentes que são utilizados na refeição geral, embora com confeção culinária solicitada previamente e com restrição de gorduras e deve obedecer a grelhados, assados estufados e cozidos;

c) Pão – deve ser fornecido nos mesmos termos da refeição geral;

d) Sobremesa – fruta nos mesmos termos da refeição geral, ou com outra preparação previamente solicitada.

V – ALMOÇO E JANTAR DIETA PASTOSA

a) Sopa passada – confecionada à base de vegetais, uma vez por semana deve ser fornecida uma sopa de leguminosas. O tempero deve ser feito com azeite virgem;

b) Prato – carne ou peixe, legumes e um farináceo, separados e reduzidos a puré

c) Puré de fruta

VI – ALMOÇO E JANTAR TIPO DIETA SONDA

A dieta por sonda é confecionada na cozinha da UCCI RDL, segundo a prescrição dos Serviços de Internamento.

VII – CEIA DE DIETA GERAL OU DIETA LIGEIRA OU DIETA MOLE

As ceias deverão ser compostas por:

a) 1 (um) leite meio-gordo ou magro (DI) ou 1 (um) iogurte (sólido ou líquido) ou chá

b) Pão com manteiga e queijo ou fiambre ou doce ou marmelada / 1 (uma) dose individual de bolachas;

c) Açúcar ou adoçante.

O fornecimento deverá ser acondicionado em embalagem cartonada individual e devidamente identificada.

VIII - CEIA DO PESSOAL

As Ceias do Pessoal deverão ser acondicionadas em embalagem individualizada e descartável (embalagem cartonada) e devidamente identificada.

As Ceias do Pessoal deverão incluir copo, colher de sobremesa e palheta descartável.

A composição da Ceia de Pessoal Standard é a seguinte:

GÉNEROS	CAPITAÇÃO
Iogurte aroma (liquido ou sólido)	DI
Fruta	200 gr/ Unidade
Pão mistura com Queijo/Fiambre	Unidade
Pão leite	Unidade

As Ceias do Pessoal deverão, sempre que possível, permitir que os géneros alimentares sejam individualizados de forma a permitir a preparação pelos Funcionários. Assim deverá ser fornecido, copo descartável para café ou chá, palheta e todos os utensílios necessários à sua preparação, nomeadamente faca e colher descartável.

IX – FESTIVIDADES

O Adjudicatário deverá fornecer pratos, copos e talheres descartáveis para as festividades em causa, sempre que se justifique.

Para os Colaboradores deve ser previsto o fornecimento das seguintes Festividades, para além de outras previstas neste caderno de encargos:

h) Bolo do Dia Mundial da Fisioterapia;

i) Bolo do Dia Europeu da Terapia da Fala;

j) Bolo de Dia Mundial do Enfermeiro;

k) Bolo do Dia Mundial da Terapia Ocupacional;

l) Lanche aniversário UCCI RDL**;**

As respetivas ementas e quantidades a fornecer encontram-se inscritas nos **Anexos F** e **F1**.

Dietas Personalizadas

- As dietas personalizadas têm como base a tipologia da Dieta Standard sendo-lhe incorporados géneros alimentares, em substituição ou aumento, conforme estipulados na lista de suplementos indicados no **Anexo I3**.
- A alteração ou substituição dos géneros alimentares não implica qualquer acréscimo de remuneração extra.
- Só o Serviço de Alimentação e Dietética está autorizado na sua conceção.

Dietas Terapêuticas

- A Dieta terapêutica é toda a dieta que não se enquadra na tipologia da Dieta *Standard* nem na Dieta Personalizada. São elaborados pelo Serviço de Alimentação e Dietética e de composição livre.
- As dietas terapêuticas, independentemente do custo dos seus componentes não implicam qualquer remuneração extra.
- Em todas as tipologias de dietas mencionadas nos pontos anteriores deverão, sempre ser fornecidas em doses individualizadas azeite, vinagre e sal (DI). Sempre que o tipo de ementa justifique, e a pedido do Serviço de Alimentação e Dietético, o Adjudicatário deverá fornecer um acréscimo de dose individualizada de azeite, não implicando por tal facto um acréscimo de faturação extra.
- Por indicação do Serviço de Alimentação e Dietética, e sempre que este o entenda, o Adjudicatário deverá fornecer palamenta descartável, em substituição da palamenta usualmente utilizada, não implicando por tal facto um acréscimo de faturação extra.

Tipos de Refeições por Capitação

- As capitações do pequeno-almoço, meio da manhã, constam do **Anexo R1** e destinam-se a crianças e adultos.
- As capitações dos almoços e jantares, constam do **Anexo R2** e destinam-se a: "tipo II Adultos".

Ementas e composição das refeições

- As ementas de almoço e jantar elaboradas pelo Adjudicatário deverão ser à UCCI RDL para validação.
- As ementas devem ser variadas, entendendo-se por "ementa variada" a não repetição de um prato com idêntica composição e confeção num prazo mínimo de seis semanas;
- Na confeção e na apresentação das refeições devem ser consideradas as capacidades dos Utentes em relação à mastigação, deglutição, assimilação e outras.
- Nas ementas devem ser especificados o tipo de peixe e de carne que entram na composição dos pratos, respeitando as espécies indicadas no **Anexo R2** do caderno de encargos, não podendo as mesmas ser alteradas.
- Durante o período contratual, os tipos de dieta, ementas e a quantidade de refeições serão solicitadas, diariamente até às 10h00 do próprio dia, tendo como referência as quantidades referidas no **Anexos F, F1 e G**.

O controlo de qualidade

- O controlo de qualidade consiste na monitorização e apreciação da qualidade diária do serviço prestado.

- O controlo de qualidade será realizado entre o Técnico da UCCI RDL e o Técnico do Adjudicatário e decorrerá durante o empratamento das refeições de almoço e jantar.
- O controlo de qualidade incidirá em 4 (quatro) pressupostos:
  - **a)** Cumprimento da palamenta necessária e constituinte do tabuleiro de refeição (copo, tigela de sopa, prato, cloche, taça de sobremesa, taça de salada, tampas para as taças, colher de sopa, talheres de refeição, talheres de sobremesa, guardanapo e pão);
  - **b)** Verificação das refeições de acordo com a ficha técnica;
  - **c)** Verificação da refeição perante os indicadores de apreciação, tais como, o aspeto geral, aroma, textura, sabor e conteúdo do prato;
  - **d)** Verificação do cumprimento dos horários estabelecidos e cumprimento das condições de higiene de equipamentos, utensílios, palamenta e utilização do equipamento de proteção.

- A verificação do controlo de qualidade entre os Técnicos será realizado e confirmado através da assinatura de ambos, do seguinte formulário:

INDICADORES DE APRECIAÇÃO	**FORMA DE APRECIAÇÃO**	**ADEQUADO**	**INADEQUADO**	
			POUCO	**MUITO**
ASPECTO GERAL				
CÔR	CLARO/ESCURO/QUEIMADO			
TRANSPARÊNCIA	ESPESSO/RALO			
ASPETO	GORDURAS/NERVOS			
TEOR GORDUROSO	OLEOSO/SECO			
AROMA				
INTENSIDADE	FORTE/FRACO			
RANÇO	PRESENTE/AUSENTE			
TIPICIDADE	TIPICO/ATIPICO			
TEXTURA				
1ª DENTADA	MOLE/DURO/CROCANTE			
MASTIGAÇÃO	MOLE/DURO			
TACTO	MACIO/ÁSPERO			
HUMIDADE	SECO/HÚMIDO			

SABOR				
DOCE	TIPICO/ATIPICO			
AMARGO	TIPICO/ATIPICO			
ÁCIDO	TIPICO/ATIPICO			
SALGADO	TIPICO/ATIPICO			
CONTEÚDO DO PRATO DE REFEIÇÃO				
APRESENTAÇÃO	HARMONIOSA			
QUANTIDADE	APROPRIADA			
FICHA TÉCNICA				
INGREDIENTES	CUMPRE COM ESTIPULADO			
CONFEÇÃO	CUMPRE COM ESTIPULADO			
GERAL				
PALAMENTA DO TABULEIRO	CUMPRE COM ESTIPULADO			
EQUIPAMENTO PROTECÇÃO INDIVIDUAL	CUMPRE COM ESTIPULADO			
HIGIENE DA PALAMENTA	CUMPRE COM ESTIPULADO			
HIGIENE DE UTENSILIOS E QUIPAMENTOS	CUMPRE COM ESTIPULADO			
HORÁRIO	CUMPRE COM ESTIPULADO			

Na verificação do controlo de qualidade, basta que um dos indicadores de apreciação se apresente como inadequado, para ser aplicada uma das penalidades previstas na **cláusula 20.ª** do caderno de encargos.

POSIÇÃO 3 - CENTRO DE MEDICINA DE REABILITAÇÃO DO ALCOITÃO (CMRA)

- Fornecimento de serviços de refeições confecionadas (pequenos almoços, meio da manhã, almoços, lanches, jantares, ceias e suplementos) aos utentes do **Centro de Medicina de Reabilitação do Alcoitão** (**CMRA**), sito na Rua Conde Barão – Alcoitão-2649-506 Alcabideche.
- As refeições destinam-se a adultos Tipo II (crianças, adolescentes, adultos e Idosos, refeitórios) conforme o **Anexo R, R1** e devem respeitar todo o caderno de encargos, nomeadamente o referido no **Anexo B**.
- As refeições são confecionadas no local tendo em conta as caraterísticas mencionadas nos **ANEXOS R, R1 e R2** estando as quantidades de refeições estimadas indicadas nos **ANEXOS F e F1**

do caderno de encargos, em conformidade com o disposto no ponto 36.2 das Cláusulas Técnicas do presente Caderno de Encargos. O Adjudicatário fica obrigado a preparar, confecionar, empratar, colocar nos carros térmicos situados nos pisos de internamento, de acordo com o tipo de dieta.

- A distribuição das refeições fica a cargo do Adjudicatário, desde o empratamento até ao serviço de internamento e de acordo com as especificidades de cada serviço.

I. A recolha de palamenta suja e higienização das mesas de refeição dos refeitórios dos utentes e profissionais, após cada utilização, fica a cargo do Adjudicatário.

- Fica sob a responsabilidade do Adjudicatário o acompanhamento e a avaliação de distribuição de refeições, devendo estar presente o Técnico de Nutrição do Adjudicatário durante o empratamento, bem como a supervisão de todo o processo, ao almoço e ao jantar, incluindo feriados e fins-de-semana, podendo a CMRA proceder às operações de verificação, a fim de assegurar a qualidade do serviço prestado.
- O dia de aniversário de cada Utente, que normalmente é festejado à hora do almoço, e deve contemplar um bolo alusivo ao evento com peso de 3 kg (três kilos), ou 2 bolos com peso de 1,5kg cada um, quando há 2 Utentes no serviço no mesmo dia de aniversário, requisitado de véspera até às 17h00.
- As refeições deverão estar **prontas a servir** nos seguintes termos:

a) Horário das refeições prontas a serem servidas:

Pequenos-almoços…… 08h30m
Meio da manhã.....junto com o pequeno-almoço
Almoços..... 12h00m
Lanches 15h30m
Jantares..... 19h00m
Ceias……. ..... Junto com o lanche

b) Entende-se como refeições prontas a serem servidas quando todos os trabalhos necessários de preparação, transporte e regeneração estiverem concluídos.

c) Os almoços e jantares, nos Serviços de Internamento, serão obrigados a completar um ciclo de regeneração completo, de duração média de 20m, antes dos horários estabelecidos na **alínea a)**.

d) Duração do serviço de refeição

Pequenos-almoços……..... 08h30m até às 10h30m
Almoços ..... 12h00m até às 14h00m
Lanches..... 15h30m até às 17h30m
Jantares ..... 19h00m até às 20h30m

- Os horários das refeições estabelecidos nos pontos anteriores poderão, durante o decurso da prestação sofrer alterações por necessidades dos Serviços as quais não implicam qualquer acréscimo de remuneração.

- A distribuição das refeições nos Serviços de Internamento processa-se dentro dos horários e especificidades definidas nas alíneas anteriores.
- Durante o período contratual, os tipos de dieta e a quantidade de refeições serão solicitadas, até às 10h30m do dia do fornecimento, podendo-se requerer-se a redução ou aumento do número de refeições de cada tipo. Até às 17h00 poderá ser requerida nos mesmos moldes a redução ou aumento dos jantares ou das Ceias dos Doentes e refeições do dia seguinte, tendo como referência as quantidades referidas no **Anexo F.**
- O fornecimento de refeições e suplementos alimentares só podem ser efetuados depois de verificados e validados pelo Serviço de Alimentação e Nutrição.
- O Adjudicatário fornece os géneros destinados a suplementos alimentares, constantes do **ANEXO I3** do caderno de encargos.

II. NOS ALMOÇOS E JANTARES DEVEM SER FORNECIDOS OS TEMPEROS (AZEITE, VINAGRE E SAL) E A CANELA EM DOSES INDIVIDUAIS.

- É da inteira responsabilidade do Adjudicatário a recolha, tratamento e o envio para validação ao Serviço de Alimentação e Nutrição do CMRA, de toda a informação necessária ao fornecimento de refeições e suplementos alimentares para os Serviços de Internamento:
- Entende-se como **recolha** todo o processo necessário de reunião de informação referente às escolhas das refeições adiante indicadas no que diz respeito a utentes e pessoal do CMRA.
- O Adjudicatário deve inteirar-se de véspera do tipo/opções de refeições pretendidas, sendo da sua responsabilidade assegurar que durante a operação de escolha de ementa o Utente tem conhecimento daquilo que lhe é proposto (fazendo se necessário uma breve descrição do prato) havendo para isto a necessidade de descrever a ementa por inteiro. O Adjudicatário deve oferecer, ainda, como alternativa em caso de necessidade, pratos de confeção rápida (omelete, croquetes, rissóis, bife grelhado) bem como outro tipo de guarnição que não o previsto na ementa.
- Entende-se por **tratamento** todo o processo necessário de compilação e aplicação da informação recolhida.
- Entende-se por **envio para validação** a apresentação da informação recolhida ao Serviço de Alimentação e Nutrição.
- Os Serviços de Internamento e de Alimentação e Nutrição são os Serviços responsáveis no acompanhamento e esclarecimento da informação a ser recolhida sobre as refeições e suplementos consumidos no CMRA
- O formulário devidamente preenchido e validado deverá ser apresentado ao Serviço de Alimentação e Nutrição no período máximo de 48 (quarenta e oito) horas anteriores ao dia do fornecimento.

- O Adjudicatário deverá apresentar semanalmente, cópia do formulário devidamente validado pelo Serviço de Alimentação e Nutrição, das refeições e suplementos, com descrição detalhada do tipo e quantidades fornecidas, à Unidade de Logística para efeitos de faturação, assim como a estatística de fornecimento de refeições no refeitório do pessoal.
- Os horários de funcionamento das instalações do CMRA ao Adjudicatário serão entre as 07h30m e as 21h00, todos os dias do ano.
- **QUADRO DE PESSOAL GLOBAL**, incluindo o cumprimento do previsto nas alíneas seguintes:

ENCARREGADO (alínea c) infra)	1
DESPENSEIRO (alínea c) infra)	1
CHEFE DE COZINHA (alínea d) infra)	1
TÉCNICO DE NUTRIÇÃO (Cláusula 15.12 e alínea b) infra)	2
COZINHEIROS (alínea e) infra)	6
PREPARADORES (alínea e) infra)	2
EMPREGADOS DE REFEITÓRIO (alínea e) infra)	14

a) O Adjudicatário é obrigado a manter durante o período de funcionamento da prestação de serviços um interlocutor com capacidade de resolução de problemas no imediato.

b) Nas 24 (vinte e quatro) horas imediatas ao início de funções de um colaborador, o Adjudicatário deve garantir a formação profissional necessária por Técnico Superior habilitado dos quadros do Adjudicatário, na área da higiene e segurança alimentar e processos de preparação, confeção, empratamento e distribuição de refeições. É obrigatória a existência de evidências da realização da formação, devendo o comprovativo da mesma ser remetido, no prazo de 5 (cinco) dias úteis imediatamente a seguir à sua realização para o correio eletrónico da Unidade de Aprovisionamento do CMRA.

c) A presença física do Encarregado e do Despenseiro nas instalações correspondentes a esta posição do Caderno de Encargos é obrigatória de 2.ª a 6.ª feira.

d) O Adjudicatário é obrigado a alocar um Chefe de cozinha, o qual será partilhado, semanalmente, pelas 4 posições do presente caderno de encargos, para ministrar formação, acompanhar a confeção das refeições e implementar boas práticas de confeção.

e) O Adjudicatário deve garantir a presença física de Cozinheiros, Preparadores e Empregados de Refeitório em número adequado e compatível com os horários de preparação, confeção e distribuição das refeições, de 2.ª a domingo, o que

corresponde à presença mínima, por dia, de metade do número de colaboradores constantes do quadro de pessoal anterior, por categoria profissional.

- Os colaboradores do Adjudicatário estão obrigados a registar a sua entrada e saída das instalações do CMRA de acordo com o formulário do **ANEXO S.**
- O Adjudicatário deverá apresentar à Unidade de Aprovisionamento, após completados os primeiros 30 (trinta) dias do início da prestação, um manual de procedimentos com os seguintes elementos:
  - **a)** Horários das tarefas que envolvem a prestação (ex: limpeza, confeção, empratamento, resíduos, etc.);
  - **b)** Circuitos estabelecidos;
  - **c)** Plano de controlo de anomalias;
  - **d)** Levantamento de necessidades de formação dos seus Colaboradores, definindo as datas que irão decorrer as formações "*on Job*".
- A não apresentação do manual de procedimentos implicará uma penalização prevista na **cláusula 20.ª**.

As refeições são, nomeadamente, as seguintes:

I. MANUAL DE DIETAS CMRA (ANEXO T)
II. CEIA DO PESSOAL;
III. REFORÇO ALIMENTAR PARA O PESSOAL DA PISCINA;
IV. REFORÇO ALIMENTAR PARA UTENTES DAS CONSULTAS EXTERNAS;
  a) REQUISIÇÕES DE DEPARTAMENTOS TERAPEUTICOS
V. FESTIVIDADES;
VI. EMENTAS ESPECIAIS PARA PASSEIOS.

I. MANUAL DE DIETAS CMRA – ANEXO T

O Manual de Dietas é uma ferramenta de trabalho que agrupa um conjunto de opções dietéticas, (programadas e tipificadas) resultante das necessidades nutricionais dos diferentes utentes internados a cada momento no CMRA tendo em consideração a sua situação clínica, os objetivos do seu internamento de reabilitação, duração do seu internamento e regresso à vida ativa na comunidade. Ou seja, a sua elaboração tem por base o tipo de atividades clínicas desenvolvidas no Centro de Medicina de Reabilitação de Alcoitão.

AS DIETAS DIVIDEM-SE DE ACORDO COM O SEGUINTE ESQUEMA:

Standart	Base	Especificidades

<table>
<tr><td colspan="2"></td><td>Variantes</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="2">Personalizadas</td><td rowspan="2">Standart</td><td>Base</td><td rowspan="2">Especificidades</td><td rowspan="2">Incorporados géneros alimentares, em substituição ou aumento, conforme estipulados na lista do Anexo_R_R1_R2_CE_capitacoes_refeicoes_CMRA</td></tr>
<tr><td>Variantes</td></tr>
<tr><td colspan="2">Terapêuticas</td><td colspan="3">Toda a dieta que não se enquadra na tipologia das dietas standard nem na dieta personalizada e de composição livre.</td></tr>
</table>

Cada tipo de dieta Standart apresenta-se no **Anexo T** com informação relativa à denominação genérica: características gerais, indicações, adequação nutricional, métodos de confeção permitidos, alimentos proibidos e composição nutricional média, composição e distribuição de refeições diária.

Todos os componentes a incorporar nos pequenos-almoços e lanches devem ser sempre preparados no momento e satisfazer o exigido no **Anexo B.**

O Adjudicatário obriga-se ao fornecimento de alimentos dietéticos ou sucedâneos, sendo da sua responsabilidade suportar todos os encargos inerentes à aquisição desses produtos, devendo disponibiliza-los a partir do fornecimento seguinte à sua solicitação. O incumprimento desta cláusula encontra-se sujeito à aplicação de penalidades previstas na cláusula 20.ª

Por indicação do Serviço de Alimentação e Nutrição, e sempre que este o entenda, o Adjudicatário deverá fornecer palamenta descartável completa (incluindo palhinhas), em conformidade com o Anexo C-Requisitos do material descartável, em substituição da palamenta usualmente utilizada, não implicando por tal facto um acréscimo de faturação extra.

- As dietas personalizadas têm como base a tipologia da dieta standard definidas em Manual de *Dietas* sendo-lhe incorporados géneros alimentares, em substituição ou aumento, conforme estipulados na lista de suplementos indicados no **ANEXO R** Só o Serviço de Alimentação e Nutrição está autorizado na sua conceção.
- A dieta terapêutica é toda a dieta que não se enquadra na tipologia das dietas *standard definidas em Manual de Dietas* nem na dieta personalizada. São elaborados pelo Serviço de Alimentação e Nutrição e de composição livre.

- Em todas as tipologias de dietas mencionadas nos pontos anteriores deverão sempre ser fornecidas em doses individualizadas azeite, vinagre e sal (DI). Sempre que o tipo de ementa justifique, e a pedido do Serviço de Alimentação e Nutrição, o Adjudicatário deverá fornecer um acréscimo de dose individualizada de azeite, não implicando por tal facto um acréscimo de faturação extra.

II - CEIA DO PESSOAL

As ceias do pessoal deverão ser acondicionadas em embalagem individualizada e descartável (embalagem cartonada) em conformidade com o Anexo C-Requisitos do material descartável e devidamente identificada.

A composição das Ceias de Pessoal Standard é a seguinte:

Ceia nº 1

GÉNEROS	CAPITAÇÃO
LEITE MEIO-GORDO	DI
IOGURTE LIQUIDO AROMA	DI
FRUTA	200 gr/ Unidade
AÇÚCAR	2 DI
MANTEIGA	2 DI
PÃO MISTURA COM QUEIJO	Unidade
PÃO LEITE	Unidade
CAFÉ	DI

Ceia nº 2

GÉNEROS	CAPITAÇÃO
LEITE MAGRO	DI
IOGURTE LIQUIDO MAGRO	DI
ADOÇANTE	2 DI
MANTEIGA	2 DI
PÃO MISTURA	Unidade
BOLACHAS ÁGUA E SAL	DI
CAFÉ	DI

Ceia nº 3

GÉNEROS	CAPITAÇÃO
LEITE COM CHOCOLATE	DI
IOGURTE LIQUIDO AROMA	DI
FRUTA	200 gr/ Unidade
AÇÚCAR	2 DI
MANTEIGA + DOCE	1 DI +1 DI
PÃO MISTURA COM FIAMBRE	Unidade
CROISSANT	Unidade
CAFÉ	DI

Ceia nº 4

GÉNEROS	CAPITAÇÃO
SUMO	DI
IOGURTE LIQUIDO AROMA	DI
FRUTA	200 gr/ Unidade
AÇÚCAR	2 DI
MANTEIGA + DOCE	1 DI +1 DI
PÃO MISTURA COM PRESUNTO	Unidade
PÃO DE LEITE	Unidade
CAFÉ	DI

Os Funcionários do CMRA poderão escolher a composição da sua ceia até ao limite máximo de oito géneros alimentares, em alternativa às Ceias Standard, dentro da seguinte lista:

GÉNEROS	CAPITAÇÃO
LEITE MAGRO	DI
LEITE CHOCOLATE	DI
BEBIDA VEGETAL	DI
SUMO	DI
IOGURTE LIQUIDO AROMAS	DI
IOGURTE LÍQUIDO MAGRO	DI
IOGURTE SÓLIDO MAGRO	DI
IOGURTE VEGETAL	DI
CHÁ	DI
DESCAFEINADO	DI
CHOURIÇÃO	30 gr/DI
FIAMBRE	30 gr/DI
PRESUNTO	30 gr/DI
CROISSANT	Unidade
PÃO-DE-DEUS	Unidade
BOLACHAS MARIA	DI
BOLACHAS ÁGUA E SAL	DI
BOLACHAS INTEGRAIS	DI
DOCE	DI
ADOÇANTE	2 DI

As Ceias do Pessoal deverão, sempre que possível, permitir que os géneros alimentares sejam individualizados de forma a permitir a preparação pelos Funcionários. Assim deverá ser fornecido copo descartável para café ou chá, palheta e todos os utensílios necessários à sua preparação, nomeadamente faca e colher descartável em conformidade com o Anexo C- Requisitos do material descartável.

III – REFORÇO ALIMENTAR PARA O PESSOAL DA PISCINA

Estão previstos 30 (trinta) reforços semanais. Estes reforços deverão ser entregues, todas as quintas-feiras, entre as 15h00h e as 16h00h, no edifício da Piscina do CMRA.

Os reforços são compostos por: Iogurte Magro (D.I.) ou Iogurte (alternadamente). Estes reforços não serão faturados em separado, mas diluídos nos lanches.

IV – REFORÇO ALIMENTAR PARA UTENTES DAS CONSULTAS EXTERNAS

Estão previstos 200 (duzentos) reforços semanais. Estes reforços deverão ser entregues, nos dias úteis, entre as 9h30m e as 10h00, no edifício das Consultas Externas, com a seguinte composição:

a) 1 Chá (c/ açúcar ou adoçante em DI) ou 1 Leite meio-gordo DI ou 1 Café (c/ açúcar ou adoçante em DI)

b) 1 DI bolacha Maria ou água e sal

c) 1 Palheta descartável

d) 1 Guardanapo

Estes reforços não serão faturados em separado, mas diluídos nos lanches.

e) REQUISIÇÕES DE ÁREAS TERAPÊUTICAS

- Determinadas áreas Terapêuticos do CMRA (Terapia Ocupacional, Setor de Educação, Núcleo de Animação, etc.) poderão, através de formulário próprio, requerer géneros alimentares a granel para realização de atividades terapêuticas com utentes.
- O Adjudicatário fornece estes pedidos com base na listagem de suplementos alimentares, constantes do **ANEXO R** do caderno de encargos.
- Poderão ser adicionados mais géneros alimentares de acordo com as necessidades dos departamentos, quando solicitados.
- **O ADJUDICATÁRIO COMPROMETE-SE A ENTREGAR NAS RESPETIVAS ÁREAS TERAPÊUTICAS OS BENS REQUISITADOS MEDIANTE VALIDAÇÃO DA REQUISIÇÃO, DA QUAL DEVE REMETER CÓPIA VIA EMAIL PARA UNIDADE DE APROVISIONAMENTO IMEDIATAMENTE APÓS CADA FORNECIMENTO.**
- O valor correspondente à faturação dos géneros alimentares destas requisições deverá ser diluído nos pequenos-almoços, almoços, jantares lanches e ceias dos serviços de internamento.

- ❖ O valor a faturar por estes géneros não poderá exceder os valores de mercado em vigor durante o contrato.
- ❖ Estão previstos 1(um) fornecimento por Mês para a Terapia Ocupacional e 4 (quatro) fornecimentos por ano para o Setor de Educação.

V – FESTIVIDADES

Devem ser previstas as seguintes Festividades, para além de outras previstas em caderno de encargos:

- Dia do Enfermeiro – 12 de maio
- Aniversário do CMRA – 20 de abril
- Dia Mundial da Fisioterapia – 8 de setembro
- Almoço de Natal
- Almoço Natal dos Hospitais
- Dia de Reis

O Adjudicatário deverá fornecer pratos, copos e talheres descartáveis em conformidade com o Anexo C-Requisitos do material descartável, para as festividades, sempre que se justifique.

VI – EMENTAS ESPECIAIS PARA PASSEIOS

Por indicação expressa dos responsáveis do CMRA, podem vir a ser fornecidas refeições especiais para os passeios de meio-dia e passeios de dia inteiro, em substituição do almoço e do lanche.
As ementas de *Passeio de Dia Inteiro* (PDI) e de *Passeio de Meio-Dia* (PMD) devem incluir os géneros alimentares descritos no quadro seguinte:

	CRIANÇAS (Tipo III) / ADOLESCENTES / ADULTOS			**CRIANÇAS (tipo I e II)**			**BEBÉS**	
	PMD (ALMOÇO)	**PMD (LANCHE)**	**PDI**	**PMD (ALMOÇO)**	**PMD (LANCHE)**	**PDI**	**PDI E PMD (ALMOÇO)**	**PMD (LANCHE)**
ÁGUA (DI)	1	1	2	1	1	2	1 boião de carne / peixe + 2 boiões de fruta + 1 DI de bolacha/1/ 2 pão com manteiga	1 boião de fruta + 1 DI de bolacha/ ½ pão com manteiga + 1 garrafa de água
SUMO / NÉCTAR / LEITE (DI)	1	1	2	1	1	2		
SANDES	1		2	1		1		
PÃO DE LEITE / DEUS / *CROISSANT* COM	1	1	1		1	1		

O RESPETIVO ACOMPANHAMENTO/BOLO DE PASTELARIA FRESCA								+ 1 garrafa de água	
FRUTA	1	1	1	1	1	2			
BATATA FRITA (DI)	1		1	1		1			

Podem ainda, em alternativa, ser escolhidas ementas do **Anexo M.**

As refeições de passeio de dia inteiro/meio-dia deverão ser acondicionadas em contentores isotérmica propriedade do Adjudicatário, bem como ser individualmente acondicionados em saco de papel com asa ou caixa cartonada, dentro dos contentores térmicos. Deverá também ser incluído guardanapo de papel, em conformidade com o Anexo C-Requisitos do material descartável.

III.TIPOS DE REFEIÇÕES POR CAPITAÇÃO

- As capitações do pequeno-almoço, meio da manhã, constam do **ANEXO R1** e destinam-se a crianças e adultos.
- As capitações dos almoços e jantares, constam do **ANEXO R2** e destinam-se a: "tipo I Crianças, Adolescentes, Adultos, Idosos e Refeitório".

EMENTAS E COMPOSIÇÃO DAS REFEIÇÕES

- Na confeção e na apresentação das refeições devem ser consideradas as capacidades dos Utentes em relação à mastigação, deglutição, assimilação e outras.
  - **a)** Nas ementas devem ser especificados o tipo de peixe e de carne que entram na composição dos pratos, respeitando as espécies indicadas nos **ANEXOS R1** do caderno de encargos, não podendo as mesmas ser alteradas sem a expressa indicação e validação do Serviço de Alimentação e Nutrição do CMRA.
  - **b)** As ementas de almoço e jantar elaboradas pelo Adjudicatário e deverão ser entregues ao Serviço de Alimentação e Nutrição do CMRA para validação, sendo revistas sempre que necessário e respeitando as alterações sazonais (Ementas de Inverno e Ementas de Verão)
  - **c)** Deverá ser apresentada uma ementa pediátrica preenchendo os mesmos requisitos do ponto anterior, se solicitada pelo Serviço de Alimentação e Nutrição.

d) As ementas são destinadas aos Utentes em internamento, nas unidades habitacionais e ao refeitório do Pessoal e deverão compreender um período correspondente a quatro semanas, rotativas e sazonais constando de quatro pratos alternativos (carne, peixe, dieta, vegetariana).

UNIDADES HABITACIONAIS

- As Unidades Habitacionais constituem um espaço residencial de transição para os Utentes do CMRA após a alta hospitalar, localizadas nas instalações do CMRA, compostas por 6 unidades com capacidade para 10 Utentes.
- O número de unidades e Utentes abrangidos é variável durante toda a vigência do contrato.
- Funcionam 24 horas por dia, de segunda-feira a domingo, todos os dias do ano.

  Os horários das refeições são os seguintes:

  Pequeno-almoço – das 8.30h às 10.30h;

  Almoço - das 12.00h às 14.00h;

  Lanche - das 15.30h às 17.00h;

  Jantar - das 19.00h às 20.30h;

  Ceia - às 22.00h.
- As refeições devem respeitar todo o caderno de encargos, nomeadamente o referido no **Anexo B** tendo em conta as caraterísticas mencionadas nos **ANEXOS R** e **R1**. Os almoços e jantares destes Utentes serão realizadas no refeitório do pessoal nos horários definidos no ponto anterior.
- O Adjudicatário fica obrigado a preparar, confecionar, empratar e distribuir as refeições de acordo com o tipo de dieta, na própria UH quando necessário e solicitado pelo CMRA.
- É da inteira responsabilidade do Adjudicatário a recolha, tratamento e o envio para validação ao Serviço de Alimentação e Nutrição do CMRA, de toda a informação necessária ao fornecimento de refeições das refeições das UH.
- Entende-se como recolha todo o processo necessário de reunião de informação referente às escolhas das refeições no que diz respeito aos Utentes das UH.
- O Adjudicatário deve inteirar-se de véspera do tipo/opções de refeições pretendidas, sendo da sua responsabilidade assegurar que durante a operação de escolha de ementa o Utente tem conhecimento daquilo que lhe é proposto (fazendo se necessário uma breve descrição do prato) havendo para isto a necessidade de descrever a ementa por inteiro. O Adjudicatário deve oferecer, ainda, como alternativa em caso de necessidade, pratos de confeção rápida (omelete, croquetes, rissóis, bife grelhado,..) bem como outro tipo de guarnição que não o previsto na ementa.
- Entende-se por tratamento todo o processo necessário de compilação e aplicação da informação recolhida.
- Os almoços e jantares destes Utentes contemplam o fornecimento de tabuleiro completo (sopa, prato, salada, pão, sobremesa).

- Os Utentes/acompanhantes das UH irão ser portadores de um cartão de identificação com a denominação "acompanhante". Serve o cartão para os identificar como tal a quando da entrega da refeição.
- Deve o Adjudicatário proceder ao seu método de controlo do fornecimento destas refeições, para confrontação e validação posterior com o Unidade de Aprovisionamento para efeitos de faturação.
- A faturação destas refeições deve basear-se no valor unitário a adjudicar para as refeições dos Utentes em regime de internamento.
- As refeições intermédias, pequeno-almoço, meio da manha, lanche, ceia serão realizadas e preparadas pelos Utentes/acompanhantes. Em caso de necessidade, e quando solicitado pelo CMRA, será um funcionário do Adjudicatário a prepara-las na UH.
  a. Quando solicitado será fornecido diariamente pelo Adjudicatário: 1 termo de café, 1 termo de chá de ervas, 1 termo de leite quente e pão do dia.
  b. A quantidade de líquido envida no termo dependerá do número de residentes. Aquando da entrega dos termos deverão ser recolhidos os do dia anterior. Os termos são da responsabilidade do Adjudicatário.
- A quando da admissão de um Utente será fornecido um *stock* inicial de géneros alimentares de acordo com o número de residentes, composto por:
  1. Manteiga – 1 unidade 250 gr;
  2. Fiambre – 1 unidades de 150 gr;
  3. Queijo - 1 unidades de 150 gr;
  4. Compota de morango – 1 frasco;
  5. Marmelada – 1 caixa;
  6. Açúcar pacotes individuais – caixa 100 unidades;
  7. Adoçante pacotes individuais – caixa 100 unidades;
  8. Iogurtes líquidos aromas – 1 pack de 6 unidades;
  9. Iogurtes aromas sólidos – 1 pack de 6 unidades;
  10. Bolacha maria – 1 caixa de 12 doses individuais;
  11. Bolacha água e sal – 1 caixa de 12 doses individuais;
  12. 1,5kg de maçãs *starking;*
  13. 1,5 kg de laranja;
  14. 1 kg de banana;
  15. Guardanapos de papel – 1 maço.
  - Os géneros alimentares serão repostos pelo Adjudicatário à medida que se verificar a necessidade através do preenchimento de requisição pelo Utente/acompanhante.
  - O Adjudicatário fornece estes pedidos com base na listagem de suplementos alimentares, constantes do **ANEXO R** do caderno de encargos.

- Poderão ser adicionados mais géneros alimentares de acordo com as preferências ou necessidades dos residentes, quando solicitados.
- O valor correspondente à faturação dos géneros alimentares destas refeições deverá ser diluído nos pequenos-almoços, lanches e ceias dos serviços de internamento.

c. A qualquer momento durante a vigência do contrato por necessidade do CMRA poderá ser necessário alterar o modelo de fornecimento de refeições nas UHA para o modelo previsto para os serviços de internamento. Esta alteração não originará faturação extra ou revisão de preços.

CONTROLO DE QUALIDADE

- O controlo de qualidade será realizado entre o Técnico do CMRA e o Técnico do Adjudicatário e decorrerá durante o empratamento das refeições de almoço e jantar consistindo na monitorização e apreciação da qualidade diária do serviço prestado.
- O controlo de qualidade incidirá em 4 (quatro) pressupostos:

a) Cumprimento da palamenta necessária e constituinte do tabuleiro de refeição (copo, tigela de sopa, prato, cloche, taça de sobremesa, taça de salada, tampas para as taças, colher de sopa, talheres de refeição, talheres de sobremesa, guardanapo e pão);

1. Verificação das refeições de acordo com a ficha técnica;
2. Verificação da refeição perante os indicadores de apreciação, tais como, o aspeto geral, aroma, textura, sabor e conteúdo do prato;
3. Verificação dos cumprimentos dos horários estabelecidos e cumprimento das condições de higiene de equipamentos, utensílios, palamenta e utilização equipamento de proteção.

A verificação do controlo de qualidade entre os Técnicos será realizado e confirmado através da assinatura de ambos, do seguinte formulário:

INDICADORES DE APRECIAÇÃO	FORMA DE APRECIAÇÃO	ADEQUADO	INADEQUADO	
			POUCO	MUITO
ASPECTO GERAL				
CÔR	CLARO/ESCURO/QUEIMADO			
TRANSPARÊNCIA	ESPESSO/RALO			
ASPETO	GORDURAS/NERVOS			
TEOR GORDUROSO	OLEOSO/SECO			
AROMA				
INTENSIDADE	FORTE/FRACO			

RANÇO	PRESENTE/AUSENTE			
TIPICIDADE	TIPICO/ATIPICO			
TEXTURA				
1ª DENTADA	MOLE/DURO/CROCANTE			
MASTIGAÇÃO	MOLE/DURO			
TACTO	MACIO/ÁSPERO			
HUMIDADE	SECO/HÚMIDO			
SABOR				
DOCE	TPICO/ATIPICO			
AMARGO	TIPICO/ATIPICO			
ÁCIDO	TIPICO/ATIPICO			
SALGADO	TIPICO/ATIPICO			
CONTEUDO DO PRATO DE REFEIÇÃO				
APRESENTAÇÃO	HARMONIOSA			
QUANTIDADE	APROPRIADA			
FICHA TÉCNICA				
INGREDIENTES	CUMPRE COM ESTIPULADO			
CONFEÇÃO	CUMPRE COM ESTIPULADO			
GERAL				
PALAMENTA DO TABULEIRO	CUMPRE COM ESTIPULADO			
EQUIPAMENTO PROTECÇÃO INDIVIDUAL	CUMPRE COM ESTIPULADO			
HIGIENE DA PALAMENTA	CUMPRE COM ESTIPULADO			
HIGIENE DE UTENSILIOS E EQUIPAMENTOS e INSTALAÇÕES	CUMPRE COM ESTIPULADO			
HORÁRIO	CUMPRE COM ESTIPULADO			

Na verificação do controlo de qualidade, basta que um dos indicadores de apreciação se apresente como inadequado, para ser aplicada uma das penalidades previstas na **cláusula 20.ª**.

- ❖ Nas refeições do pequeno-almoço, meio da manha, lanche e ceia o controlo da qualidade será realizado entre o funcionário do CMRA e o funcionário do Adjudicatário que acompanham as refeições intermédias.
- ❖ O formulário **apenas** será preenchido quando se verificam anomalias, rubricando a respetiva janela. No verso do formulário será descrita a anomalia verificada.

a) O Adjudicatário deverá rubricar o formulário, tomando conhecimento da anomalia, e resolver a mesma no momento.

- ❖ O controlo de qualidade mencionado no ponto anterior incidirá em 6 (seis) pressupostos:

a) Cumprimento dos horários estipulados para as refeições intermédias.
b) Cumprimento do número de funcionários do Adjudicatário previsto.
c) Cumprimento da palamenta necessária (copo, taças de chá, pires de chá, tigelas de sopa, colher de sopa, talheres de sobremesa, guardanapo, toalhete de papel);
d) Higiene adequada dos espaços e palamenta;
e) Quantidade suficiente de géneros alimentares por refeição

1. Cumprimento do definido na dieta prescrita. A verificação do controlo de qualidade será realizado e confirmado através da assinatura de formulário próprio que será fornecido ao Adjudicatário no inicio do contrato.

Na verificação do controlo de qualidade, basta que um dos indicadores de apreciação se apresente como inadequado, para ser aplicada uma das penalidades previstas na **cláusula 20.ª**.

POSIÇÃO 4 - UNIDADE CUIDADOS CONTINUADOS INTEGRADOS MARIA JOSÉ NOGUEIRA PINTO (UCCIMJNP)

- ❖ Fornecimento de serviços de refeições confecionadas (pequenos almoços, meio da manhã, almoços, lanches, jantares, ceias e suplementos) aos Doentes UCCI MJNP, sito na Rua do Chesol, 25, Aldeia do Juso.
- ❖ As refeições destinam-se a Doentes Tipo II (adultos) e devem respeitar todo o caderno de encargos, nomeadamente o referido no **Anexo B**.
- ❖ **QUADRO DE PESSOAL GLOBAL**, incluindo o cumprimento do previsto nas alíneas seguintes:

ENCARREGADO (alínea c) infra)	1
DESPENSEIRO (alínea c) infra)	1
CHEFE DE COZINHA (alínea d) infra)	1
TÉCNICO DE NUTRIÇÃO (Cláusula 15.12 e alínea b) infra)	2
COZINHEIROS (alínea e) infra)	2
PREPARADORES (alínea e) infra)	2
EMPREGADOS DE REFEITÓRIO (alínea e) infra)	7

a) O Adjudicatário é obrigado a manter durante o período de funcionamento da prestação de serviços um interlocutor com capacidade de resolução de problemas no imediato.

b) Nas 24 (vinte e quatro) horas imediatas ao início de funções de um colaborador, o Adjudicatário deve garantir a formação profissional necessária por Técnico Superior habilitado dos quadros do Adjudicatário, na área da higiene e segurança alimentar e processos de preparação, confeção, empratamento e distribuição de refeições. É obrigatória a existência de evidências da realização da formação, devendo o comprovativo da mesma ser remetido, no prazo de 5 (cinco) dias úteis imediatamente a seguir à sua realização para o correio eletrónico do Serviço de Alimentação e Dietética da UCCI MJNP.

c) A presença física do Encarregado e do Despenseiro nas instalações correspondentes a esta posição do Caderno de Encargos é obrigatória de 2.ª a 6.ª feira.

d) O Adjudicatário é obrigado a alocar um Chefe de cozinha, o qual será partilhado, semanalmente, pelas 4 posições do presente caderno de encargos, para ministrar formação, acompanhar a confeção das refeições e implementar boas práticas de confeção.

e) O Adjudicatário deve garantir a presença física de Cozinheiros, Preparadores e Empregados de Refeitório em número adequado e compatível com os horários de preparação, confeção e distribuição das refeições, de 2.ª a domingo, o que corresponde à presença mínima, por dia, de metade do número de colaboradores constantes do quadro de pessoal anterior, por categoria profissional. Um dos Empregados de Refeitório deverá ficar afeto à Cafetaria, de 2.ª a 6.ª feira.

- As refeições são confecionadas no local tendo em conta as caraterísticas mencionadas nos **Anexos R, R1 e R2,** estando as quantidades de refeições estimadas indicadas no **Anexo F**.
- O Adjudicatário fica obrigado a preparar, confecionar, empratar, colocar nos carros térmicos situados nos pisos de internamento, de acordo com o tipo de dieta.
- A distribuição das refeições fica a cargo do Adjudicatário, desde o empratamento até ao serviço de internamento e de acordo com as especificidades de cada Serviço.
- Fica sob a responsabilidade do Adjudicatário o acompanhamento e a avaliação de distribuição de refeições, devendo estar presente o Técnico do Adjudicatário durante o empratamento, bem como a supervisão de todo o processo, ao almoço e ao jantar, incluindo feriados e fins-de-semana, podendo a UCCI MJNP proceder às operações de verificação, a fim de assegurar a qualidade do serviço prestado.

- O dia de aniversário de cada Utente, que normalmente é festejado à hora do lanche, deve contemplar um bolo alusivo ao evento com peso não inferior 3 kg (três kilos), requisitado de véspera até às 17h00.
- Os colaboradores do Adjudicatário estão obrigados a registar a sua entrada e saída das instalações de acordo com o formulário do **ANEXO S.**
- As refeições deverão estar prontas a servir nos seguintes termos:

d) Horário das refeições prontas a serem servidas:

Pequenos-almoços……. ..... entre as 08h30 e as 10h00
Meio da manhã .....junto com o pequeno-almoço
Almoços ..... entre as 12h00 e as 14h00
Lanches.....entre as 16h00 e as 17h00
Jantares .....entre as 19h00 e as 20h30
Ceias..... junto com o lanche

e) Entende-se como refeições prontas a serem servidas quando todos os trabalhos necessários de preparação, transporte e regeneração estiverem concluídos.

f) Duração do serviço de refeição:

Pequenos-almoços……. ..... 08h30m até às 10h00m
Almoços..... 12h00 até às 14h00
Lanches .....16h00 até às 17h00
Jantares.....19h00 até às 20h30

- Os horários das refeições estabelecidos nos pontos anteriores poderão, durante o decurso da prestação sofrer alterações por necessidades dos Serviços as quais não implicam qualquer acréscimo de remuneração.
- A distribuição das refeições nos Serviços de Internamento processa-se dentro dos horários e especificidades definidas nos números anteriores.
- Durante o período contratual, os tipos de dieta e a quantidade de refeições e suplementos serão solicitadas, até às 10h00m do dia do fornecimento, podendo-se requerer a redução ou aumento do número de refeições de cada tipo, nomeadamente almoços e lanches. Até às 17h00 poderá ser requerida nos mesmos moldes a redução dos jantares ou das Ceias dos Doentes, tendo como referência as quantidades referidas no **Anexo F.**
- O fornecimento e/ou alteração de refeições e suplementos alimentares poderão ocorrer até às 10h00, do próprio dia.
- O fornecimento de refeições e suplementos alimentares só podem ser fornecidos depois de verificados e validados pelo Serviço de Alimentação e Dietética.
- O Adjudicatário fornece os géneros destinados a suplementos alimentares, constantes do **Anexo I3**.

- É da inteira responsabilidade do Adjudicatário a recolha, tratamento e o envio para validação ao Serviço de Alimentação e Dietética à UCCI MJNP, de toda a informação necessária ao fornecimento de refeições e suplementos alimentares para os Serviços de Internamento.
- Entende-se como recolha todo o processo necessário de reunião de informação referente às escolhas das refeições adiante indicadas no que diz respeito a Doentes e Pessoal da UCCI MJNP.
- O Adjudicatário deve inteirar-se de véspera do tipo/opções de refeições pretendidas, sendo da sua responsabilidade assegurar que durante a operação de escolha de ementa o Utente tem conhecimento daquilo que lhe é proposto (fazendo se necessário uma breve descrição do prato) havendo para isto a necessidade de descrever a ementa por inteiro. O Adjudicatário deve oferecer, ainda, como alternativa em caso de necessidade, pratos de confeção rápida (omelete, croquetes, rissóis, bife grelhado,..) bem como outro tipo de guarnição que não o previsto na ementa.
- Entende-se por tratamento todo o processo necessário de compilação da informação recolhida em formulário próprio.
- Entende-se por envio para validação a apresentação do formulário próprio devidamente preenchido ao Serviço de Alimentação e Dietética.
- Os Serviços de Internamento e de alimentação e dietética são os Serviços responsáveis no acompanhamento e esclarecimento da informação a ser recolhida sobre as refeições e suplementos consumidos na UCCI MJNP.
- O formulário devidamente preenchido e validado deverá ser apresentado ao Serviço de Alimentação e Dietética no período máximo de 48 (quarenta e oito) horas anteriores ao dia do fornecimento.
- O Adjudicatário deverá apresentar semanalmente, cópia do formulário devidamente validado pelo Serviço de Alimentação e Dietética, das refeições e suplementos, ao Unidades de Logística e de Aprovisionamento para efeitos de faturação.
- As dietas terapêuticas para os Doentes exigem critérios dietéticos individualizados de acordo com a patologia e evolução da doença, sendo especificados em conformidade com as dietas terapêuticas.
- Os horários de funcionamento das instalações da UCCI MJNP ao Adjudicatário serão entre as 07h30m e as 21h00, todos os dias do ano.
- O Adjudicatário deverá apresentar à UCCI MJNP, após completados os primeiros 30 (trinta) dias do início da prestação, um manual de procedimentos com os seguintes elementos:
  - **e)** Horários das tarefas que envolvem a prestação (ex: limpeza, confeção, empratamento, resíduos, etc.);
  - **f)** Circuitos estabelecidos;
  - **g)** Plano de controlo de anomalias;

h) Levantamento de necessidades de formação dos seus Colaboradores, definindo as datas que irão decorrer as formações "on Job".

- A não apresentação do manual de procedimentos implicará uma penalização prevista na **Cláusula 20.ª.**
- As refeições são, nomeadamente, as seguintes **(Anexo R)**:

Dietas Standard

X. PEQUENO-ALMOÇO E LANCHE DIETA GERAL E DIETA LIGEIRA

XI. MEIO DA MANHÃ DIETA GERAL E DIETA LIGEIRA

XII. ALMOÇO E JANTAR DIETA GERAL

XIII. ALMOÇO E JANTAR DIETA LIGEIRA

XIV. ALMOÇO E JANTAR DIETA PASTOSA

XV. ALMOÇO E JANTAR TIPO DIETA SONDA

XVI. CEIA DE DIETA GERAL OU DIETA LIGEIRA OU DIETA MOLE

XVII. CEIA DO PESSOAL

XVIII. FESTIVIDADES

I – PEQUENO-ALMOÇO E LANCHE DIETA GERAL E DIETA LIGEIRA

Todos os componentes a incorporar nos pequenos almoços e lanches devem ser sempre preparados no momento e satisfazer o exigido no **Anexo B** do caderno de encargos e constam do seguinte:

d) Leite meio-gordo ou magro ou café c/ leite, ou iogurte (sólido ou liquido) ou chá ou café

e) Pão com manteiga e queijo ou fiambre ou doce ou marmelada / cereais do tipo "*corn-flakes*", "*fitness*" ou "*all-bran*" ou equivalentes, em substituição do pão

f) Açúcar ou adoçante.

Ao pequeno-almoço / lanche para as crianças/adolescentes, o leite pode ser adicionado com produtos achocolatados podendo ser incorporados no mesmo cereais tipo infantis ("*Estrelitas*" ou "*Chocapic*") ou equivalentes, em substituição do pão.

Ao pequeno-almoço pode, eventualmente, ser necessário mais do que uma unidade de pão e respetivo acompanhamento, não havendo lugar a faturação extra.

II – MEIO DA MANHÃ DIETA GERAL E DIETA LIGEIRA

Deve ser fornecido 1 (um) iogurte (sólido ou líquido) e 1 (uma) dose individual de bolachas. O fornecimento deverá ser acondicionado em embalagem cartonada individual e devidamente identificada.

III - ALMOÇO E JANTAR DIETA GERAL

c) Sopa – confecionada à base de vegetais, uma vez por semana deve ser fornecida uma sopa de leguminosas. O tempero deve ser feito com azeite virgem.

d) Prato – peixe ou carne, complementado com ovo, sempre que a ementa o justifique. A refeição pode ser fornecida utilizando mais de uma variedade de carne ou peixe, embora sujeita ao mesmo tipo de confeção.

Como acompanhamento devem ser utilizados os considerados básicos e tradicionais na alimentação da população portuguesa.

As hortaliças e saladas devem ser sempre incluídas na refeição;

O tempero deve ser feito com azeite virgem.

c) Pão do dia – para os adultos - duas fatias de pão (50grs), preferencialmente, do tipo mistura e, para as crianças, uma fatia (25grs), a fornecer de acordo com o disposto na **cláusula 41.ª** e **anexo B**.

d) Sobremesa – fruta fresca, em estado de maturação adequada e satisfazendo o disposto na **cláusula 41.ª.**

Em duas refeições da semana a fruta deverá ser substituída por sobremesa doce de confeção tradicional, satisfazendo o disposto na **cláusula 41.ª** e **Anexo B**.

Na dieta mole os alimentos utilizados são os mesmos mas com alteração de consistência e textura.

IV – ALMOÇO E JANTAR DIETA LIGEIRA

e) Sopa tipo ligeira – sempre que adequada, pode ser fornecida a sopa utilizada para a refeição geral, sob a forma de puré ou creme, desde que obedeça ao requisito de ser confecionada à base de batata adicionada com outros componentes, isolados ou associados, tais como, de vegetais, de folhas verdes, cenoura, nabo, cebola, abóbora ou feijão-verde ou de qualquer outra composição quando previamente solicitada. O tempero deve ser feito com azeite virgem.

f) Prato – pode ser confecionado com os mesmos componentes que são utilizados na refeição geral, embora com confeção culinária solicitada previamente e com restrição de gorduras e deve obedecer a grelhados, assados estufados e cozidos;

g) Pão – deve ser fornecido nos mesmos termos da refeição geral;

h) Sobremesa – fruta nos mesmos termos da refeição geral, ou com outra preparação previamente solicitada.

V – ALMOÇO E JANTAR DIETA PASTOSA

a) Sopa passada – confecionada à base de vegetais, uma vez por semana deve ser fornecida uma sopa de leguminosas. O tempero deve ser feito com azeite virgem;

b) Prato – carne ou peixe, legumes e um farináceo, separados e reduzidos a puré

c) Puré de fruta

VI – ALMOÇO E JANTAR TIPO DIETA SONDA

A dieta por sonda é confecionada na cozinha da UCCI MJNP, segundo a prescrição dos Serviços de Internamento.

VII – CEIA DE DIETA GERAL OU DIETA LIGEIRA OU DIETA MOLE

As ceias deverão ser compostas por:

d) 1 (um) leite meio-gordo ou magro (DI) ou 1 (um) iogurte (sólido ou líquido) ou chá

e) Pão com manteiga e queijo ou fiambre ou doce ou marmelada / 1 (uma) dose individual de bolachas;

f) Açúcar ou adoçante.

O fornecimento deverá ser acondicionado em embalagem cartonada individual e devidamente identificada.

VIII - CEIA DO PESSOAL

As Ceias do Pessoal deverão ser acondicionadas em embalagem individualizada e descartável (embalagem cartonada) e devidamente identificada.

As Ceias do Pessoal deverão incluir copo, colher de sobremesa e palheta descartável.

A composição da Ceia de Pessoal Standard é a seguinte:

GÉNEROS	CAPITAÇÃO
Iogurte aroma (liquido ou sólido)	DI
Fruta	200 gr/ Unidade
Pão mistura com Queijo/Fiambre	Unidade
Pão leite	Unidade

As Ceias do Pessoal deverão, sempre que possível, permitir que os géneros alimentares sejam individualizados de forma a permitir a preparação pelos Funcionários. Assim deverá ser fornecido, copo descartável para café ou chá, palheta e todos os utensílios necessários à sua preparação, nomeadamente faca e colher descartável.

IX – FESTIVIDADES

O Adjudicatário deverá fornecer pratos, copos e talheres descartáveis para as festividades em causa, sempre que se justifique.

Para os Colaboradores deve ser previsto o fornecimento das seguintes Festividades, para além de outras previstas neste caderno de encargos:

m) Bolo do Dia Mundial da Fisioterapia;

n) Bolo do Dia Europeu da Terapia da Fala;

o) Bolo de Dia Mundial do Enfermeiro;

p) Bolo do Dia Mundial da Terapia Ocupacional;

q) Lanche aniversário UCCI MJNP.

As respetivas ementas e quantidades a fornecer encontram-se inscritas nos **Anexos F** e **F1**.

Dietas Personalizadas

- As dietas personalizadas têm como base a tipologia da Dieta Standard sendo-lhe incorporados géneros alimentares, em substituição ou aumento, conforme estipulados na lista de suplementos indicados no **Anexo I3**.
- A alteração ou substituição dos géneros alimentares não implica qualquer acréscimo de remuneração extra.
- Só o Serviço de Alimentação e Dietética está autorizado na sua conceção.

Dietas Terapêuticas

- A Dieta terapêutica é toda a dieta que não se enquadra na tipologia da Dieta *Standard* nem na Dieta Personalizada. São elaborados pelo Serviço de Alimentação e Dietética e de composição livre.
- As dietas terapêuticas, independentemente do custo dos seus componentes não implicam qualquer remuneração extra.
- Em todas as tipologias de dietas mencionadas nos pontos anteriores deverão, sempre ser fornecidas em doses individualizadas azeite, vinagre e sal (DI). Sempre que o tipo de ementa justifique, e a pedido do Serviço de Alimentação e Dietético, o Adjudicatário deverá fornecer um acréscimo de dose individualizada de azeite, não implicando por tal facto um acréscimo de faturação extra.
- Por indicação do Serviço de Alimentação e Dietética, e sempre que este o entenda, o Adjudicatário deverá fornecer palamenta descartável, em substituição da palamenta usualmente utilizada, não implicando por tal facto um acréscimo de faturação extra.

Tipos de Refeições por Capitação

- As capitações do pequeno-almoço, meio da manhã, constam do **Anexo R1** e destinam-se a crianças e adultos.
- As capitações dos almoços e jantares, constam do **Anexo R2** e destinam-se a: "tipo II Adultos".

Ementas e composição das refeições

- As ementas de almoço e jantar elaboradas pelo Adjudicatário deverão ser entregues à UCCI MJNP para validação.
- As ementas devem ser variadas, entendendo-se por "ementa variada" a não repetição de um prato com idêntica composição e confeção num prazo mínimo de seis semanas;
- Na confeção e na apresentação das refeições devem ser consideradas as capacidades dos Utentes em relação à mastigação, deglutição, assimilação e outras.
- Nas ementas devem ser especificados o tipo de peixe e de carne que entram na composição dos pratos, respeitando as espécies indicadas no **Anexo R2** do caderno de encargos, não podendo as mesmas ser alteradas.
- Durante o período contratual, os tipos de dieta, ementas e a quantidade de refeições serão solicitadas, diariamente até às 10h00 do próprio dia, tendo como referência as quantidades referidas no **Anexos F; F1 e G**.

O controlo de qualidade

- O controlo de qualidade consiste na monitorização e apreciação da qualidade diária do serviço prestado.
- O controlo de qualidade será realizado entre o Técnico da UCCI MJNP e o Técnico do Adjudicatário e decorrerá durante o empratamento das refeições de almoço e jantar.
- O controlo de qualidade incidirá em 4 (quatro) pressupostos:
  - **e)** Cumprimento da palamenta necessária e constituinte do tabuleiro de refeição (copo, tigela de sopa, prato, cloche, taça de sobremesa, taça de salada, tampas para as taças, colher de sopa, talheres de refeição, talheres de sobremesa, guardanapo e pão);
  - **f)** Verificação das refeições de acordo com a ficha técnica;
  - **g)** Verificação da refeição perante os indicadores de apreciação, tais como, o aspeto geral, aroma, textura, sabor e conteúdo do prato;
  - **h)** Verificação do cumprimento dos horários estabelecidos e cumprimento das condições de higiene de equipamentos, utensílios, palamenta e utilização do equipamento de proteção.
- A verificação do controlo de qualidade entre os Técnicos será realizado e confirmado através da assinatura de ambos, do seguinte formulário:

INDICADORES DE APRECIAÇÃO	FORMA DE APRECIAÇÃO	ADEQUADO	INADEQUADO	
			POUCO	MUITO
ASPECTO GERAL				

CÔR	CLARO/ESCURO/QUEIMADO			
TRANSPARÊNCIA	ESPESSO/RALO			
ASPETO	GORDURAS/NERVOS			
TEOR GORDUROSO	OLEOSO/SECO			
AROMA				
INTENSIDADE	FORTE/FRACO			
RANÇO	PRESENTE/AUSENTE			
TIPICIDADE	TIPICO/ATIPICO			
TEXTURA				
1ª DENTADA	MOLE/DURO/CROCANTE			
MASTIGAÇÃO	MOLE/DURO			
TACTO	MACIO/ÁSPERO			
HUMIDADE	SECO/HÚMIDO			
SABOR				
DOCE	TIPICO/ATIPICO			
AMARGO	TIPICO/ATIPICO			
ÁCIDO	TIPICO/ATIPICO			
SALGADO	TIPICO/ATIPICO			
CONTEÚDO DO PRATO DE REFEIÇÃO				
APRESENTAÇÃO	HARMONIOSA			
QUANTIDADE	APROPRIADA			
FICHA TÉCNICA				
INGREDIENTES	CUMPRE COM ESTIPULADO			
CONFEÇÃO	CUMPRE COM ESTIPULADO			
GERAL				
PALAMENTA DO TABULEIRO	CUMPRE COM ESTIPULADO			
EQUIPAMENTO PROTECÇÃO INDIVIDUAL	CUMPRE COM ESTIPULADO			
HIGIENE DA PALAMENTA	CUMPRE COM ESTIPULADO			
HIGIENE DE UTENSILIOS E QUIPAMENTOS	CUMPRE COM ESTIPULADO			
HORÁRIO	CUMPRE COM ESTIPULADO			

Na verificação do controlo de qualidade, basta que um dos indicadores de apreciação se apresente como inadequado, para ser aplicada uma das penalidades previstas na **cláusula 20.ª** do caderno de encargos.

ANEXO A
IDENTIFICAÇÃO DOS LOCAIS DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS

(VERSÃO DISPONIBILIZADA EM EXCEL)

ANEXO B
NORMAS DE HIGIENE, SEGURANÇA DOS ALIMENTOS E SEGURANÇA ALIMENTAR

No decorrer do período contratual o Adjudicatário obriga-se ao cumprimento das normas a seguir descritas, as quais visam contribuir para a garantia de um fornecimento de géneros alimentícios e refeições sanitariamente conformes, organoleticamente adequadas e de qualidade. Com estas diretrizes pretende-se a concretização da legislação vigente em matéria de higiene alimentar nomeadamente: Regulamento (CE) n.º 178/2002, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de janeiro de 2002; Regulamento (CE) n.º 852/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril de 2004; Regulamento (CE) n.º 853/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril de 2004; Decreto -Lei n.º 111/2006, de 9 de junho; Decreto -Lei n.º 113/2006, de 12 de junho, alterado pelo Decreto -Lei n.º 223/2008, de 18 de novembro**; Regulamento (UE) n.º 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 25 de outubro de 2011; Decreto-Lei n.º 26/2016 de 9 de junho.** O Adjudicatário deve garantir o cumprimento dos requisitos estipulados na legislação, bem como daqueles que se encontram estabelecidos no *Codex Alimentarius,* obrigando-se às respetivas atualizações.
Sempre que persista algum grau de dúvida face à conformidade do género alimentício e ao possível risco para a saúde do consumidor este não deve ser fornecido.
No decorrer da prestação de serviços proceder-se-ão às revisões consideradas necessárias ao presente Anexo com vista a ir de encontro à mais atual evidência científica.

PARTE 1 – NORMAS DE HIGIENE E SEGURANÇA DOS ALIMENTOS

1.1. Higiene Pessoal

1.1.1. Confeção local, diferido a quente e a frio

a) O Adjudicatário obriga-se a garantir que o seu pessoal, afeto à prestação de serviços, observa as regras de higiene individual no decorrer de todas as operações inerentes à sua atividade e se apresenta devidamente fardado, de acordo com as exigências previstas na legislação aplicável ao pessoal das empresas do setor alimentar;

b) As fardas devem encontrar-se sempre limpas e ser de uso exclusivo nas instalações de cozinha. É expressamente proibido a utilização de roupa e calçado de uso pessoal nas instalações de cozinha durante o período de laboração, bem como a utilização no exterior destas instalações da farda utilizada para laborar nas mesmas;

c) Devem apresentar-se sempre disponíveis luvas (de dimensões apropriadas) e máscaras naso-bucais do tipo descartável, para utilização pelos manipuladores de alimentos; estas luvas não devem ser de latex;

d) Qualquer elemento estranho ao serviço que se encontre nas instalações de cozinha, deve apresentar-se devidamente fardado com bata e touca descartáveis, as quais devem ser disponibilizadas pelo Adjudicatário para o efeito.

O incumprimento de qualquer uma das alíneas deste ponto encontra-se sujeito à aplicação de penalidade.

1.1.2. Os colaboradores da empresa do setor alimentar, referidos em 1.1.1. e 1.1.2., devem abster-se de quaisquer comportamentos considerados inadequados, considerando os requisitos de higiene e segurança dos alimentos aplicáveis ao setor em questão.

O incumprimento deste ponto encontra-se sujeito à aplicação de penalidade.

1.2. Receção de matérias-primas

1.2.1. Aspetos a considerar na receção de matérias-primas

a) O horário de fornecimento de matéria-prima deve possibilitar que o procedimento de receção seja corretamente efetuado cumprindo-se, entre outros, com o exposto nas alíneas abaixo;

b) Rececionar apenas matéria-prima cuja temperatura se encontre dentro dos intervalos estipulados pela legislação para o seu transporte e conservação: ultracongelados (≤ -18ºC); congelados (≤ -12ºC); e refrigerados (0 a 5ºC);

c) Proceder no momento da receção à verificação sanitária e organolética da matéria-prima bem como à sua conformidade com os requisitos estipulados no presente caderno de encargos e respetivos Anexos, nomeadamente, **Anexos I, I1, I2, R, R1 Anexos M e L** Capitações de ementas de passeio**,** Capitações para Festividades e Entradas CMRA e Coffee Breaks e **Anexo J** - requisitos dos géneros alimentícios e capitações;

d) Caso se detete a presença de embalagens danificadas, com probabilidade de contaminação do produto, embalagens sem rótulo ou com rótulo de difícil legibilidade, rotulagem inconforme com a legislação vigente, produtos congelados em início de descongelação, produtos congelados com indícios de recongelação, produtos com características organoléticas alteradas (cor, cheiro, textura) e/ou outras circunstâncias suscetíveis de colocar em causa a segurança da matéria-prima, não deve proceder-se à sua receção;

e) É expressamente proibida a receção de matéria-prima congelada ou refrigerada em viatura de transporte que não cumpra com as respetivas temperaturas de conservação;

f) É expressamente proibida a receção de matéria-prima alimentar seca, congelada ou refrigerada que tenha sido transportada não segregada de produtos não alimentares nomeadamente produtos químicos;

g) A matéria-prima rececionada deve ser armazenada e acondicionada de imediato após a sua receção, retirando todas as suas embalagens à exceção da embalagem primária. Caso se considere necessário, nomeadamente para uma melhor gestão de *stocks*, a matéria-prima pode permanecer armazenada na sua embalagem de origem, desde que devidamente acondicionada em saco de plástico transparente, apenas utilizado para o efeito.

O incumprimento de qualquer das alíneas, com exceção da alínea a), do ponto 1.2.1. encontra-se sujeito à aplicação de penalidade.

1.2.2. Devolução de géneros alimentícios

a) Quaisquer géneros alimentícios que não cumpram com os requisitos estipulados em caderno de encargos, nomeadamente nos Anexos referidos no ponto 1.2.1. alínea c)no que concerne a tipologia, calibre e características dos géneros, aos aspetos sanitários, às características organoléticas próprias dos géneros ou com os requisitos enumerados no ponto 1.2.1. ou outros capazes de pôr em causa a sua conformidade, devem ser devolvidos no ato da receção;

b) Todas as devoluções de matéria-prima devem ser devidamente registadas, em documento específico para o efeito, o qual deverá ser mantido no local da prestação de serviços, e enviado para o correio eletrónico qualidadealimentar@scml.pt e Unidade de Aprovisionamento do CMRA sempre que solicitado.

O incumprimento de qualquer das alíneas, do ponto 1.2.2. encontra-se sujeito à aplicação de penalidade.

1.2.3. Géneros alimentícios não conformes

a) Qualquer género alimentício que não cumpra o estipulado nos pontos 1.2.1. e 1.2.2. alínea a), ou outros capazes de colocar em causa a sua conformidade, deve ser etiquetado com a indicação *produto não conforme,* devendo a etiqueta ser obrigatoriamente aposta à embalagem em questão, fazendo-se ainda menção aos seguintes aspetos: nome do género alimentício, **LOTE**, motivo da inconformidade, data de apuramento da inconformidade e destino (devolução ou destruição);

b) Verificando-se o exposto na alínea a), o Adjudicatário deve proceder à devolução ou destruição do género alimentício não conforme no prazo máximo de 24h após a data de apuramento da inconformidade, fazendo prova disso em documento escrito ao qual deve ser anexa a etiqueta de não conformidade do produto; o documento original deve ser arquivado nas instalações, devendo ainda ser remetida, sempre que solicitado, uma cópia para o endereço de correio eletrónico qualidadealimentar@scml.pt e da Unidade de Aprovisionamento do CMRA até 24 (vinte e quatro) horas após concluído o procedimento.

O incumprimento de qualquer das alíneas, do ponto 1.2.3. encontra-se sujeito à aplicação de penalidade.

1.3. Armazenamento de géneros alimentícios e de produtos não alimentares

1.3.1. A periodicidade de fornecimento de matéria-prima deve ser adequada ao número e tipo de equipamentos disponíveis em cada local para a sua conservação e armazenamento. Sempre que necessário deve o Adjudicatário proceder a alterações na periodicidade de fornecimento de matéria-prima, nomeadamente o seu aumento, de forma a garantir o cumprimento dos códigos de boas práticas em higiene alimentar e o presente documento;

1.3.2. Os géneros alimentícios devem ser armazenados por famílias e de acordo com o modo de conservação indicado no rótulo, e conforme códigos de boas práticas em higiene alimentar;

1.3.3. De acordo com as características permitidas pelas instalações, os géneros devem apresentar-se segregados por categorias fazendo-se cumprir o exposto no ponto 1.3.2.;

1.3.4. Todos os géneros alimentícios encetados devem apresentar etiqueta aposta à sua embalagem com indicação da data de abertura e data limite de utilização após abertura, mantendo o respetivo rótulo. Estes géneros devem ser devidamente acondicionados;

1.3.5. É expressamente proibida a congelação de géneros alimentícios e refeições nos locais da prestação de serviços, refeitórios e cafetarias de forma artesanal, bem como a conservação e utilização de sobras de géneros alimentícios e refeições;

1.3.6. Os produtos de limpeza e desinfeção devem encontrar-se claramente identificados e separados dos géneros alimentícios, devendo ser armazenados no local destinado ao efeito ou, sempre que este não exista, manter-se devidamente segregados dos géneros alimentícios, materiais e utensílios;

1.3.7. Os produtos terrosos (como as tubérculos e bolbos) devem ser armazenados no local destinado ao efeito ou, sempre que este não exista, manter-se devidamente segregados dos géneros alimentícios, materiais e utensílios.

O incumprimento de qualquer um dos pontos acima indicados encontra-se sujeito à aplicação de penalidade.

1.4. Preparação e confeção de géneros alimentícios

1.4.1. <u>Descongelações</u>

a) Todos os géneros alimentícios congelados ou ultracongelados devem ser sujeitos a descongelação previamente à sua preparação e confeção. Encontram-se excluídos deste procedimento géneros alimentícios como: carne picada; hambúrguer de carne ou

pescado; rolo de carne; hortícolas; transformados de carne ou pescado (croquetes, rissóis, pastéis de bacalhau, douradinhos e similares); assim como todos os restantes quando indicado na rotulagem;

b) Outros géneros alimentícios, que já se encontrem preparados, podem ser confecionados sem serem sujeitos a processo de descongelação prévio. Referem-se como exemplos os hortícolas congelados, e todos os géneros alimentícios que o mencionem na rotulagem;

c) A descongelação de géneros alimentícios deve ser efetuada de forma a minimizar o risco de desenvolvimento de microrganismos patogénicos e/ou a formação de toxinas. Neste sentido a descongelação deve ser obrigatoriamente efetuada a temperaturas de refrigeração entre os 0 e os 5ºC, e nunca à temperatura ambiente;

d) A descongelação deve ser efetuada em recipientes com grelha, exclusivamente destinados ao efeito, sempre que estes se encontrem disponíveis no local; os géneros alimentícios em descongelação devem apresentar-se desembalados sem qualquer cartonagem ou pelicula plástica de proteção;

e) Os líquidos de escorrimento resultantes da descongelação devem ser adequadamente drenados, no decurso do processo. O exsudado resultante deste processo não pode ser utilizado;

f) Os produtos em processo de descongelação devem ser posicionados nas prateleiras inferiores dos frigoríficos ou quando este exista, no equipamento destinado ao efeito, adequadamente protegidos, e com a respetiva rotulagem ou documento que permita a sua rastreabilidade, para além da indicação da data de início da descongelação e a data prevista de confeção;

g) A descongelação de géneros alimentícios não deve ultrapassar as 48h a partir do momento em que estes são retirados do equipamento de conservação de congelados;

h) Depois de descongelados os géneros alimentícios devem ser utilizados no prazo máximo de 24 horas e, durante esse tempo, devem ser conservados no frigorífico. É expressamente proibida a congelação produtos que sofreram, total ou parcialmente, um processo de descongelação;

i) Todos os géneros alimentícios devem apresentar-se completamente descongelados antes da sua confeção;

j) Em casos excecionais, pode recorrer-se ao processo de "descongelação rápida", a qual deve ser efetuada obrigatoriamente sob água corrente fria, na cuba de preparação respetiva, com os géneros alimentícios fechados em saco plástico, não devendo esta ter uma duração superior a 4h; constituem casos excecionais, entre outros, o aumento significativo do número de refeições informado no próprio dia do consumo ou a necessidade de rejeição dos géneros alimentícios "do dia" pela deteção de características sanitárias ou organoléticas consideradas impróprias.

O incumprimento de qualquer das alíneas, do ponto 1.4.1. encontra-se sujeito à aplicação de penalidade.

1.4.2. Avaria de equipamento de frio

1.4.2.1. Caso se verifiquem alterações significativas ao normal funcionamento dos equipamentos de conservação de congelados e de refrigerados nomeadamente quando as temperaturas se encontrem fora dos limites de -18ºC a -12ºC e 0ºC a 5ºC, respetivamente, as mesmas devem ser devidamente registadas e comunicadas à SCML, para o endereço de correio eletrónico qualidadealimentar@scml.pt e Unidade de Aprovisionamento do CMRA, procedendo o Adjudicatário, de imediato (no período máximo de 12 horas) e em paralelo, à reparação do(s) equipamento(s) em questão. Verificadas estas circunstâncias, o Adjudicatário obriga-se, no que respeita aos géneros alimentícios armazenados nos referidos equipamentos, a proceder do seguinte modo:

a) Avaliar a conformidade dos géneros alimentícios provenientes dos equipamentos em estado de avaria, determinando o seu destino na presença de um Nutricionista/ Dietista afeto ao Adjudicatário;

b) Transferir os géneros alimentícios considerados sanitariamente e organoleticamente conformes para equipamentos operacionais procedendo-se à respetiva segregação dos mesmos de acordo com a matéria-prima em questão;

c) Caso os géneros alimentícios apresentem sinais de início de descongelação mas todavia não se encontrem ainda completamente descongelados, sendo confirmada a sua conformidade sanitária e organolética, pelo técnico referido na alínea a) deste mesmo ponto, pode o Adjudicatário proceder à sua utilização. A Equipa da Qualidade Alimentar da SCML reserva-se ao direito de proceder à avaliação do produto e indicar o destino do mesmo (rejeição ou confeção).

d) Proceder em conformidade com o descrito no ponto 1.2.3. em caso de destruição/rejeição do género alimentício.

O incumprimento do ponto 1.4.2.1. ou de qualquer das respetivas alíneas encontra-se sujeito à aplicação de penalidade.

1.4.3. Confeção de refeições

a) Os géneros alimentícios e refeições a fornecer em todas as refeições, principais e intermédias, devem ser de preparação recente, devendo o tempo que decorre entre o final da confeção e o seu consumo ser o estritamente necessário para que se possa proceder ao seu empratamento e eventual transporte, garantindo-se assim o estado higio-sanitário dos géneros alimentícios e refeições assim como as suas características organoléticas;

b) Quaisquer géneros alimentícios e refeições que não se encontrem conforme as características sanitárias ou organoléticas expetáveis não devem ser fornecidos, procedendo-se a nova confeção de outros géneros alimentícios;

c) A cada grande fritura deve ser aferida a temperatura do óleo, procedendo-se à utilização dos testes colorimétricos no final de cada utilização

O incumprimento de qualquer das alíneas, do ponto 1.4.3. encontra-se sujeito à aplicação de penalidade.

1.5. Distribuição e transporte de géneros alimentícios e refeições

1.5.1. Distribuição de refeições

a) O tempo que medeia o final da confeção, o empratamento e a distribuição das refeições no local da prestação de serviços deve permitir a sua manutenção dentro dos limites de segurança de temperatura, fazendo-se uso de equipamentos (banho-maria e estufa) adequados ao efeito sempre que estes existam;

b) O transporte de géneros alimentícios e refeições em regime diferido (a quente ou a frio) deve ser efetuado dentro dos limites de temperatura de segurança (conforme legislação vigente e códigos de boas práticas de higiene alimentar), sendo para tal obrigatório o recurso a viaturas e outros elementos adequados ao efeito, em número considerado suficiente, ambos propriedade do Adjudicatário, e nos termos abaixo descritos;

c) As caixas isotérmicas utilizadas para o transporte de refeições devem ser mantidas em boas condições higio-sanitárias e de conservação, devendo possuir como características: ser adequados ao transporte de géneros alimentícios e refeições, ser em polipropileno expandido (EPP), resistentes a temperaturas de 0 ° C a 120 ° C, empilháveis e passíveis de serem lavadas em equipamento mecânico;

d) O veículo acima mencionado deve apresentar características adequadas para o transporte de géneros alimentícios e refeições; o furgão desta viatura deve ser isolado a fibra, possuir capacidade isotérmica, e ser mantido em boas condições higio-sanitárias e de conservação;

e) É expressamente proibido o transporte simultâneo de géneros alimentícios e refeições com produtos não alimentares, tais como produtos químicos, loiça, marmitas ou contentores, calorinoxes e outro equipamento destinado ao transporte de géneros alimentícios e refeições não higienizados ou restos alimentares, entre outros, suscetíveis de os contaminar.

O incumprimento de qualquer das alíneas, do ponto 1.5.1. encontra-se sujeito à aplicação de penalidade.

1.5.1.1. Distribuição de géneros alimentícios e refeições nos locais da prestação de serviços

a) Sempre que se proceda ao transporte de géneros alimentícios e refeições para a sala onde estas são consumidas deve o Adjudicatário proceder ao seu devido acondicionamento por forma a assegurar o cumprimento dos requisitos de higiene alimentar.

O incumprimento deste ponto encontra-se sujeito à aplicação de penalidade.

1.5.1.2. Transporte de géneros alimentícios e refeições multidose a quente

a) Os géneros alimentícios e refeições devem ser transportados em contentores isotérmicos, adequados ao efeito, conforme ponto 1.5.1. alínea c);

b) No transporte em multidose, o acondicionamento de géneros alimentícios e refeições deve ser efetuado em recipientes separados por componente (por exemplo componente proteico separado do componente glicídico), sempre que tal se considere necessário à manutenção das suas características organoléticas e correta apresentação; sempre que estes recipientes não se encontrem disponíveis, deve, ser providenciados pelo Adjudicatário, às suas expensas;

c) O horário de entrega das refeições no local da prestação de serviços recetor deve cumprir com o estabelecido em cada uma das Posições e ser o estritamente necessário para que se proceda ao seu empratamento e distribuição no local, sem que sejam comprometidas as condições sanitárias e organoléticas das mesmas;

d) Os géneros alimentícios, perecíveis e não perecíveis, destinados às refeições intermédias (como pequenos-almoços e lanches, entre outras) devem ser entregues semanalmente, no local da prestação de serviços a que se destinam, em embalagem original fechada e rotulada, não devendo recorrer-se ao seu transporte diário; caso as circunstâncias de armazenamento nesses locais da prestação de serviços não o permitam, deve para estas situações ser equacionada a frequência da entrega com a Equipa da Qualidade Alimentar e Equipamentos Social; constituem exceção a esta regra os produtos do dia, tais como os produtos de padaria e pastelaria cujo fornecimento no local do seu consumo, deve ser diário;

e) A lavagem e desinfeção e preparação de frutas e saladas nos locais da prestação de serviços com pessoal do Adjudicatário podem ser efetuadas por este no local de expedição locais da prestação de serviços ou da sua receção, sendo estes procedimentos determinado para cada situação, conforme as condições existentes em cada um dos locais. Nos locais da prestação de serviços sem pessoal do Adjudicatário, o local de lavagem e desinfeção das frutas e saladas será determinado, caso a caso, após início da vigência do contrato pela Equipa da Qualidade Alimentar e Adjudicatário, em conjunto com o local da prestação de serviços.

O incumprimento de qualquer das alíneas, do ponto 1.5.1.2. encontra-se sujeito à aplicação de penalidade.

Outros transportes de géneros alimentícios

a) Para algumas situações, tais como passeio de dia inteiro ou meio-dia e lanche de praia da Colónia de Férias de São Julião da Ericeira, ou outras indicadas pela SCML, deve ser previsto pelo Adjudicatário o acondicionamento de géneros alimentícios, em multidose ou unidose (refeições acondicionadas por grupos de Utentes ou por Utente) que assegure a sua correta conservação do ponto de vista sanitário e organolético, a temperaturas de segurança, devendo o Adjudicatário assegurar o material necessário a este efeito. No caso da utilização de material descartável, devem ser cumpridos os normativos do **Anexo C** – Requisitos do Material descartável.

O incumprimento deste ponto encontra-se sujeito à aplicação de penalidade.

1.6. Higienização, organização e arrumação da palamenta, equipamentos e instalações

1.6.1. O Adjudicatário é responsável pelas operações diárias de limpeza, higiene e manutenção da cozinha, despensa, monta-cargas, refeitórios, salas de refeição, copas e seus anexos, cafetarias e veículos de transporte de refeições, palamenta, marmitas, *containers* e caixas de transporte, instalações sanitárias dos refeitórios e cafetarias bem como daquelas que são exclusivas à utilização pelo pessoal de cozinha. É também responsável pelas operações diárias de limpeza, higiene e manutenção dos restantes espaços e elementos necessários à execução do serviço, bem como pelos encargos com os materiais e produtos utilizados, os quais deverão ser os adequados, em todas as posições;

1.6.2. Entende-se por limpeza e higiene das instalações as operações de lavagem e desinfeção, não só do pavimento, ralos e caleiras, como também das mesas, cadeiras, paredes, tetos, janelas e seus parapeitos e ainda dos estores, exaustores (*hottes* e filtros de exaustão), outros sistemas ventilação, monta-cargas, e restantes elementos necessários à execução do serviço;

1.6.3. As instalações, equipamentos, utensílios e demais elementos à disposição do Adjudicatário para realização da prestação de serviços, devem manter-se em bom estado de organização e arrumação; de acordo com as condições existentes nas instalações devem ser adotados os procedimentos considerados mais adequados para garantir a higiene alimentar;

1.6.4. Para cada local da prestação de serviços, incluindo todos aqueles que apresentam fornecimento de refeições em diferido a quente ou frio, cafetaria ou refeitório, deve ser elaborado um plano de higienização específico e que contemple todas as instalações, equipamentos e utensílios, viaturas de transporte, e restantes elementos necessários à execução do serviço. Este plano deve encontra-se disponível nos respetivos locais ou em local de fácil acesso a consulta pelo pessoal do Adjudicatário e pela SCML;

1.6.5. O Adjudicatário é obrigado a efetuar uma limpeza e desinfeção geral e profunda das instalações, equipamentos e demais elementos mencionados nos pontos 1.6.1. a 1.6.2.

semestralmente, no período contratual de 12 (doze) meses, devendo avisar a SCML com a antecedência de 5 (cinco) dias úteis a data da sua realização, para o endereço de correio eletrónico qualidadealimentar@scml.pt, ugc.as@scml.pt. e no local da prestação de serviços; para as *hottes* e filtros de exaustão, a limpeza deve ser no mínimo mensal, ou sempre que se justifique;

1.6.6. A periodicidade mínima de limpeza e desinfeção referida no ponto 1.6.5. não invalida a sua realização atempada, com a regularidade necessária, para que as mesmas se mantenham em permanente estado de limpeza;

1.6.7. A remoção dos resíduos orgânicos e outros, das instalações de cozinha, refeitórios, cafetarias e similares, deve obrigatoriamente ser efetuada após os períodos de maior produção dos mesmos e no final do dia ou, sempre que tal se justifique, por forma a evitar a sua acumulação nas respetivas instalações; a sua remoção deve respeitar o regulamento da entidade responsável pela higiene urbana local;

1.6.8. Os equipamentos insetocaçadores devem manter-se permanentemente ligados; estes, tal como as redes mosquiteiras, devem ser mantidos em condições adequadas de limpeza, conservação e funcionamento;

1.6.9. Nas instalações de cozinha é apenas permitido o uso de panos de limpeza reutilizáveis exclusivamente nos períodos em que não se encontrem a ser manipulados géneros alimentícios e refeições; estes panos, assim como os esfregões da loiça, e demais utensílios e material de limpeza, devem manter-se em perfeito estado de conservação e limpeza, e ser diariamente lavados, desinfetados e colocados a secar;

1.6.10. A presença de pragas nos locais de execução da prestação de serviços deve ser comunicada por escrito, pelo Adjudicatário, para o endereço de correio eletrónico qualidadealimentar@scml.pt, para a ugc.as@scml.pt, e para o local da prestação de serviços;

1.6.11. Caso seja verificada a interrupção do fornecimento de água quente ou fria, nos locais de execução da prestação de serviços, deve ser comunicada por escrito, pelo Adjudicatário, para o endereço de correio eletrónico qualidadealimentar@scml.pt, ugc.as@scml.pt e interlocutor do Hospitais, UCCI RDL e UCCI MJNP.

O incumprimento de qualquer um dos pontos acima indicados encontra-se sujeito à aplicação de penalidade.

1.7. Amostras testemunha

1.7.1. Nos locais com confeção local ou fornecimento em diferido a quente ou frio, nas cafetarias e refeitórios o Adjudicatário fica obrigado a constituir amostra testemunha das refeições servidas e a conservá-las durante 72 (setenta e duas) horas em meio adequado. Esta amostra deve ser colhida em embalagem estéril, devendo a mesma ser

representativa do conjunto de refeições servidas, produzidas ao mesmo tempo e sob as mesmas condições.

1.7.2. O Adjudicatário obriga-se ao fornecimento dos materiais necessários a esta colheita, incluindo embalagens estéreis, a todos os locais referidos no **ANEXO A** ao presente caderno de encargos, e outros abrangidos pela prestação de serviços, independentemente da presença ou não de pessoal do Adjudicatário nesses locais.

1.7.3. É obrigatória a colheita de amostras testemunha de todos os tipos de dietas, quando fornecidas a mais do que uma pessoa, bem como de todos os géneros alimentícios e refeições fornecidas no âmbito das festividades; no caso dos bolos de aniversário e sobremesas doces, que contenham na sua composição alimentos considerados de risco, a amostra deve ser retirada no início da distribuição aos Utentes.

1.7.4. É também obrigatória a recolha de amostras testemunha de todos os componentes das ementas de passeio, se refeições confecionadas ou géneros perecíveis;

1.7.5. As amostras testemunha de hortícolas servidos crus, devem ser colhidas em embalagem separada.

O incumprimento de qualquer um dos pontos acima indicados encontra-se sujeito à aplicação de penalidade.

1.8. Controlos Analíticos

1.8.1. Confeção local, fornecimento em diferido a quente e a frio

1.8.1.1. A SCML reserva-se ao direito de solicitar ao Adjudicatário boletins analíticos das matérias-primas por este fornecidas, que comprovem o cumprimento dos critérios de segurança e higiene legalmente exigidos para as mesmas. Estes boletins analíticos deverão ser remetidos no prazo máximo de 5 (cinco) dias uteis após solicitados;

1.8.1.2. A SCML, diretamente ou por entidades por si contratadas, pode a qualquer momento e sempre que o entender, colher amostras alimentares e esfregaços a superfícies (equipamentos, utensílios e mãos dos manipuladores) e proceder a análises tidas por convenientes. As amostras são colhidas de acordo com as normas aplicáveis;

1.8.1.3. É da responsabilidade do Adjudicatário proceder à realização de análises microbiológicas trimestralmente no CMRA e quadrimestralmente nos refeitórios e cafetarias. Os métodos de ensaios utilizados para critérios de segurança (*Salmonella spp*. E *Listeria monocytogenes*) e para os restantes parâmetros de análise são obrigatoriamente realizadas em Laboratório Acreditado;

1.8.1.4. O Adjudicatário compromete-se a efetuar, em cada um dos locais referidos no ponto 1.8.1.3., uma análise microbiológica alimentar, a uma refeição, sobremesa ou salada, e dois esfregaços a superfícies, sendo um destas às mãos dos manipuladores e um segundo a um equipamento/utensílio/palamenta;

1.8.1.5. Os boletins analíticos resultantes das análises mencionadas em 1.8.1.3. e 1.8.1.4., devem apresentar uma interpretação aos resultados obtidos, e ser remetidos para o endereço de correio eletrónico qualidadealimentar@scml.pt e Unidade de Aprovisionamento do CMRA, no prazo máximo de 20 (vinte) dias após a colheita da(s) amostra(s). Caso se verifique a existência de resultados não conformes, o Adjudicatário deve indicar as medidas preventivas e/ou corretivas a adotar, comprometendo-se a remeter, no prazo máximo de 5 (cinco) dias uteis após essa informação, o comprovativo da execução das referidas medidas; os boletins analíticos devem apresentar-se igualmente arquivados na pasta referente aos registos de controlo da qualidade do Adjudicatário em cada um dos locais a que dizem respeito;

1.8.1.6. No início da vigência do contrato, deve ser remetido para o endereço eletrónico qualidadealimentar@scml.pt e Unidade de Aprovisionamento do CMRA, um cronograma com indicação das datas de realização destes controlos, o qual deve ser previamente validado pela SCML; o cronograma deve apresentar uma distribuição equitativa de acordo com a periodicidade de realização das análises em cada um dos locais;

1.8.1.7. As análises referidas nos pontos 1.8.1.3. e 1.8.1.4. devem ser realizadas pelo Adjudicatário em todos os locais com confeção local, independentemente da presença ou não de pessoal do Adjudicatário;

1.8.1.8. Caso os resultados analíticos obtidos, para as amostras alimentares, possam ser classificados, de acordo com os critérios utlizados pelo Instituto Nacional de Saúde Dr. Ricardo Jorge, como inaceitáveis/potencialmente perigosos, deverá o Adjudicatário proceder, após implementação das respetivas medidas preventivas e/ou corretivas, à realização de novas análises que comprovem a existência de um resultado conforme para todos o (s) parâmetro (s) considerados para as amostras alimentares, no prazo de 1 (um) mês;

1.8.1.9. Sempre que a SCML entenda como necessário mandar realizar análises microbiológicas e/ou químicas, por suspeita de condições anormais no fornecimento de géneros alimentícios e/ou refeições, ou por suspeita de outros incumprimentos em matéria de higiene alimentar, e quando os resultados destas análises forem não conformes, o Adjudicatário é responsável pelos custos que daí advêm sem prejuízo da aplicação das penalidades estabelecidas nas cláusulas jurídicas gerais do presente caderno de encargos. Estas análises são realizadas pela SCML, a partir da(s) amostra(s) testemunha do dia da ocorrência e/ou outra(s) amostras tida(s) por conveniente(s);

1.8.1.10. Caso a SCML o entenda poderá solicitar ao Adjudicatário a realização das análises referidas em 1.8.1.9., às suas expensas, devendo os resultados das mesmas serem remetidos para o endereço de correio eletrónico qualidadealimentar@scml.pt e Unidade de Aprovisionamento do CMRA, até um máximo de 20 (vinte)dias após o dia da sua colheita,

consoante o tempo requerido para a apresentação dos resultados, devendo nos casos mais morosos, ser remetidos à SCML todos os resultados preliminares.

O incumprimento de qualquer um dos pontos acima indicados, com exceção dos pontos 1.8.1.2. e 1.8.1.9., encontra-se sujeito à aplicação de penalidade.

1.9. Formação

1.9.1. O Adjudicatário deve obrigatoriamente promover ações de formação, em matéria de higiene e segurança dos géneros alimentícios, a todo o pessoal que labore nas instalações de cozinha, copa, refeitório, cafetaria ou proceda à distribuição de refeições, independentemente da sua categoria profissional, devendo a mesma apresentar os conteúdos adequados ao desempenho das suas tarefas. Neste sentido, deve ser remetido pelo Adjudicatário, para o endereço de correio eletrónico qualidadealimentar@scml.pt, dos Hospitais e UCCI´s num prazo de 10 (dez) dias uteis após o início da vigência da contrato, um plano de formação a ministrar aos funcionários, durante a prestação de serviços, com identificação clara dos respetivos cursos, objetivos da ação, duração, destinatários, entidade formadora e respetiva acreditação e tipo de certificação que confere.

1.9.2. Para além do referido em 1.9.1, deve ser ministrada formação antes do pessoal iniciar funções, assim como em casos em que ocorra a sua substituição, e sempre que esta formação se revele necessária ao correto exercício das funções destes colaboradores;

1.9.3. Em cada refeitório e cafetaria no quadro de pessoal da adjudicatária afeto ao local, deverá existir obrigatoriamente um elemento com formação específica nos Princípios HACCP; o elemento em questão deverá ser o responsável pela prestação de serviços no local;

1.9.4. A formação referida nos pontos 1.9.1 a 1.9.2., deve ser dada por empresa certificada ou por Técnico Superior dos quadros do Adjudicatário, habilitado para o efeito;

1.9.5. Para o CMRA, a formação ministrada no âmbito do ponto 1.9.1. e 1.9.2 deve ainda abordar técnicas de confeção e empratamento, especificidades alimentares das valências a servir, capitações, serviço ao público e conteúdos do caderno de encargos, relevantes para o seu bom desempenho profissional, entre outros;

1.9.6. Para cada local a prestação de serviços, refeitório e cafetaria devem apresentar-se arquivados, na pasta referente aos registos do controlo de qualidade do Adjudicatário, os documentos comprovativos da formação dada ao pessoal afeto à prestação de serviços, os quais devem igualmente ser remetidos para o endereço eletrónico qualidadealimentar@scml.pt e dos Hospitais e UCCI´s, no prazo de 5 dias após a sua solicitação;

1.9.7. Nos locais da prestação de serviços, refeitórios e cafetarias em que exista pessoal da SCML a exercer funções sob orientação do Adjudicatário, deve a mesma facultar a formação necessária ao exercício das suas funções, conforme referido nos pontos 1.9.1. e 1.9.4.
O incumprimento de qualquer um dos pontos acima indicados encontra-se sujeito à aplicação de penalidade.

1.10. Documentação da Qualidade

1.10.1. O Adjudicatário obriga-se ao envio juntamente com a sua proposta, da documentação relativa ao Sistema de Gestão da Segurança Alimentar, incluindo o Código de Boas Práticas em Higiene Alimentar e procedimentos baseados nos Princípios HACCP, a aplicar nos locais e serviços abrangidos por esta prestação de serviços;

1.10.2. O Adjudicatário obriga-se à elaboração de documentos e registos comprovativos da aplicação das medidas que visam a implementação dos princípios HACCP, bem como de documentos comprovativos da observância das boas práticas de higiene, os quais devem manter-se permanentemente atualizados e disponíveis para consulta, nos respetivos locais da prestação de serviços;

1.10.3. Na documentação e registos mencionados no ponto 1.10.2. deve ainda o Adjudicatário incluir os seguintes:

a) Registo automático da matéria-prima rececionada com indicação da data, hora e da temperatura de transporte;

b) Rastreabilidade da matéria-prima, incluindo a fornecida em sistema diferido a quente e frio (unidoses de refeições, charcutaria e laticínios entre outros);

c) Devolução/destruição da matéria-prima não conforme, sanitária ou organoleticamente, ou não conforme os requisitos estipulados no presente caderno de encargos e respetivos Anexos, nomeadamente **Anexos I, I1, I2, R, R1 Anexos M** e **L** – Capitações de ementas de passeio**,** Capitações para Festividades e Entradas e Coffee Breaks e **Anexo J -** requisitos dos géneros alimentícios e capitações, com indicação do nome do produto, lote, data e hora da operação, e assinatura do responsável pelo procedimento;

d) Data, hora e temperatura das refeições fornecidas em diferido a quente (esta ultima apenas nos locais com pessoal da adjudicatária), aferidas no local da sua expedição e no local da sua receção. A medição de temperatura deve ser efetuada imediatamente antes da expedição das refeições e após a sua receção, não se aplicando esta última aferição aos locais e serviços sem pessoal do Adjudicatário

e) Descongelação da matéria-prima, com indicação do nome do produto, quantidade, lote, data e hora de início de descongelação, data a que se destina e respetiva refeição;

f) Indicação da data de abertura e data limite de utilização, em produtos pré-embalados de origem animal, e em todos aqueles pré-embalados em que seja dada indicação de uma data limite de utilização após abertura;

g) Temperatura durante a distribuição das refeições, nomeadamente: temperatura no final da confeção, temperatura das refeições mantidas em banho-maria ou estufa, em dois tempos distintos (meio e final), quando estas ultrapassem as 2h30 de permanência no equipamento;

h) Temperatura dos óleos de fritura.

1.10.4. É de igual forma da responsabilidade do Adjudicatário, elaborar, manter atualizados e disponíveis para consulta, em cada local e serviço abrangidos pela prestação de serviços os seguintes itens:

a) Etiqueta de identificação de produto não conforme e de equipamento avariado (com indicação da data de aferição da anomalia) bem como de equipamento obsoleto, devendo estas ser apostas aos respetivos;

b) Plano de higienização, adaptado a cada local ou serviço;

c) Registos de limpeza e/ou desinfeção das instalações e equipamentos; mapa diário onde conste as ações de limpeza e higienização dos equipamentos e instalações, o que foi higienizado, com que produto, com indicação da data, hora e assinatura do elemento que procedeu a esta operação;

d) Boletins analíticos relativos às análises microbiológicas alimentares e esfregaços realizados no âmbito dos controlos analíticos solicitados em 1.8., os quais devem ser remetidos para o endereço de correio eletrónico qualidadealimentar@scml.pt e dos Hospitais e UCCI´s, e simultaneamente arquivados no local e serviços respetivos;

e) Registo de formação dos colaboradores do Adjudicatário realizados no âmbito do solicitado em 1.9.

1.10.5. A não disponibilização para consulta, no âmbito das operações de verificação da SCML ou entidades por si contratadas, dos documentos, registos ou similares referidos nos pontos 1.10.1 a 1.10.4., é considerada como uma inexistência comprovativa da evidência do seu cumprimento, sendo assinalada como uma não conformidade à prestação de serviços;

1.10.6. De acordo com as condições físicas estabelecidas em cada uma das instalações de cozinha ou copa, refeitório e cafetaria concessionadas ao Adjudicatário, devem ser adotados os procedimentos mais adequados visando o cumprimento de todo o acima estabelecido, bem como da legislação vigente em matéria de higiene alimentar e respetivos códigos de boas práticas.

1.10.7. Caso o Adjudicatário considere necessário proceder à adoção de algum procedimento que não respeite os aspetos acima citados, deverá solicitar parecer técnico através do e-mail qualidadealimenta@scml.pt, e Unidade de Aprovisionamento do CMRA e aguardar resposta escrita a qual confirmará ou não a viabilidade da sua execução. A adoção de procedimentos contrários ao aqui estabelecido será sujeita à aplicação das sanções contratualmente previstas no caderno de encargos.

O incumprimento de qualquer um dos pontos 1.10.2. a 1.10.7. e/ou respetivas alíneas, encontra-se sujeito à aplicação de penalidade.

1.11. Respostas a não conformidades

1.11.1. As ocorrências não conformes relativas à segurança sanitária dos alimentos bem como à segurança alimentar, serão informadas por escrito pela SCML ao Adjudicatário.

1.11.2. Caso se verifique a ocorrência de não conformidades graves, capazes de colocar em causa a segurança sanitária dos géneros alimentícios e/ou refeições e consequentemente a segurança dos consumidores, o Adjudicatário deve tomar as providências consideradas adequadas à situação no imediato, reservando-se a SCML ao direito de solicitar a presença do Nutricionista/Dietista do Adjudicatário, afeto à prestação de serviços, no local.

1.11.3. As respostas às ocorrências não conformes, verificadas no âmbito da prestação de serviços, devem ser remetidas para o endereço eletrónico qualidadealimentar@scml.pt, e dos Hospitais e UCCI´s e cumprir com os seguintes requisitos:

a) Ser enviadas no prazo máximo de 3 (três) dias úteis após receção da informação escrita;

b) Mencionar, claramente, as medidas corretivas e/ou preventivas adotadas e implementadas para cada ocorrência indicada;

c) Anexar, sempre que justificado, comprovativos das medidas corretivas e/ou preventivas adotadas e implementadas.

O incumprimento dos pontos 1.11.2. e 1.11.3. e respetivas alíneas, encontra-se sujeito à aplicação de penalidade.

PARTE 2 – NORMAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR

2.1. A alimentação a fornecer aos Utentes e colaboradores da Santa casa da Misericórdia de Lisboa basear-se-á, sempre que possível, nos princípios da Dieta Mediterrânica.

2.2. Os componentes das refeições devem entrar em tal proporção de modo a que as mesmas sejam calórica e nutricionalmente equilibradas, ou seja, estejam satisfeitas as necessidades dos Utentes em proteínas, hidratos de carbono, lípidos, sais minerais, vitaminas e fibras, nunca esquecendo de ponderar as necessidades diárias, respeitando as condições referidas nos **Anexos I, I1, I2, R, R1, Anexo M.**

2.3. Capitações de ementas de passeio, **Anexo L** - Capitações para Festividades e Entradas e Coffee Breaks e **Anexo J -** requisitos dos géneros alimentícios e capitações.

2.4. Sempre que um género alimentício não satisfaça organoleticamente os Utentes da SCML, ainda que cumpra os requisitos estipulados em caderno de encargos, a SCML reserva-se o direito de solicitar amostra para prova sensorial e recusar o fornecimento desse género,

devendo o Adjudicatário proceder à sua substituição imediata, mantendo o cumprimento dos requisitos previstos em caderno de encargos.

2.5. O Adjudicatário é responsável pela qualidade e condições higio-sanitárias das refeições fornecidas, equipamentos e instalações, constituindo-se responsável pelos danos e prejuízos causados, incluindo toxinfeção alimentar, derivado daqueles fornecimentos.

2.6. Os géneros a incorporar bem como as refeições confecionadas que não satisfaçam as necessárias condições sanitárias, organoléticas e qualitativas são rejeitados e considerados como não fornecidos, devendo o Adjudicatário substituir e remover de imediato e por sua conta, os produtos rejeitados. Se a remoção não for efetuada, em tempo útil, pode a SCML efetuá-la a expensas do Adjudicatário, sem prejuízo de comunicação, se for caso disso, a organismo oficial.

2.7. Todos os géneros alimentícios e refeições a fornecer pelo Adjudicatário devem ser de preparação recente, devendo o tempo que decorre entre o final da confeção e o seu consumo ser o estritamente necessário para que se possa proceder ao seu empratamento e eventual transporte, garantindo-se assim o estado higio-sanitário dos géneros alimentícios e refeições assim como as suas características organoléticas.

2.8. Todas as refeições devem ser adequada e cuidadosamente confecionadas, devidamente temperadas, privilegiando o uso de ervas aromáticas e especiarias, em detrimento do sal, respeitando as capitações de sal previstas no **Anexo I1, R1**; os géneros alimentícios devem apresentar-se no seu ponto adequado de cozedura, de forma a potenciar os seus sabores e aromas. No tempero e confeção devem ser consideradas as especificidades de cada valência.

2.9. Não devem ser fornecidos géneros alimentícios ou refeições cujas características organoléticas, tais como o cheiro, sabor, textura, consistência e/ou cor, não sejam os expectáveis para géneros alimentícios ou refeições em questão:

a) Quaisquer refeições e/ou géneros alimentícios que não se apresentem conformes, verificando-se a presença de características anómalas, não devem ser servidos, ficando à responsabilidade do Adjudicatário a sua substituição atempada;

b) Previamente ao fornecimento de refeições e/ou géneros alimentícios, as mesmas devem ser sujeitas a prova organolética pelo Adjudicatário;

c) A pedido do local da prestação de serviços ou do Técnico da SCML que realiza a fiscalização higio-sanitária, deve ser fornecida uma amostra alimentar para degustação de todos os elementos constituintes da refeição ou géneros alimentícios, sem que haja direito a cobrança da mesma. A quantidade a fornecer deve corresponder a 1/8 do total da capitação tipo V (conforme **Anexo I1e R1** ao caderno de encargos). Esta prova poderá ser realizada diariamente pelo local da prestação de serviços, caso este o solicite, sendo a aceitabilidade dos géneros alimentícios e refeições determinada pela SCML.

2.10. No empratamento das refeições e géneros alimentícios a apresentação dos mesmos, em travessa ou em pratos individualizados por Utente, deve ser visualmente apelativa, com os géneros alimentícios ou componentes das refeições devidamente separados, sempre que adequado, e as travessas e pratos devidamente guarnecidos.

2.11. É expressamente proibido o fornecimento de outros géneros alimentícios que não os previstos nos **Anexos I, I1, I2, R, R1 Anexos M** e **L** Capitações de ementas de passeio, Capitações para Festividades e Entradas e Coffee Breaks e **Anexo J** - requisitos dos géneros alimentícios e capitações ao presente caderno de encargos. Caso seja intenção do Adjudicatário propor outros géneros alimentícios que não os anteriormente referidos, tal deve ser comunicado à SCML para o endereço eletrónico qualidadealimentar@scml.pt, com justificação do pedido, fazendo-se anexar a rotulagem dos géneros alimentícios em questão, e aguardada resposta escrita, que confirme essa possibilidade.

2.12. A aprovação do recurso a géneros alimentícios que não os previstos nos Anexos do presente caderno de encargos referidos no ponto 2.10. poderá ser sujeita a prova organolética pela SCML.

2.13. O Adjudicatário obriga-se a uma constante atualização das técnicas culinárias, de forma a confecionar as refeições da forma nutricionalmente equilibrada e organoleticamente satisfatória e apelativa, devendo estas formações ficar registadas na respetiva documentação de qualidade.

2.14. É expressamente proibida a utilização na preparação e/ou confeção dos géneros alimentícios de:

a) Massa de pimentão;

b) Massa de alho;

c) Caldos de carne, peixe, legumes, entre outros, industrializados pré-preparados;

d) Sal em quantidades superiores às indicadas no **Anexo I1 E R1** devendo o mesmo seu substituído por ervas aromáticas ou especiarias;

e) Picantes ou bebidas alcoólicas nas refeições de creche;

f) Flocos de batata desidratada na confeção de sopa;

g) Alho e cebola desidratados.

2.15. As ementas a vigorar, nos refeitórios e cafetarias, devem ser aquelas constantes dos **Anexos G** - e **Anexo H**- Ementas Refeitórios –, as quais respeitam os requisitos estabelecidos nos **Anexos I1, I2, Anexo J** - requisitos dos géneros alimentícios e capitações e **cláusula 41.º** deste caderno de encargos, Composição das Refeições. Sempre que o ciclo de ementas seja finalizado, deve ser reiniciado, exceto quando exista indicação em contrário da SCML.

2.16. Serão estabelecidos pela SCML planos de refeições intermédias (pequeno-almoço, reforço de pequeno-almoço, lanche, reforço de lanche, complemento alimentar e ceia) os quais serão entregues ao Adjudicatário no início da vigência do contrato e no decurso do

mesmo, sempre que se verifique esta necessidade; estes planos de refeições intermédias não poderão ser sujeitos a alterações pelo Adjudicatário sem o prévio consentimento da Equipa da Qualidade Alimentar, devendo ser adotados os mesmos procedimentos face a eventuais alterações que os determinados para as ementas das refeições principais, conforme estipulado no ponto 2.21.

2.17. As fichas técnicas correspondentes às ementas a vigorar devem incluir a listagem e capitação de ingredientes, modo de preparação e confeção, e informação nutricional detalhada. Estas fichas técnicas devem ser elaboradas pelo Adjudicatário e ser remetidas para o endereço de correio eletrónico qualidadealimentar@scml.pt, e dos Hospitais e UCCI´s nas duas primeiras semanas da prestação de serviços. De igual forma, deve o Adjudicatário manter arquivado em cada local da prestação de serviços e refeitório com confeção local, as fichas técnicas relativas às ementas servidas nestes locais.

2.18. A informação relativa aos alergénios e substâncias suscetíveis de provocar intolerâncias alimentares devem encontrar-se disponíveis para consulta, pelos Utentes, colaboradores e funcionários da SCML, nos refeitórios e cafetarias (incluindo aqueles com fornecimento de refeições em diferido a quente e a frio devendo para tal, todo o pessoal afeto à prestadora de serviços ter conhecimento da documentação em que estas informações se encontram registadas. Nos locais de prestação de serviço, refeitórios e cafetarias, deve apresentar-se visível e juntamente com a ementa afixada, a informação da possibilidade de consulta a esta informação, para quem a solicite.

2.19. A Equipa da Qualidade Alimentar da SCML e o Serviço de Nutrição do CMRA reserva-se ao direito de proceder às alterações consideradas necessárias às ementas mencionadas no ponto 2.14. e apresentadas no **Anexo G** Ementas e **Anexo H -** Ementas Refeitórios, de forma a permitir uma melhor adequação das mesmas à valência em questão. Para além das adaptações inerentes às especificidades dos refeitórios e cafetarias proceder-se-ão, durante a vigência do contrato, a alterações às ementas de acordo com a sazonalidade. De igual forma, durante a vigência do contrato, serão efetuadas pela da Equipa da Qualidade Alimentar as adaptações consideradas necessárias aos mapas de refeições intermédias, mencionados no ponto 2.16. As alterações a estas ementas devem ser implementadas pelo Adjudicatário, no prazo de dez dias a contar da sua notificação escrita.

2.20. Sempre que o Adjudicatário, considere necessário proceder a alterações da(s) ementa(s) em vigor, deve o mesmo comunicá-lo, com 24h00 de antecedência, para o endereço de correio eletrónico qualidadealimentar@scml.pt, e dos Hospitais e UCCI´s com nota justificativa desse pedido. A Equipa da Qualidade Alimentar da SCML e dos Hospitais e UCCI´s reservam-se ao direito de aceitar ou não a justificação do Adjudicatário.

2.21. A SCML reserva-se ao direito de solicitar alterações ao fornecimento de refeições considerando necessidades dietéticas específicas que requeiram alterações às ementas bem

como leites adaptados, farinhas lácteas e não lácteas e produtos similares necessários aos bebés até aos 12 meses.

2.22. Em circunstâncias excecionais pode ser solicitado ao Adjudicatário a elaboração de ementas, as quais devem cumprir os requisitos estabelecidos no presente caderno de encargos e ser validadas pela Equipa da Qualidade Alimentar previamente à sua implementação.

PARTE 3 – OPERAÇÕES DE VERIFICAÇÃO

3.1. As operações de verificação higio-sanitária, qualitativa e quantitativa, e organolética incidem sobre os géneros alimentícios a incorporar nas refeições e nos pratos já confecionados; incidem igualmente sobre todas as instalações concessionadas ao Adjudicatário bem como equipamentos, veículos automóveis de transporte de refeições confecionadas e de matéria-prima, assim como o seu acondicionamento, existência e correto preenchimento dos registos HACCP, entre outros.

3.2. A verificação é exercida pela SCML, diretamente ou por entidades por si contratadas e, quando se justifique, pelos competentes Organismos Oficiais.

3.3. A SCML reserva-se ao direito de, através de um seu representante, proceder à apreciação das instalações, equipamentos e outros sectores, incluindo as instalações dos fornecedores, que apresentem relação com o presente caderno de encargos.

3.4. O Adjudicatário deve fornecer a listagem dos seus fornecedores de géneros alimentícios e produtos não alimentares, utilizados na prestação de serviços, SCML sempre que solicitada.

3.5. O Adjudicatário obriga-se a realizar vistorias higio-sanitárias a todos os locais da prestação de serviços (com confeção local, fornecimento em diferido a quente e a frio), refeitórios e cafetarias, com uma periodicidade mínima trimestral. Para este efeito, o Adjudicatário deve aplicar a sua própria *checklist*, a qual deve incluir informação no âmbito sanitário, qualitativo e quantitativo, bem como dos requisitos estipulados no caderno de encargos. A *checklist* em questão deve, após preenchimento, encontrar-se disponível para consulta pela SCML, em cada local da sua aplicação, com indicação das medidas corretivas e/ou preventivas adotadas para cada uma das não conformidades assinaladas. O cronograma trimestral com indicação das vistorias higio-sanitárias a efetuar nos locais da prestação de serviços, refeitórios e cafetarias deve ser remetido para o endereço de correio eletrónico qualidadealimentar@scml.pt, e dos Hospitais e UCCI´s com a antecedência mínima de quinze dias previamente à sua implementação.

ANEXO C
REQUISITOS DO MATERIAL DESCARTÁVEL

1. Não é permitida a utilização de produtos de plástico de utilização única, especialmente os fabricados total ou parcialmente a partir de plásticos de origem fóssil, incluindo os plásticos oxodegradáveis, nem de qualquer tipo de liga metálica. Excetuam-se os sacos de plásticos usados no âmbito dos procedimentos de armazenamento e transporte de géneros, bem como os de acondicionamento de detritos, entre outros necessários ao normal funcionamento da prestação de serviços.

O incumprimento deste ponto encontra-se sujeito à aplicação de penalidade.

2. Na utilização de produtos de utilização única ou descartável, devem ser adotados os seguintes requisitos:

2.1 Os bioplásticos fabricados a partir de polímeros com origem em matérias-primas renováveis e não fósseis, preferencialmente biodegradáveis e compostáveis. Nas fichas técnicas dos produtos, sempre que possível, deverá constar a indicação do tempo e do nível de biodegradação, bem como das condições do meio necessárias. Relativamente à compostagem, deverão ser procuradas indicações referentes a normas (como a EN 13432) e/ou a certificações e selos (como o Seedling obtido através das entidades DIN CERTCO ou Vinçotte);

2.2 O cartão e o papel reciclado ou com certificação que assegure a proveniência de florestas geridas de forma sustentável e responsável;

2.3 Preferir produtos identificados com o rótulo Eco Label da União Europeia, ou outras certificações relevantes (por exemplo, FSC, CertiPUR, Cradle to Cradle) que garantam a grande maioria dos critérios de reparabilidade, reutilização e reciclagem.

O incumprimento de qualquer dos pontos 2.1 a 2.3 encontra-se sujeito à aplicação de penalidade.

3. Os guardanapos, toalhetes individuais e toalhas de mesa de papel devem respeitar os requisitos acima descritos e não devem ter qualquer logotipo.

O incumprimento deste ponto encontra-se sujeito à aplicação de penalidade.

4. No início da prestação de serviços devem ser apresentadas pelo Adjudicatário amostras de embalagens, sacos e restante material descartável a fornecer no âmbito da prestação de serviços, para validação pela Equipa da Qualidade Alimentar. Após validação deste material não é autorizado ao Adjudicatário a sua substituição, sem que este seja submetido a nova validação pela Equipa da Qualidade Alimentar.

O incumprimento deste ponto encontra-se sujeito à aplicação de penalidade.

5. O material descartável a fornecer no âmbito da prestação de serviços é o seguinte:

5.1 Toalhetes individuais, toalhas de mesa e guardanapos de papel a utilizar nos locais de prestação de serviço, refeitórios e cafetarias;

5.2 Caixas, guardanapos, copos (para chá e café) e agitador de café (individualmente embalado), onde se encontre previsto o fornecimento de ceia destinada ao pessoal da SCML;

5.3 Embalagens unidose para a sobremesa (sobremesa doce, fruta confecionada ou fruta fresca fracionada), para todas as valências com refeições em regime diferido a quente;

5.4 As embalagens descartáveis destinadas ao acondicionamento das refeições unidose, nomeadamente as referidas nos pontos 5.4, 5.5, 5.6 e 5.7 devem ser apropriadas para uso alimentar, e obedecer aos seguintes requisitos:

5.4.1 Embalagens para a sopa – capacidade mínima de 340ml;

5.4.2 Embalagens para sopa (refeição ligeira de dia de semana) – capacidade mínima de 450ml;

5.4.3 Tampas planas, vedantes e compatíveis com as embalagens de sopa referidas nos anteriores pontos 5.8.1 e 5.8.2;

5.4.4 Embalagens para refeição principal, retangulares – capacidade de 900ml a 1100ml e dimensões máximas de 23,2cmx13,3cmx8cm (CxLxA);

5.4.5 Tampas planas, vedantes e compatíveis com as embalagens de refeição principal referidas no ponto 5.8.4;

5.4.6 Embalagens para salada (quando constante na ementa), ou fruta fresca fracionada – capacidade mínima de 340ml;

5.4.7 Embalagens para sobremesa (quando aplicável) – capacidade mínima de 170ml;

5.4.8 Tampas vedantes e compatíveis com as embalagens de refeição referidas nos anteriores pontos 5.8.6 e 5.8.7;

5.4.9 Capacidade de resistência, no mínimo, a temperaturas entre os 0 e os 80ºC, no caso das embalagens assinaladas nos pontos 5.8.1, 5.8.2, 5.8.3, 5.8.4 e 5.8.5;

5.4.10 Capacidade de resistência a temperaturas de refrigeração, no caso das embalagens referidas nos anteriores pontos 5.8.6, 5.8.7 e 5.8.8.

5.5 O formato e dimensões das embalagens, acima descritas devem permitir um adequado acondicionamento dos géneros alimentícios, de acordo com a capitação prevista no **Anexo I1** e **I2**, **R e R1** sem perda das suas características de apresentação. Estas embalagens devem ser resistentes e não absorventes.

O incumprimento de qualquer dos pontos 5.1 a 5.5. encontra-se sujeito à aplicação de penalidade.

6. Para os passeios de meio-dia e passeios de dia inteiro que incluam refeição de almoço quente ou salada fria, deve ser previsto o fornecimento do seguinte:

6.1. Pratos rasos de cartão resistentes e não absorventes – diâmetro aproximado de 18cm;

6.2. Guardanapos de papel;

6.3. Colheres de sobremesa, garfos e facas.

O incumprimento de qualquer dos pontos 6.1 a 6.3 encontra-se sujeito à aplicação de penalidade.

7. Para os passeios que não incluam almoço quente ou salada fria, apenas deve ser previsto o fornecimento de guardanapos, conforme as características acima descritas.

O incumprimento deste ponto encontra-se sujeito à aplicação de penalidade.

8. Sempre que solicitado, devem ser fornecidos pratos, tigelas, copos, guardanapos, toalhas de mesa e talheres descartáveis, para as diversas festividades previstas no caderno de encargos.

O incumprimento deste ponto encontra-se sujeito à aplicação de penalidade.

ANEXO D
CÓDIGO DE CONDUTA DOS FORNECEDORES DA SANTA CASA DA MISERICÓRDIA DE LISBOA

(VERSÃO DISPONIBILIZADA EM PDF)

ANEXO E

DECLARAÇÃO DE COMPROMISSO DO FORNECEDOR COM O CÓDIGO DE CONDUTA DOS FORNECEDORES DA SANTA CASA DA MISERICÓRDIA DE LISBOA

DENOMINAÇÃO DA EMPRESA:_____

NÚMERO DE PESSOA COLETIVA:_____

MORADA (SEDE):_____

NOME DO REPRESENTANTE LEGAL:_____

NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIFICAÇÃO PESSOAL:_____

MORADA:_____

CARGO:_____

Tendo recebido e tomado conhecimento do Código de Conduta dos Fornecedores da Santa Casa da Misericórdia de Lisboa, declara que se compromete a cumprir as suas normas, além das obrigações assumidas no contrato para ***PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES CONFECIONADAS AOS HOSPITAIS E UNIDADES DE SAÚDE DA SANTA CASA DA MISERICÓRDIA DE LISBOA (HOSA, CMRA, UCCI RDL E UCCIMJNP)*** celebrado com a Santa Casa da Misericórdia de Lisboa em (indicar a data).

Data e Local

_____, ___ de _____ de _____

Assinatura do declarante e carimbo

_____

ANEXO F
IDENTIFICAÇÃO DO FORNECIMENTO MÉDIO

(VERSÃO DISPONIBILIZADA EM EXCEL)

ANEXO F1
IDENTIFICAÇÃO DE QUANTIDADES FORNECIDAS

(VERSÃO DISPONIBILIZADA EM EXCEL)

ANEXOS G
EMENTAS
(VERSÃO DISPONIBILIZADA EM EXCEL)

ANEXO H

EMENTAS REFEITÓRIOS

(VERSÃO DISPONIBILIZADA EM EXCEL)

ANEXO I
IDENTIFICAÇÃO DAS CAPITAÇÕES

(VERSÃO DISPONIBILIZADA EM EXCEL)

ANEXO I1
CAPITAÇÕES EM BRUTO E CRU EM GRAMAS

(VERSÃO DISPONIBILIZADA EM EXCEL)

ANEXO I2
REQUISITOS DE REFEIÇÕES PARA BEBÉS.

As refeições destinadas a bebés até aos 12 (doze) meses devem cumprir os seguintes requisitos:

a) A composição e capitações da dieta são as abaixo descritas, exceto quando existir prescrição clinica distinta;
b) Independentemente do mês em que se inicie a diversificação alimentar, esta deve ocorrer pela sequência de introdução dos alimentos abaixo descrita; cada alimento novo deve ser introduzido com um intervalo mínimo de 3 dias;
c) A fruta a fornecer deve ser fresca e em estado de maturação adequado à mastigação. Sempre que necessário, a fruta fresca pode ser reduzida a um creme homogéneo ou deve ser substituída por fruta cozida, assada ou em puré;
d) As refeições devem isentas de sal e açúcar adicionados;
e) As refeições devem ser isentas de espinhas, ossos, esquírolas ou qualquer tipo de fragmentos sólidos.

Dieta Pediátrica após os 4 meses

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO GENÉRICA
PEQUENO-ALMOÇO	LEITE MATERNO OU LEITE ADAPTADO (120ML)
MEIO DA MANHÃ	LEITE MATERNO OU LEITE ADAPTADO (120ML)
ALMOÇO	SOPA PASSADA DE LEGUMES (250 ML) (40 G DE BATATA + 100 G DE CENOURA E/OU ABÓBORA) + AZEITE (5ML)
MEIO DA TARDE	LEITE MATERNO OU ADAPTADO (120ML)
JANTAR	LEITE MATERNO OU ADAPTADO (120ML)
CEIA	LEITE MATERNO OU ADAPTADO (120ML)

Dieta Pediátrica após os 5 meses

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO GENÉRICA
PEQUENO-ALMOÇO	LEITE MATERNO OU LEITE ADAPTADO (150ML)
MEIO DA MANHÃ	LEITE MATERNO OU LEITE ADAPTADO (150ML)
ALMOÇO	SOPA PASSADA DE LEGUMES (250 ML) (40 G DE BATATA + 100 G DE CENOURA E/OU ABÓBORA, ALFACE, CURGETE, CHUCHU) + AZEITE (5ML) 50G DE FRUTA FRESCA OU COZIDA, REDUZIDA A PURÉ (MAÇÃ, PERA, BANANA)
MEIO DA TARDE	LEITE MATERNO OU ADAPTADO (150ML)
JANTAR	1 PAPA SEM GLÚTEN E SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR (150 ML DE LEITE ADAPTADO + 20 G DE FARINHA NÃO LÁCTEA SEM GLÚTEN E SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR)
CEIA	LEITE MATERNO OU ADAPTADO (150ML)

Dieta Pediátrica após os 6 meses

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO GENÉRICA
PEQUENO-ALMOÇO	180 ML DE ÁGUA FERVIDA COM 50 G DE FARINHA LÁCTEA SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR OU 180ML DE LEITE ADAPTADO COM 50 G DE FARINHA NÃO LÁCTEA SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR
MEIO DA MANHÃ	LEITE MATERNO OU LEITE ADAPTADO (180ML)
ALMOÇO	180 ML DE SOPA PASSADA DE LEGUMES (40 G DE BATATA/BATATA DOCE + 100G DE CENOURA E/OU ABÓBORA, ALFACE, CURGETE, CHUCHU, FEIJÃO VERDE, REPOLHO, BRÓCOLOS, COUVE-FLOR, CEBOLA, ALHO-FRANCÊS) COM 15 G DE CARNE TRITURADA SEM GORDURA (FRANGO, PERU OU COELHO) E 5 ML DE AZEITE 50G DE FRUTA FRESCA ESMAGADA, TRITURADA OU RALADA (MANGA, PAPAIA, AMEIXA, MELÃO, MELANCIA, MARMELO, PÊSSEGO, MAÇÃ, PERA, BANANA) OU COZIDA, REDUZIDA A PURÉ
MEIO DA TARDE	IGUAL AO PEQUENO-ALMOÇO
JANTAR	IGUAL AO ALMOÇO
CEIA	IGUAL AO MEIO DA MANHÃ

Dieta Pediátrica entre os 7 e os 9 meses

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO GENÉRICA
PEQUENO-ALMOÇO	180 ML DE ÁGUA FERVIDA COM 50 G DE FARINHA LÁCTEA SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR COM OU SEM 50G DE FRUTA OU 180ML DE LEITE ADAPTADO COM 50 G DE FARINHA NÃO LÁCTEA SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR COM OU SEM 50G DE FRUTA
MEIO DA MANHÃ	LEITE MATERNO OU LEITE DE TRANSIÇÃO (180ML)
ALMOÇO	180 ML DE SOPA DE LEGUMES PASSADA OU COM PEQUENOS PEDAÇOS DE LEGUMES (40 G DE BATATA/BATATA DOCE + 100G DE CENOURA E/OU ABÓBORA, ALFACE, CURGETE, CHUCHU, FEIJÃO VERDE, REPOLHO, BRÓCOLOS, COUVE-FLOR, CEBOLA, ALHO-FRANCÊS) COM 15 G DE CARNE TRITURADA SEM GORDURA (FRANGO, PERU, COELHO, VITELA, BORREGO) E 5 ML DE AZEITE APÓS A INTRODUÇÃO DE TODOS OS TIPOS DE CARNE ACIMA REFERIDOS, ALTERNAR ENTRE CARNE E PESCADO MAGRO TRITURADO (DOURADA, LINGUADO, PESCADA, SOLHA, MARUCA). 100G DE FRUTA FRESCA ESMAGADA, TRITURADA OU RALADA (MANGA, PAPAIA, AMEIXA, MELÃO, MELANCIA, MARMELO, PÊSSEGO, MAÇÃ, PERA, BANANA) OU COZIDA, REDUZIDA A PURÉ
MEIO DA TARDE	IGUAL AO PEQUENO-ALMOÇO
JANTAR	IGUAL AO ALMOÇO

CEIA	IGUAL AO MEIO DA MANHÃ

Dieta Pediátrica entre os 10 e os 12 meses

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO GENÉRICA
PEQUENO-ALMOÇO	240 ML DE ÁGUA FERVIDA COM 60 G DE FARINHA LÁCTEA SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR COM OU SEM 50G DE FRUTA OU 240 ML DE LEITE DE TRANSIÇÃO COM 60 G DE FARINHA NÃO LÁCTEA SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR COM OU SEM 50G DE FRUTA
MEIO DA MANHÃ	1 IOGURTE NATURAL NÃO AÇUCARADO/ LEITE MATERNO OU LEITE DE TRANSIÇÃO (180ML)
ALMOÇO	200 ML DE SOPA PASSADA DE LEGUMES OU COM PEQUENOS PEDAÇOS DE LEGUMES (40 G DE BATATA/BATATA DOCE + 100G DE CENOURA E/OU ABÓBORA, ALFACE, CURGETE, CHUCHU, FEIJÃO VERDE, REPOLHO, BRÓCOLOS, COUVE-FLOR, CEBOLA, ALHO-FRANCÊS) COM 15 G DE CARNE TRITURADA SEM GORDURA (FRANGO, PERU, COELHO, VITELA, BORREGO, VACA) OU GEMA DE OVO OU PEIXE TRITURADO (DOURADA, LINGUADO, PESCADA, SOLHA, GAROUPA, ABRÓTEA, MARUCA, SALMÃO, TAMBORIL, BACALHAU FRESCO) E 5 ML DE AZEITE; A SOPA PODE SEM COMPLEMENTADA COM 1 COLHER DE SOPA DE LEGUMINOSAS PASSADAS NA SUA BASE PRATO DE CONSISTÊNCIA MOLE COM POUCA GORDURA: 15 G DE CARNE OU PEIXE PICADOS E DESFIADOS OU OVO (GEMA) 40 G DE BATATA/BATATA DOCE OU PURÉ OU 30 G DE ARROZ OU MASSA OU 55G DE FARINHA DE PAU OU 25 G DE PÃO EM AÇORDA 40G DE LEGUMES COZINHADOS (EXCETO ESPINAFRES, NABIÇAS, NABO, AIPO, ACELGA, BETERRABA, COUVE-ROXA E TOMATE) 100G DE FRUTA EXCETO FRUTOS SILVESTRES, MARACUJÁ, KIWI E MORANGO
MEIO DA TARDE	IGUAL AO PEQUENO-ALMOÇO OU 1 IOGURTE NATURAL NÃO AÇUCARADO/ LEITE MATERNO/ LEITE DE TRANSIÇÃO (180ML) COM ½ PORÇÃO DE PÃO DE MISTURA OU 50 G FRUTA
JANTAR	IGUAL AO ALMOÇO
CEIA	240 ML DE LEITE DE TRANSIÇÃO

ANEXO I3
IDENTIFICAÇÃO DOS SUPLEMENTOS

(VERSÃO DISPONIBILIZADA EM EXCEL)

ANEXO I4
CARACTERÍSTICAS DAS DIETAS

DIETA GERAL	*HIPERCALÓRICA*	HIPERPROTEICA HIPERLIPIDICA HIPERGLUCIDICA
DIETA LIGEIRA	*NORMOCALÓRICA*	HIPERPROTEICA NORMOLIPIDICA NORMOGLUCIDICA
CONFEÇÃO PERMITIDA: COZIDOS, GRELHADOS E ASSADOS SEM MOLHO		
DIETA P/ HEPÁTICOS	*NORMOCALÓRICA*	HIPERPROTEICA HIPOLIPIDICA HIPERGLUCIDICA
CONFEÇÃO PERMITIDA: COZIDOS E GRELHADOS		
DIETA GÁSTRICA *(TIPO IV)*	*NORMOCALÓRICA*	HIPERPROTEICA NORMOLIPIDICA NORMOGLUCIDICA
CONFEÇÃO PERMITIDA: COZIDOS E GRELHADOS ***DIETA POBRE EM RESÍDUOS***		
DIETA MOLE	*NORMOCALÓRICA*	HIPERPROTEICA NORMOLIPIDICA NORMOGLUCIDICA
CONFEÇÃO PERMITIDA: COZIDOS, GRELHADOS E ASSADOS SEM MOLHO ***REFEIÇÃO TIPO MOLE***		
DIETA MOLE BATIDA	*NORMOCALÓRICA*	HIPERPROTEICA NORMOLIPIDICA NORMOGLUCIDICA
DIETA DE CONSISTÊNCIA "PASTOSA"		
DIETA P/DIABÉTICOS	*NORMOCALÓRICA*	HIPERPROTEICA NORMOLIPIDICA NORMOGLUCIDICA (+180 GR.HC./DIA)
CONFEÇÃO PERMITIDA: TODAS		
DIETA FRACIONADA EM 6 REFEIÇÕES		
DIETA P/EMAGRECIMENTO	*HIPOCALÓRICA*	HIPERPROTEICA HIPOGLUCIDICA HIPOLIPIDICA
CONFEÇÃO PERMITIDA: COZIDOS, GRELHADOS E ASSADOS SEM MOLHO ***DIETA FRACIONADA EM 6 REFEIÇÕES***		
NOTA: PARA QUAISQUER DIETAS QUE NÃO SE ENQUADREM NESTES PARÂMETROS PODERÁ SER SOLICITADA A COLABORAÇÃO DO (A) DIETISTA.		

ANEXO J

REQUISITOS DOS GÉNEROS ALIMENTÍCIOS E CAPITAÇÕES

1. Géneros alimentícios admitidos

Os géneros alimentícios admitidos são os constantes nos **Anexos I, I1, R, R1,** Capitações de ementas de passeio e Capitações para as festividades, ementas e coffee breaks, com as características descritas nos mesmos, salvo exceções previamente validadas e autorizadas pela Equipa da Qualidade Alimentar e SAN do CMRA

O incumprimento deste ponto encontra-se sujeito à aplicação de penalidade.

2. Faixas etárias

Para o CMRA as capitações do pequeno-almoço, meio da manhã, constam do **ANEXO R1** e destinam-se a crianças, adolescentes, adultos, idosos e refeitorios. As capitações dos almoços e jantares, constam do **ANEXO R1** e destinam-se a: "tipo II Adultos crianças, adolescentes, adultos, idosos e refeitórios".

O incumprimento deste ponto encontra-se sujeito à aplicação de penalidade.

3. Carne, pescado e ovos

3.1. A carne e o pescado devem ser fornecidos congelados, salvo exceções abaixo descritas e outras previamente validadas e autorizadas pela Equipa da Qualidade Alimentar.

3.2. Para a carne e pescado descongelados, deve considerar-se um decréscimo de 5 a 10% de peso face às capitações constantes no **Anexo I1 e R1**. Caso o produto tenha sido submetido a um processo de vidragem, admite-se um decréscimo de 10 a 30% de peso face às capitações estabelecidas no mesmo Anexo. Admite-se também a mesma percentagem de decréscimo para os cefalópodes.

3.3. Os peixes para cozer ou assar não devem ter um calibre inferior a 1,200kg, com exceção dos peixes cujo calibre é indicado no **Anexo I1, R1**.

3.4. Só é permitido o fornecimento de pescado com o género, espécie e calibre indicados no **Anexo I1 R1**.

3.5. No caso específico do carapau, da cavala e da sardinha, estes devem ser fornecidos frescos, durante todo o ano, com exceção da sardinha, que apenas deverá ser fornecida nos meses de junho a outubro. Todos devem ser fornecidos inteiros, não sendo autorizado o seu fornecimento fracionado.

3.6. Todo o pescado fornecido em filetes, lombos, tranches ou medalhões deve ser isento de espinhas.

3.7. O bacalhau salgado seco não pode ter classificação inferior a crescido (1 a 2kg). Nas cozinhas em que não seja possível proceder à demolha de bacalhau, de acordo com as

regras de higiene e segurança dos alimentos, deverá ser fornecido bacalhau demolhado ultracongelado.

3.8. A pescada e o bacalhau, com exceção do bacalhau em conserva, têm obrigatoriamente de ostentar rótulo de pesca sustentável.

3.9. O atum em conserva tem obrigatoriamente de ostentar o símbolo "Dolphin Safe"

3.10. Os peixes destinados aos locais da prestação de serviços que não possuem máquina serra-ossos devem ser fornecidos à posta.

3.11. As carnes (vaca, porco, peito de peru) destinadas aos locais da prestação de serviços que não possuem máquina serra-ossos, deverão ser fornecidas em bife ou em peso igual ou inferior a 1Kg, de acordo com a finalidade culinária a que se destinam.

3.12. A capitação de carne/peixe a incorporar nas sopas passadas deve ser igual à capitação dos géneros a servir em prato para a respetiva tipologia de capitação.

3.13. A alheira deve ser constituída por carne de porco e aves, com pedaços de carne percetíveis, perfazendo no mínimo 30% (trinta por cento) de carne.

3.14. Devem ser fornecidos congelados/ultracongelados, de produção industrial: carne picada de bovino, almôndegas, hambúrgueres, rolo de carne, croquetes, rissóis, pastéis de bacalhau e barras de pescada. A proteína de origem animal para as almôndegas e hambúrgueres deve ser exclusivamente de carne de bovino. O rolo de carne deve ser composto por mistura de carne de bovino e suíno.

Para os produtos transformados acima mencionados devem atender-se as seguintes especificações:

3.14.1. Almôndegas - Peso unitário mínimo de 30g, 100% carne de bovino, sem qualquer outro ingrediente ou aditivo;

3.14.2. Hambúrgueres - Peso unitário aproximado de 100g, 100% carne de bovino, sem qualquer outro ingrediente ou aditivo;

3.14.3. Croquetes - Peso unitário mínimo de 30g, com mínimo de 50% de carne de bovino;

3.14.4. Carne picada de bovino para lasanha, canelones, empadão e bolonhesa, chili e similares deverá ter taxa de gordura inferior a 15% e colagénio nas proteínas de carne inferior a 25%. A carne picada deve ser 100% carne de bovino, sem qualquer outro ingrediente ou aditivo;

3.14.5. Rolo de carne congelado - Mínimo 65% de carne;

3.14.6. Rissóis de camarão - Peso unitário mínimo de 35g, com mínimo de 12% de camarão;

3.14.7. Rissóis de pescada - Peso unitário mínimo de 35g, com mínimo de 20% de pescada;

3.14.8. Pastéis de bacalhau - Peso unitário mínimo de 30g, com mínimo de 30% bacalhau;

3.14.9. Barras de pescada - Peso unitário mínimo 30g, com mínimo de 60% de pescada.

3.15. Apenas se admite o fornecimento de ovo estrelado/escalfado (gema crua), bem como a utilização de ovos em natureza nos refeitórios de pessoal.

3.16. Os ovos em natureza devem ser obrigatoriamente de galinhas criadas ao ar livre (código do sistema de produção 1), tamanho M/L.

O incumprimento dos pontos 3.1. ao 3.16. e respetivos subpontos, encontra-se sujeito à aplicação de penalidade.

4. Hortofrutícolas

4.1. Os produtos hortícolas para a sopa devem perfazer a capitação total indicada no **Anexos I1, R1**, sendo que metade dessa capitação deve corresponder ao ingrediente principal da sopa (por exemplo, numa sopa de feijão-verde deve-se incorporar 75g de feijão-verde, num total de 150g de hortícolas).

4.2. Entende-se por couves diversas as seguintes variedades: couve-flor, couve-galega, couve-portuguesa, couve-lombarda, couve-roxa, couve-coração, couve-de-bruxelas, couve-branca, brócolos.

4.3. A fruta deve ser fornecida respeitando o mapa de sazonalidade presente nos **Anexos I1** e **R1**, não sendo permitido o fornecimento de fruta fora do intervalo estabelecido, exceto por indicação expressa da Equipa da Qualidade Alimentar ou do SAN do CMRA. As diferentes variedades de cada fruta, quando existam, consideram-se apenas um tipo de fruta.

4.4. Não é permitido o fornecimento de fruta em calda exceto por indicação expressa da Equipa da Qualidade Alimentar ou do SAN do CMRA.

4.5. Excecionalmente, para as dietas moles, pastosas e bebés até aos 12 meses, admite-se o fornecimento de maçã e pera todos os meses do ano.

4.6. Sempre que na ementa se encontre previsto o fornecimento de fruta assada, cozida ou em puré, esta deve ser sem adição de açúcar podendo em sua substituição utilizar-se canela. Este requisito aplica-se também para as dietas moles e pastosas.

4.7. Relativamente aos hortícolas, o feijão-verde tem obrigatoriamente de ser fornecido fresco nos meses de julho e agosto. Os brócolos, a couve-flor, as nabiças e os espinafres têm obrigatoriamente de ser fornecidos frescos nos meses de dezembro a março.

4.8. As ervas aromáticas devem ser fornecidas embaladas (refrigeradas em embalagens fechadas, congeladas ou secas). As ervas aromáticas frescas a consumir em cru devem ser obrigatoriamente desinfetadas antes da utilização.

4.9. O Adjudicatário obriga-se a selecionar, de entre os seguintes géneros alimentícios, dois géneros que têm obrigatoriamente de ser provenientes de produção biológica, de acordo com o Regulamento (CE) n.º 834/2007, ao longo de toda vigência do contrato: maçã de todas as variedades fornecidas, à exceção da maçã reineta, tomate, cebola, alho, cenoura, abóbora. A seleção dos dois géneros biológicos é apresentada juntamente com a proposta. Esses géneros têm de ostentar, sempre que fornecidos, um rótulo ou certificado de "biológico", nacional ou comunitário.

O incumprimento do ponto 4.1. a 4.9., com exceção dos pontos 4.2. e 4.5., encontra-se sujeito à aplicação de penalidade.

5. Alimentação vegana

5.1. Todos os produtos a fornecer para as ementas veganas, incluindo ingredientes para confeção e tempero, devem ser compostos exclusivamente por ingredientes de origem vegetal (produtos veganos).

5.2. Sempre que se confecionarem leguminosas secas ou cereais integrais, como arroz, estes devem ser adequadamente demolhados, por um período mínimo de 12h no caso das leguminosas e 6-8h no caso dos cereais.

O incumprimento dos pontos 5.1. e 5.2. encontra-se sujeito à aplicação de penalidade.

6. Sal

Nas creches, jardins-de-infância e Casas de Acolhimento é obrigatória a utilização de sal iodado, com teor de iodização de 30 a 60mg/kg de sal.

O incumprimento deste ponto encontra-se sujeito à aplicação de penalidade.

7. Pão

7.1. O pão ralado não deve resultar do reaproveitamento de sobras.

7.2. O pão de mistura deve conter obrigatoriamente farinha de trigo de tipologia igual ou superior a T65 e farinha de centeio de tipologia igual ou superior a T130.

7.3. A listagem de ingredientes de qualquer tipo de pão fornecido, incluindo o pão de forma, deve constar apenas de farinha, água, sal, levedura ou fermento, sem quaisquer aditivos adicionais. Excetuam-se os pães destinados a festividades, passeios, dietas isentas de glúten ou outras necessidades específicas.

7.4. O pão fornecido deve ser obrigatoriamente pão fresco, em conformidade com a Portaria n.º 52/2015 de 26 de fevereiro.

O incumprimento dos pontos 7.1. a 7.4. encontra-se sujeito à aplicação de penalidade.

8. Outros

8.1. O queijo, fiambre, chouriço, paio, presunto e mortadela devem ser fornecidos fatiados embalados.

8.2. Quando nos **Anexos I** e **I1, R E R1** se faz referência à adição de açúcar em géneros alimentícios, considera-se qualquer tipo de açúcar adicionado, incluindo sacarose, glicose ou glucose, dextrose, maltose, melaço, mel, açúcar invertido, frutose, lactose, maltodextrina, xaropes, entre outros.

8.3. Não é permitido o fornecimento, em qualquer valência de sobremesas doces industrializadas pré-embaladas, à exceção da gelatina. No caso de fornecimento de gelatina pré-embalada, admite-se que seja fornecida com capitação de 90-100g.

O incumprimento dos pontos 8.1. a 8.3. encontra-se sujeito à aplicação de penalidade

ANEXO L
CAPITAÇÕES PARA FESTIVIDADES E ENTRADAS E COFFEE BREAKS

(VERSÃO DISPONIBILIZADA EM EXCEL)

ANEXO M
CAPITAÇÕES DE EMENTAS DE PASSEIO

(VERSÃO DISPONIBILIZADA EM EXCEL)

ANEXO N
EMENTA DE ENTRADAS

(VERSÃO DISPONIBILIZADA EM EXCEL)

ANEXO O
EMENTAS ESPECIAIS DE FESTIVIDADES

Lanche Melhorado do Dia Mundial da Criança

- 1 Leite meio-gordo/Leite c/chocolate/Sumo 100%/Sumo natural/Iogurte (natural, aromas ou pedaços)
- Água em jarro

- 1 Bola de mistura/Bolinha de espinafres/Bolinha de beterraba/Pão-de-leite/Croissant/Pão-de-Deus c/manteiga/queijo/fiambre/doce/queijo flamengo e tomate (rodela)/*hummus* e pepino/pasta de abacate e tomate (rodela)

- Salada de fruta tropical (5 variedades) /espetada de fruta tropical (5 variedades)
- Pipocas (+/-30g; simples, sem sal e açúcar)

- 1 Fatia de bolo caseiro ou doce de colher: Bolo de Chocolate/Bolo de Noz/Bolo de Bolacha/Bolo de Maçã/Torta de Cenoura/Torta de Laranja/Tartes várias/Salame/Arroz doce/Leite-creme/Gelatinas de vários sabores/Aletria doce/Mousse de Chocolate/Gelado/Pudim de ovos/*Molotof* com caramelo/Puré de maçã cozida com merengue no forno, entre outros.

- Rebuçados/Gomas/Chupas/Bombons (±25g)

Esta ementa substitui a ementa de Lanche

Nota: Para as festividades as capitações a cumprir são as que se encontram previstas no caderno de encargos, nos Anexos I1 Capitações para Almoço e Jantar, e Anexo L – Capitações para Festividades e Entradas e Coffee Break´s

Lanche Encerramento de Ano letivo

- 1 Leite meio-gordo/Leite c/chocolate/Sumo 100%/sumo natural/Iogurte (natural, aromas ou pedaços)
- Água em jarro
- 1 Bola de mistura/Bolinha de espinafres/Bolinha de beterraba/Pão-de-leite/Croissant/Pão-de-Deus c/manteiga/queijo/fiambre/doce/queijo flamengo e tomate (rodela)/*hummus* e pepino/pasta de abacate e tomate (rodela)
- Pipocas (±30g; simples, sem sal e açúcar)
- 1 Fatia de bolo caseiro ou doce de colher: Bolo de Chocolate/Bolo de Noz/Bolo de Bolacha/Bolo de Maçã/Torta de Cenoura/Torta de Laranja/Tartes várias/Salame/Arroz doce/Leite-creme/Gelatinas de vários sabores/Aletria doce/Mousse de Chocolate/Gelado/Pudim de ovos/*Molotof* com caramelo/Puré de maçã cozida com merengue no forno, entre outros.
- Salada de fruta tropical (5 variedades)/espetada de fruta tropical (5 variedades)
- Rebuçados/Gomas/Chupas/Bombons (±25g)

Esta ementa substitui a ementa de Lanche

Nota: Para as festividades as capitações a cumprir são as que se encontram previstas no caderno de encargos, nos Anexos I1 Capitações para Almoço e Jantar, e Anexo L – Capitações para Festividades e Entradas e Coffee Break´s

Jantar de Início de Ano Letivo

Entradas sobre a mesa

Queijo fresco com tomate temperado

Cogumelos salteados

Quadradinhos de melão com presunto

Tâmaras com bacon

Pãezinhos de queijo

Pãezinhos de alho

Pão fatiado

Tostas

Quadradinhos de queijo

Paté de atum

Azeitonas

Prato quente
Arroz de pato com salada (com muitos legumes variados)

Fruta
Rodelas abacaxi

Sobremesa
Quadradinhos de Gelatina com natas /leite condensado

Bebidas
Água de 1,5L

Sumo 100%/sumo naturals diluídos (2 sabores)

Coca-cola de 1,5L

Chupas e gomas e smarties

Bolo comemorativo de início de ano letivo com 10kg

Este Jantar é servido à mesa por empregados.

Realiza-se no Refeitório de São Roque durantes o mês de Outubro, para 250 crianças/jovens.

É necessário atoalhados e saias da responsabilidade do Adjudicatário.

Nota: Para as festividades as capitações a cumprir são as que se encontram previstas no caderno de encargos, nos Anexos I1 Capitações para Almoço e Jantar, e Anexo L – Capitações para Festividades e Entradas e Coffee Break´s

Lanche de Santos Populares (Crianças)

- Chouriço de carne assado (50g)
- Pão de mistura fatiado/broa fatiada (70g)
- 2 opções: Rissol de camarão ou pescada/Croquete de carne/Pastel de bacalhau/Bola de queijo e azeitonas
- Batata frita pala-pala (±40g)
- 1 Fatia de bolo caseiro ou doce: Bolo de Chocolate/Bolo de Noz/Bolo de Bolacha/Bolo de Maçã/Torta de Cenoura/Torta de Laranja/Tartes várias/ Pão-de-ló, etc./Arroz doce/Leite-creme/Gelatinas de vários sabores/Aletria doce/Mousse de Chocolate/Gelado/Pudim de ovos/Puré de maçã cozida com merengue no forno/*Molotof* com caramelo, entre outros.
- Salada de fruta tropical (5 variedades)/espetada de fruta tropical (5 variedades)
- 1 Sumo 100%/sumo natural
- Água em jarro

Esta ementa substitui a ementa de Lanche do dia e destina-se a crianças entre os 18 meses e os 10 anos de idade.

No dia em que é solicitado o fornecimento deste Lanche Festivo, a ementa de almoço é substituída por:

- Caldo verde c/chouriço
- Grelhada mista (febras/frango/salsicha toscana etc.)/sardinhas assadas/carapaus assados
- Batata cozida/arroz
- Salada mista (alface, tomate, cenoura, cebola, pepino e pimento assado)
- 1 peça de fruta/gelatina/gelado
- Pão de mistura fatiado

Nota: Para as festividades as capitações a cumprir são as que se encontram previstas no caderno de encargos, nos Anexos I1 Capitações para Almoço e Jantar, e Anexo L – Capitações para Festividades e Entradas e Coffee Break´s

Lanche de Santos Populares (Adolescentes/Adultos/Idosos)

- Chouriço de carne assado (50g)
- Morcela assada (50g)
- Broa de milho fatiada (70g)
- Pão de mistura fatiado (70g)
- 3 opções: Rissol de camarão/Croquete de carne/Pastel de bacalhau/Bola de queijo e azeitonas
- Salada de fruta tropical (5 variedades)/espetada de fruta tropical (5 variedades)
- 1 Fatia de bolo caseiro ou doce: Bolo de Chocolate/Bolo de Noz/Bolo de Bolacha/Bolo de Maçã/Torta de Cenoura/Torta de Laranja /Tartes várias/Pão-de-ló, etc. /Arroz doce/Leite-creme/Gelatinas de vários sabores/Aletria doce/Mousse de Chocolate/Gelado/Pudim de ovos/Puré de maçã cozida com merengue no forno/Molotof com caramelo, entre outros.
- Sumo 100%/Sumo natural/Refrigerantes/Sangria (2dl)
- Água em jarro

Esta ementa substitui a ementa de Lanche do dia e destina-se a adolescentes com mais de 10 anos/adultos e idosos.

No dia em que é solicitado o fornecimento deste Lanche Festivo, a ementa de almoço é substituída por:

- Caldo verde c/chouriço
- Grelhada mista (febras/frango/salsicha toscana etc.)/sardinhas assadas/carapaus assados
- Batata cozida/arroz
- Salada mista (alface, tomate, cenoura, cebola, pepino e pimento assado)
- 1 peça de fruta/gelatina/gelado
- Pão de mistura fatiado

Nota: Para as festividades as capitações a cumprir são as que se encontram previstas no caderno de encargos, nos Anexos I1 Capitações para Almoço e Jantar, e Anexo L – Capitações para Festividades e Entradas e Coffee Break´s

Lanche do Dia de S. Martinho (Adolescentes/Adultos/Idosos)

- Chouriço assado (50g)
- Broa de milho fatiada (70g)/Pão de mistura fatiado (70g)
- 3 opções: Rissol de camarão/Croquete de carne/Pastel de bacalhau/Bola de queijo e azeitonas
- 1 Fatia de bolo caseiro ou doce: Bolo de Chocolate/Bolo de Noz/Bolo de Bolacha/Bolo de Maçã/Torta de Cenoura/ Torta de Laranja/Tartes várias/Salame/Arroz doce/Leite-creme/Gelatinas de vários sabores/Aletria doce/Mousse de Chocolate/Pudim de ovos/Puré de maçã cozida com merengue no forno/*Molotof* com caramelo, entre outros.
- Castanhas cozidas/assadas (1 dúzia/pessoa)
- 1 Sumo 100%/Sumo natural/Jeropiga
- Água em jarro

Esta ementa substitui a ementa de Lanche e destina-se a adolescentes com mais de 10 anos e adultos

Nota: Para as festividades as capitações a cumprir são as que se encontram previstas no caderno de encargos, nos Anexos I1 E R1 Capitações para Almoço e Jantar, e Anexo L – Capitações para Festividades e Entradas e Coffee Break´s

Lanche do Dia de S. Martinho (Crianças)

- 1 Bola de mistura/Bolinha de espinafres/Bolinha de beterraba/Pão-de-leite/Croissant/Pão-de-Deus c/manteiga/queijo/fiambre/doce/queijo flamengo e tomate (rodela)/*hummus* e pepino/pasta de abacate e tomate (rodela)

- 2 opções: Rissol de camarão ou pescada/Croquete de carne/Pastel de bacalhau/Bola de queijo e azeitonas

- 1 Sumo 100%/sumo natural

- Água em jarro

- 1 Fatia de bolo caseiro ou doce: Bolo de Chocolate/Bolo de Noz/Bolo de Bolacha/Bolo de Maçã/Torta de Cenoura/ Torta de Laranja/ Tartes várias/Salame/Arroz doce/Leite-creme/Gelatinas de vários sabores/Aletria doce/Mousse de Chocolate, Pudim de ovos/Puré de maçã cozida com merengue no forno/*Molotof* com caramelo, entre outros.

- Castanhas assadas (6/pessoa)

Esta ementa substitui a ementa de Lanche destina-se a crianças entre os 18 meses e os 10 anos

Nota: Para as festividades as capitações a cumprir são as que se encontram previstas no caderno de encargos, nos Anexos I1 Capitações para Almoço e Jantar, e Anexo L – Capitações para Festividades e Entradas e Coffee Break´s

Lanche Melhorado do Dia Mundial do Idoso

- 1 Leite meio-gordo/Leite c/chocolate/Sumo 100%/Sumo natural/Tisana de ervas/Café c/leite/Iogurte (natural, aromas ou pedaços)

- Água em jarro

- 1 Bola de mistura/ Bolinha de espinafres/Bolinha de beterraba/Pão-de-leite/Croissant/Pão-de-Deus c/manteiga/queijo/fiambre/doce/queijo flamengo e tomate (rodela)/*hummus* e pepino/pasta de abacate e tomate (rodela)

- 3 opções: Rissol de camarão/Croquete de carne/Pastel de bacalhau/mini folhado de linguiça/bola de queijo e azeitonas

- Salada de fruta tropical (5 variedades)/ espetada de fruta tropical (5 variedades)

- 1 Fatia de bolo caseiro ou doce: Bolo de Chocolate/Bolo de Noz/Bolo de Bolacha/Bolo de Maçã/Torta de Cenoura/ Torta de Laranja/Tartes várias/Salame/Arroz doce/Leite-creme/Gelatinas de vários sabores/Aletria doce/Mousse de Chocolate/Pudim de ovos/*Molotof* com caramelo/Puré de maçã cozida com merengue no forno.

Esta ementa substitui a ementa de Lanche

Nota: Para as festividades as capitações a cumprir são as que se encontram previstas no caderno de encargos, nos Anexos I1 Capitações para Almoço e Jantar, e Anexo L – Capitações para Festividades e Entradas e Coffee Break´s

Lanche Melhorado Dia Internacional da Pessoa com Deficiência

- 1 Leite meio-gordo/Leite c/ chocolate em pó/Sumo 100%/sumo natural/Tisana de ervas/Café c/ leite/Iogurte (natural, aromas ou pedaços)

- Água em jarro

- 1 Bola de mistura/Bolinha de espinafres/Bolinha de beterraba/Pão-de-leite/Croissant/Pão-de-Deus c/manteiga/queijo/fiambre/doce/queijo flamengo e tomate (rodela)/*hummus* e pepino/pasta de abacate e tomate (rodela)

- 3 opções: Rissol/ Croquete /Pastel de bacalhau /Mini folhado de linguiça/Bola de queijo e azeitona

- Salada de fruta tropical (5 variedades)/espetada de fruta tropical (5 variedades)

- 1 Fatia de bolo caseiro ou doce: Bolo de Chocolate/Bolo de Noz/Bolo de Bolacha/Bolo de Maçã/Torta de Cenoura/Torta de Laranja/Tartes várias/Salame/Arroz doce/Leite-creme/Gelatinas de vários sabores/Aletria doce/Mousse de Chocolate, Pudim de ovos/*Molotof* de caramelo/Puré de maçã cozida com merengue no forno.

Esta ementa substitui a ementa de Lanche

Nota: Para as festividades as capitações a cumprir são as que se encontram previstas no caderno de encargos, nos Anexos I1 Capitações para Almoço e Jantar, e Anexo L – Capitações para Festividades e Entradas e Coffee Break´s

Lanche Especial do Dia de Páscoa (Crianças)

- 1 Fatia de Folar da Páscoa/Fatia de bola de carne/Fatia de bola de queijo e azeitonas

- Meia bola de mistura/Meio pão-de-leite/Meio croissant/Meio pão-de-Deus c/ c/manteiga/Meia bolinha de espinafres/Meia bolinha de beterraba com queijo/fiambre/doce/queijo flamengo e tomate (rodela)/*hummus* e pepino/pasta de abacate e tomate (rodela)

- 1 Fatia de bolo caseiro ou doce: Bolo de Chocolate/Bolo de Noz/Bolo de Bolacha/Bolo de Maçã/Torta de Cenoura, Torta de Laranja, Tartes várias, Pão-de-ló, etc./Arroz doce/Leite-creme/Gelatinas de vários sabores/Aletria doce/Mousse de Chocolate/Pudim de ovos/*Molotof* com caramelo/Puré de maçã cozida com merengue no forno.

- Salada de fruta tropical (5 variedades)/espetada de fruta tropical (5 variedades)

- 1 Sumo 100%/sumo natural

- Água em jarro

- Ovos de chocolate (±50g)

Esta ementa substitui a ementa de Lanche.

Nota: Para as festividades as capitações a cumprir são as que se encontram previstas no caderno de encargos, nos Anexos I1 Capitações para Almoço e Jantar, e Anexo L – Capitações para Festividades e Entradas e Coffee Break´s

Lanche Especial do Dia de Páscoa (Adultos/Idosos)

- 1 Fatia de Folar da Páscoa
- 1 Fatia de Bola de Carne
- 3 opções: Rissol de camarão, Croquete de carne, Pastel de bacalhau, Bola de queijo e azeitonas
- Salada de fruta tropical (5 variedades)/espetada de fruta tropical (5 variedades)
- 1 Fatia de bolo caseiro ou doce: Bolo de Chocolate/Bolo de Noz/Bolo de Bolacha/Bolo de Maçã/Torta de Cenoura, Torta de Laranja, Tartes várias, Pão-de-ló, etc./Arroz doce/Leite-creme/Gelatinas de vários sabores/Aletria doce/Mousse de Chocolate/Pudim de ovos/*Molotof* com caramelo/Puré de maçã cozida com merengue no forno.
- 1 Sumo 100%/sumo natural
- Água em jarro
- Amêndoas D.I. (±50g)/Ovos de chocolate (50g)

Esta ementa substitui a ementa de Lanche.

Nota: Para as festividades as capitações a cumprir são as que se encontram previstas no caderno de encargos, nos Anexos I1 Capitações para Almoço e Jantar, e Anexo L – Capitações para Festividades e Entradas e Coffee Break´s

Almoço do Dia de Páscoa

Escolher 1 opção	**Sopa**
	Creme de cenoura com coentros
	Caldo verde com chouriço
	Creme de ervilhas com bacon
	Canja de galinha com hortelã
	Sopa de tomate com *croutons*
	Sopa rica de peixe (garoupa) com camarão e coentros com *croutons*
Escolher 1 opção	**Prato**
	Borrego assado à Padeiro c/batata corada e nabiças salteadas
	Cabrito assado c/batata corada e salada mista
	Vitela assada à Lafões com batatinhas coradas e grelos salteados
	Lombo de porco assado com puré de maçã, arroz árabe e batata frita
	Bifinhos de peru com natas, cogumelos frescos, batata frita e salada
	Arroz de pato com salada
Escolher 1 opção	**Sobremesa**
	Salada de fruta tropical (mínimo 5 frutas)
	Abacaxi fatiado
	Manga laminada
	Laranja e kiwi fatiados
	Morangos
	Papaia

Nota: Para as festividades as capitações a cumprir são as que se encontram previstas no caderno de encargos, nos Anexos I1, R1 Capitações para Almoço e Jantar, e Anexo L – Capitações para Festividades e Entradas e Coffee Break´s

Mesa posta do Almoço do Dia de Páscoa:

- 1 Fatia de Folar da Páscoa
- 1 Fatia de bola de carne
- 3 Salgados: Rissol de camarão ou pescada/Croquete de carne/Pastel de bacalhau/Bola de queijo e azeitonas
- 1 Fatia de bolo caseiro: Bolo de Chocolate/Bolo de Noz/Bolo de Bolacha/Bolo de Maçã/Torta de Cenoura, Torta de Laranja, Tartes várias, Pão-de-ló
- 1 Doce:
- Arroz doce/Leite-creme/Gelatinas de vários sabores/Aletria doce/Mousse de Chocolate/Pudim de ovos/Farófias/Baba de camelo/*Molotof* com caramelo/Puré de maçã cozida com merengue no forno entre outros.
- 1 Sumo 100%/sumo natural
- Água em jarro
- Amêndoas D.I. (±50g)/ovos de chocolate (±50g)

Esta ementa substitui a ementa de Lanche.

Nota: Para as festividades as capitações a cumprir são as que se encontram previstas no caderno de encargos, nos Anexos I1 Capitações para Almoço e Jantar, e Anexo L – Capitações para Festividades e Entradas e Coffee Break´s

Lanche Especial de Natal (Crianças)

- ½ Bola de mistura/Pão-de-leite/Croissant/Pão-de-Deus/Bolinha de espinafres/Bolinha de beterraba c/manteiga/queijo/fiambre/doce**/** queijo flamengo e tomate (rodela)/ *hummus* e pepino/pasta de abacate c/ tomate

- 1 opção: Rissol de camarão ou pescada/Croquete de carne/Pastel de bacalhau/Bola de queijo e azeitonas

- 1 Fatia de Bolo-rei (50g)/1 coscorão/1 sonho/1 filhó de abóbora/1 fatia de pão-de-ló

- Salada de fruta tropical (5 variedades)/espetada de fruta tropical (5 variedades)

- Gomas/rebuçados (±25g)

- 1 Pai Natal de chocolate (50g)

- 1 Sumo 100%/sumo natural/1 leite

- Água em jarro

Esta ementa de mesa posta substitui o lanche

Nota: Para as festividades as capitações a cumprir são as que se encontram previstas no caderno de encargos, nos Anexos I1 Capitações para Almoço e Jantar, e Anexo L – Capitações para Festividades e Entradas e Coffee Break´s

Lanche Especial de Natal (Adultos/Idosos)

- 3 Salgados: Rissol de camarão/Croquete de carne/Pastel de bacalhau/fatia de bola de queijo e azeitonas
- 1 fatia de bolo caseiro ou doce: Bolo de Chocolate/Bolo de Noz/Bolo de Bolacha/Bolo de Maçã/Torta de Cenoura/Torta de Laranja/Tartes várias/Salame/ Arroz doce/Leite-creme/Gelatinas de vários sabores/Aletria doce/Mousse de Chocolate, Pudim de ovos/*Molotof* com caramelo/Puré de maçã cozida com merengue no forno, entre outros.
- 1 fatia de Bolo Rei
- 2 Broas Castelares
- 2 Filhós de abóbora/2 Rabanadas/2 Coscorões/2 Sonhos
- Salada de fruta tropical (5 variedades)/espetada de fruta tropical (5 variedades)
- Figos secos/Nozes/Amêndoas (±20g)
- 1 Cacau quente/Tisana de ervas/Café/1 sumo 100%/sumo natural
- Água em jarro

Esta ementa de mesa posta substitui o lanche

Nota: Para as festividades as capitações a cumprir são as que se encontram previstas no caderno de encargos, nos Anexos I1 Capitações para Almoço e Jantar, e Anexo L – Capitações para Festividades e Entradas e Coffee Break´s

Jantar de Véspera de Natal

Escolher 1 opção	**Sopa**
	Creme de cenoura com coentros
	Creme de cogumelos frescos
	Creme de alho francês
	Caldo verde com chouriço
	Sopa rica de peixe (garoupa) com camarão e coentros c/*croutons*
Escolher 1 opção	**Prato**
	Bacalhau cozido com batata cozida, 1 ovo cozido e couve portuguesa
	Bacalhau assado com batata assada e couve portuguesa
	Bacalhau com natas com salada
	Polvo cozido com batata cozida e grelos
	Polvo à lagareiro com batata cozida e grelos
Escolher 1 opção	**Sobremesa**
	Abacaxi/banana/salada de fruta tropical (5 variedades)
	Arroz doce/aletria
	Pudim de ovos/pudim de queijo/pudim de leite condensado
	Farófias
	Leite-creme queimado

Nota: Para as festividades as capitações a cumprir são as que se encontram previstas no caderno de encargos, nos Anexos I1,R1 Capitações para Almoço e Jantar, e Anexo L – Capitações para Festividades e Entradas e Coffee Break´s

Ceia de Véspera de Natal

Mesa posta

- 1 Fatia de Bolo-rei (100gr criança/150gr adulto)
- 1Rabanada
- 2 Coscorões
- 2 Sonhos
- 3 Salgados (croquete/rissol/pastel de Bacalhau)
- Figos secos (15g)
- Nozes (15g)
- Amêndoas (15g)
- 1 Sumo 100%/sumo natural/
- Tisana de ervas
- Café
- Água em jarro

- Açúcar e adoçante
- Guardanapos

Este serviço requer palamenta descartável da responsabilidade do Adjudicatário, de acordo com o documento Material descartável

Esta ementa substitui os complementos alimentares e as ceias

Nota: Para as festividades as capitações a cumprir são as que se encontram previstas no caderno de encargos, nos Anexos I1, T e R1 Capitações para Almoço e Jantar, e Anexo L – Capitações para Festividades e Entradas e Coffee Break´s

Almoço do Dia de Natal

Escolher 1 opção	**Sopa**
	Creme de abóbora com hortelã
	Sopa de agrião
	Creme de legumes com *croutons*
	Canja de galinha com hortelã
	Sopa rica de peixe (garoupa) com camarão e coentros com *croutons*
Escolher 1 opção	**Prato**
	Cabrito assado com batatinhas coradas e grelos salteados
	Peru assado com batatinhas coradas e nabiças salteadas
	Frango do campo na púcara com batata frita e salada
	Arroz de pato com salada
	Lombo de porco assado simples/recheado com farinheira com arroz branco e esparregado de espinafres
Escolher 1 opção	**Sobremesa**
	Salada de fruta tropical (mínimo 5 frutas)
	Abacaxi fatiado
	Carpaccio de abacaxi com romã e hortelã
	Manga laminada
	Laranja e kiwi fatiados

Nota: Para as festividades as capitações a cumprir são as que se encontram previstas no caderno de encargos, nos Anexos I1, R1 Capitações para Almoço e Jantar, e Anexo L – Capitações para Festividades e Entradas e Coffee Break´s

Mesa posta do Almoço do Dia de Natal

- 1 Fatia de Bolo-rei (100g criança/150g adulto)
- 2 Broas Castelares/1 fatia de bolo de chocolate/1 fatia de pão-de-ló
- 2 Filhós de abóbora/Coscorões
- 2 Sonhos/Rabanadas
- 2 fatias de quiche/2 empadas de galinha/2 fatias de bola de carnes ou de queijo e azeitonas/3 salgados (croquete de carne, pastel de bacalhau, rissol de camarão ou pescada, mini folhado de linguiça)
- 1 Doce:
- Arroz doce/Leite-creme/Gelatinas de vários sabores/Aletria doce/Mousse de Chocolate/Pudim de ovos/Farófias/Baba de camelo/Pudim de queijo/Pudim de leite condensado/Bolo de bolacha, entre outros.
- 1 Sumo 100%/sumo natural/Leite c/chocolate/Leite simples/Tisana de ervas/Cacau quente/Café
- Água em jarro

As ementas com mesa posta não podem ser consideradas em separado

Esta ementa de mesa posta substitui o lanche

Jantar de Fim de Ano

Escolher 1 opção	**Sopa**
	Creme de curgete com aipo
	Creme de couve-flor com *croutons*
	Caldo verde com chouriço
	Canja de galinha com hortelã
	Sopa rica de peixe (garoupa) com camarão e coentros com *croutons*
Escolher 1 opção	**Prato**
	Bacalhau à lagareiro com batata a murro e grelos cozidos
	Bacalhau com natas com salada
	Lombinhos de salmão no forno com molho de limão, alho e manteiga, com batata-doce assada e salada
	Arroz de pato com salada
	Bifinhos de vitela com natas e cogumelos frescos, batata frita, arroz e salada
Escolher 1 opção	**Sobremesa**
	Abacaxi/banana/salada de fruta tropical (5 variedades)
	Arroz doce/aletria
	Pudim de ovos /pudim de leite condensado/pudim queijo
	Farófias
	Leite-creme queimado

Ceia de Fim de Ano

Mesa posta

- 1 Fatia de Bolo-rei (100g criança/150g adulto)
- 1 Fatia de bolo caseiro: Bolo de Chocolate/Bolo de Noz/Bolo de Bolacha/Bolo de Maçã/Torta de Cenoura, Torta de Laranja, Tartes várias, Salame, etc.
- 1 Rabanadas
- 1 Coscorões
- 2 Sonhos
- 3 salgados (croquetes e rissóis de camarão ou pescada e pastéis de bacalhau/2 mini folhados de linguiça)
- Figos secos (15g)
- Nozes (15g)
- Amêndoas (15g)
- 1 Sumo 100%/sumo natural
- 12 passas
- Chá
- Café
- Água em jarro
- Açúcar e adoçante
- Guardanapos

Este serviço requer palamenta descartável da responsabilidade do Adjudicatário, de acordo com o documento Material descartável

Nota: Para as festividades as capitações a cumprir são as que se encontram previstas no caderno de encargos, nos Anexos I1 E R1 Capitações para Almoço e Jantar, e Anexo L – Capitações para Festividades e Entradas e Coffee Break´s

Esta ementa substitui os complementos alimentares e as ceias

Almoço do Dia de Ano Novo

Escolher 1 opção	**Sopa**
	Creme de cenoura com coentros e *croutons*
	Creme de ervilhas com bacon
	Creme de espinafres
	Canja de galinha com hortelã
	Sopa rica de peixe (garoupa) com camarão e coentros com *croutons*
Escolher 1 opção	**Prato**
	Leitão assado à Bairrada com batata frita e salada
	Picanha grelhada com feijão preto, batata frita, arroz branco e caldo verde salteado
	Lombo de porco assado com laranja, batatinhas coradas e esparregado de nabiças
	Bacalhau com broa em cama de espinafres com batata a murro
	Arroz de marisco com salada
Escolher 1 opção	**Sobremesa**
	Salada de fruta tropical (mínimo 5variedades)
	Carpaccio de abacaxi com romã e hortelã
	Manga laminada
	Torta de laranja
	Leite-creme queimado

Coffee break simples

- Água mineral com e sem gás
- Café
- Chá/Tisana de ervas
- Bolo caseiro ou pastelaria seca/fresca sortida em miniatura

Este serviço requer palamenta descartável da responsabilidade do Adjudicatário, de acordo com o documento Material descartável.

Coffee break padrão

- Água mineral com e sem gás
- Café
- Chá/Tisana de ervas
- Sumo 100%/sumo natural de frutas

Deve incluir 4 (quatro) dos seguintes componentes opcionais (a escolher pelo requisitante do serviço)

- Triângulos de pão de forma integral/bolinhas de espinafres ou beterraba c/queijo/fiambre
- Taças com *hummus* e pratos com mini-tostas
- Mini pastelaria fresca variada
- Bolo caseiro
- Mini salgados diversos
- Mini espetadas de fruta (mínimo 3 frutas das seguintes: uvas/morangos/gomos de clementina/pedaços de laranja/pedaços de abacaxi/pedaços de kiwi/pedaços de melão/pedaços de melancia)
- Espetadas de queijo *mozzarella* mini e tomate *cherry*

Serão necessários empregados de mesa sempre que pelo tipo de refeição e protocolo assim o exijam ou a SCML considere necessário a sua colaboração. Este serviço requer palamenta descartável da responsabilidade do Adjudicatário, de acordo com o documento Material descartável.

Porto de Honra

Inclui obrigatoriamente

Bebidas

- Água mineral com e sem gás
- Sumo 100%/sumo natural
- Porto Seco
- Porto Doce

Deve incluir 3 (três) dos seguintes componentes opcionais (a escolher pelo requisitante do serviço)

- Canapés variados (tostas com *philadelphia*, cebolinho e salmão fumado/mini espetadas de queijo *mozzarella* miniatura e tomate *cherry*/tostas com ovo cozido, tomate e manjericão/tostas com queijo fresco, orégãos e rodelas de azeitona, entre outros)
- Mini salgados
- Mini pastelaria
- Frutos oleaginosos variados sem sal/açúcar (amendoins/cajus/nozes/amêndoas/avelãs)

Serão necessários empregados de mesa sempre que pelo tipo de refeição e protocolo assim o exijam ou a SCML considere necessário a sua colaboração. Este serviço requer palamenta em porcelana e vidro da responsabilidade do Adjudicatário.

Almoço Ligeiro

Inclui obrigatoriamente

- Água mineral com e sem gás
- Sumo 100%/sumo natural de fruta
- Quiches variadas
- Salada ibérica ou outra similar
- Salada de fruta ou sobremesa doce
- Café
- Chá/Tisana de ervas

Serão necessários empregados de mesa sempre que pelo tipo de refeição e protocolo assim o exijam ou a SCML considere necessário a sua colaboração. Este serviço requer palamenta em porcelana e vidro da responsabilidade do Adjudicatário.

Almoço Padrão

Inclui obrigatoriamente

Entradas

- Pão e Tostas
- Queijo fresco e curado
- Manteiga
- Azeitonas

Bebidas

- Água mineral com e sem gás
- Vinho branco e tinto
- Sumo 100%/sumo natural

Menu

- Prato de Carne Peixe
- Salada /Legumes p/ acompanhamento
- Salada de fruta/fruta fatiada/sobremesa doce
- Café

Serão necessários empregados de mesa sempre que pelo tipo de refeição e protocolo assim o exijam ou a SCML considere necessário a sua colaboração. Este serviço requer palamenta em porcelana e vidro da responsabilidade do Adjudicatário.

Cocktail

Inclui obrigatoriamente

Bebidas

- Água mineral com e sem gás
- Sumo 100%/sumo naturals
- Vinho branco
- Bebidas espirituosas/brancas
- Gin tónico

Deve incluir 4 (quatro) dos seguintes componentes opcionais (a escolher pelo requisitante do serviço)

- Mini empadinhas/mini folhados
- Mini salgados
- Tâmaras c/bacon
- Mini espetadas de fruta (mínimo 3 frutas das seguintes: uvas/morangos/gomos de clementina/pedaços de laranja/pedaços de abacaxi/pedaços de kiwi/pedaços de melão/pedaços de melancia)
- Mini espetadas de queijo *mozzarella* miniatura e tomate *cherry*

Serão necessários empregados de mesa sempre que pelo tipo de refeição e protocolo assim o exijam ou a SCML considere necessário a sua colaboração. Este serviço requer palamenta em porcelana e vidro da responsabilidade do Adjudicatário.

ALMOÇO DE NATAL DOS FUNCIONÁRIOS DO HOSPITAL ORTOPÉDICO DE SANT'ANA (HOSA)

Almoço buffet volante a realizar no Salão Nobre no edifício principal

Sopa

Creme de legumes

Prato

1 prato de carne:

Cabrito à Padeiro com batata assada, arroz de miúdos e grelos salteados

Arroz de pato

Outro prato alternativo aprovado pelo HOSA

1 prato de peixe:

Bacalhau assado na chapa com batatas a murro

Bacalhau com broa

Outro prato alternativo aprovado pelo HOSA

Mesa de doces tradicionais da época (rabanadas, coscorões, filhoses, broas castelares, sonhos, molotoff, aletria, arroz doce, troncos de natal, mousse de manga, bolo-rei, bolo de chocolate, bolo mármore)
Mesa de frutas (ananás, salada de frutas, fruta tropical laminada, melão, laranja e uvas)
Vinho branco e tinto regional alentejano
Vinho do Porto
Sumos e águas

São necessários 4 empregados para acompanhamento do almoço.

São necessárias saias, atoalhados e palamenta da responsabilidade do Adjudicatário.

O número de trabalhadores, reformados e voluntários é de aproximadamente 200 e realiza-se durante o mês de Dezembro.

ALMOÇO DE ANIVERSÁRIO DO HOSPITAL ORTOPÉDICO DE SANT'ANA (HOSA)

Almoço buffet volante a realizar no Salão Nobre no edifício principal

Sopa

Creme de legumes

Prato

1 prato de carne:

Bifinhos de novilho com cogumelos e arroz

Lombo de porco fatiado com batata assada

Arroz de pato

Outro prato alternativo aprovado pelo HOSA

1 prato de peixe:

Bacalhau espiritual

Bacalhau com broa

Lombo de perca gratinado com batata assada

Outro prato alternativo aprovado pelo HOSA

Bolo de aniversário

Mesa de doces tradicionais da época (molotoff, aletria, arroz doce, mousse de manga, bolo de chocolate, mousse de chocolate, bolo de laranja, etc.)

Mesa de frutas (ananás, salada de frutas, fruta tropical laminada, melão, laranja e uvas)

Vinho branco e tinto regional alentejano

Sumos e águas

São necessários 4 empregados para acompanhamento do almoço.

São necessárias saias, atoalhados e palamenta da responsabilidade do Adjudicatário.

O número de trabalhadores, reformados e voluntários é de aproximadamente 200 e realiza-se durante o mês de Julho.

ALMOÇO DOS SANTOS POPULARES DOS FUNCIONÁRIOS DO HOSPITAL ORTOPÉDICO DE SANT'ANA (HOSA)

Almoço buffet

Sopa

Caldo verde com chouriço

Prato

Sardinhas

Entremeada

Febras

Entrecosto

Batata frita pála-pála

Salada (tomate e alface)

Pão

Pão saloio fatiado

Broa de milho

Bebidas

Água de 1,5L

Refrigerante com gás

Sangria

Vinho branco e tinto regional alentejano

Sobremesas

Arroz doce

Salada de frutas

É necessária loiça descartável da responsabilidade do Adjudicatário.

O número de trabalhadores e voluntários é de aproximadamente 150 e realiza-se durante o mês de Junho.

LANCHE DO DIA DE S. MARTINHO DOS FUNCIONÁRIOS DO HOSPITAL ORTOPÉDICO DE SANT'ANA (HOSA)

Chouriço e morcela assada (50g)
Broa de milho (50g)/Pão de mistura (100g)
2 salgados: rissol/croquete/pastel de bacalhau (miniatura)
1 doce de colher: arroz doce, leite-creme, aletria doce, mousse de chocolate, pudim de ovos, etc.
Castanhas cozidas/assadas (1 dúzia/pessoa)
Sumos
Jeropiga (1Dl)

É necessária loiça descartável da responsabilidade do Adjudicatário.

O número de trabalhadores e voluntários é de aproximadamente 80 e realiza-se durante o mês de Novembro.

ALMOÇO DO DIA DE NATAL DE UTENTES EM INTERNAMENTO DO HOSPITAL ORTOPÉDICO DE SANT'ANA (HOSA)

Opção 1	**Sopa**	Cenoura
	Prato	Vitela à Serrana (assada) com arroz branco com amêndoa laminada e brócolos cozidos
	Sobremesa	Abacaxi/manga/salada de fruta tropical
Opção 2	**Sopa**	Legumes
	Prato	Lombo de porco assado com molho de ameixas pretas, batata corada e nabiças salteadas
	Sobremesa	Abacaxi/manga/salada de fruta tropical
Opção 3	**Sopa**	Creme de espinafres
	Prato	Peru assado com batata no forno e esparregado de nabiças
	Sobremesa	Abacaxi/manga/salada de fruta tropical
Opção 4	**Sopa**	Abóbora com hortelã
	Prato	Arroz de pato à Portuguesa com salada mista
	Sobremesa	Abacaxi/manga/salada de fruta tropical
Opção 5	**Sopa**	Agrião
	Prato	Borrego assado à Padeira com batata corada e salada mista
	Sobremesa	Abacaxi/manga/salada de fruta tropical

LANCHE DO DIA DE NATAL DE UTENTES EM INTERNAMENTO DO HOSPITAL ORTOPÉDICO DE SANT'ANA (HOSA)

1 fatia de bolo-rei (100g criança e 150g adulto)

2 broas castelares

3 filhós/rabanadas/coscorões/sonhos

1 empada/1 fatia de quiche/2 salgados (croquete, pastel de bacalhau, rissol, folhado de salsicha)

1 sumo/1 DI leite com chocolate/1 DI leite simples/chá/cacau

JANTAR DE VÉSPERA DE NATAL DE UTENTES EM INTERNAMENTO DO HOSPITAL ORTOPÉDICO DE SANT'ANA (HOSA)

Opção 1	**Sopa**	Cenoura
	Prato	Bacalhau cozido com batata e couve portuguesa cozidas
	Sobremesa	Abacaxi
Opção 2	**Sopa**	Legumes
	Prato	Polvo cozido com batata cozida e salada mista
	Sobremesa	Kiwi
Opção 3	**Sopa**	Creme de espinafres
	Prato	Bacalhau com natas e salada mista
	Sobremesa	Laranja
Opção 4	**Sopa**	Abóbora com hortelã
	Prato	Polvo à Lagareiro com batata a murro e salada mista
	Sobremesa	Banana
Opção 5	**Sopa**	Agrião
	Prato	Bacalhau assado com batata assada e couve portuguesa cozida
	Sobremesa	Clementinas

CEIA DE VÉSPERA DE NATAL DE UTENTES EM INTERNAMENTO DO HOSPITAL ORTOPÉDICO DE SANT'ANA (HOSA)

1 fatia de tronco de natal (100g criança e 150g adulto)

1 fatia de bolo-rei (100g criança e 150g adulto)

2 broas castelares/2 filhós/2 rabanadas/2 coscorões/2 sonhos

1 doce de colher: arroz doce/leite-creme/gelatinas de vários sabores/aletria doce/mousse de chocolate/pudim de ovos, etc.

Figos secos/nozes/amêndoas (20g)

1 sumo

DIA MUNDIAL DO DOENTE PARA UTENTES EM INTERNAMENTO DO HOSPITAL ORTOPÉDICO DE SANT'ANA (HOSA)

1 fatia de bolo caseiro: bolo de chocolate/bolo de noz/bolo de bolacha/bolo de maçã/torta de cenoura/torta de laranja/tartes várias/salame, etc.

1 sumo

ALMOÇO DO DIA DE ANO NOVO DE UTENTES EM INTERNAMENTO DO HOSPITAL ORTOPÉDICO DE SANT'ANA (HOSA)

Opção 1	**Sopa**	Cenoura
	Prato	Vitela assada com batata corada e legumes salteados
	Sobremesa	Abacaxi/manga/salada de fruta tropical
Opção 2	**Sopa**	Alho francês
	Prato	Lombo de porco lardeado com chouriço e bacon, arroz árabe e esparregado de espinafres
	Sobremesa	Abacaxi/manga/salada de fruta tropical
Opção 3	**Sopa**	Creme de espinafres
	Prato	Peru assado com batata no forno e esparregado de nabiças
	Sobremesa	Abacaxi/manga/salada de fruta tropical
Opção 4	**Sopa**	Abóbora com hortelã
	Prato	Leitão assado à Bairrada
	Sobremesa	Abacaxi/manga/salada de fruta tropical
Opção 5	**Sopa**	Agrião
	Prato	Borrego assado à Padeiro com batata corada e salada mista
	Sobremesa	Abacaxi/manga/salada de fruta tropical

JANTAR DE FIM DE ANO DE UTENTES EM INTERNAMENTO DO HOSPITAL ORTOPÉDICO DE SANT'ANA (HOSA)

Opção 1	**Sopa**	Cenoura
	Prato	Arroz de pato com salada mista
	Sobremesa	Abacaxi ou leite-creme
Opção 2	**Sopa**	Legumes
	Prato	Borrego assado à Padeiro com salada mista
	Sobremesa	Abacaxi ou leite-creme
Opção 3	**Sopa**	Creme de espinafres
	Prato	Bacalhau à Brás com salada mista
	Sobremesa	Abacaxi ou leite-creme
Opção 4	**Sopa**	Abóbora com hortelã
	Prato	Lombo de porco assado com ameixas, arroz de passas e salada mista
	Sobremesa	Abacaxi ou leite-creme
Opção 5	**Sopa**	Agrião
	Prato	Peru assado à Prado Verde
	Sobremesa	Abacaxi ou leite-creme

CEIA DE FIM DE ANO DE UTENTES EM INTERNAMENTO DO HOSPITAL ORTOPÉDICO DE SANT'ANA (HOSA)

1 fatia de bolo-rei (100g criança e 150g adulto)

1 fatia de bolo caseiro: bolo de chocolate/bolo de noz/bolo de bolacha/bolo de maçã/torta de cenoura/torta de laranja/tartes várias/salame, etc.

2 broas castelares/2 filhós/2 rabanadas/2 coscorões/2 sonhos

2 croquetes/2 rissóis/2 pasteís de bacalhau/2 folhados de salsicha

Figos secos/nozes/amêndoas (20g)

1 sumo

12 passas

Espumante/champomi (1,5dl)

Almoço de Natal dos Funcionários do Hospital Ortopédico de Sant'Ana (HOSA)

Almoço buffett volante a realizar no Salão Nobre no interior do Hospital

Sopa
Creme de legumes

Prato
1 prato de carne:
Cabrito à Padeiro com batatas assadas, arroz de miúdos e grelos salteados
Arroz de pato
Outro prato alternativo aprovado pelo HOSA

1 prato de peixe:
Bacalhau assado na chapa com batatas a murro
Bacalhau com Broa
Outro prato alternativo aprovado pelo HOSA

Mesa de doces tradicionais da época (rabanadas, coscorões, filhoses, broas castelares, sonhos, molotoff, aletria, arroz doce, troncos de natal, mousse de manga, bolo-rei, bolo de chocolate, bolo mármore)
Mesa de frutas (ananás, salada de frutas, fruta tropical laminada, melão, laranja e uvas)
Vinho branco e tinto regional alentejano
Vinho do Porto
Sumos e águas

São necessários 4 empregados, para acompanhamento do almoço.

São necessárias saias, atoalhados e palamenta da responsabilidade do Adjudicatário.

O número de trabalhadores, reformados e voluntários é de aproximadamente 200 e realiza-se durante o mês de Dezembro.

Almoço de Aniversário do Hospital Ortopédico de Sant'Ana (HOSA)

Almoço buffett volante a realizar no Salão Nobre no interior do Hospital

Sopa

Creme de legumes

Prato

1 prato de carne:
Bifinhos de novilho com cogumelos e arroz
Lombo de porco fatiado com batata assada
Arroz de pato
Outro prato alternativo aprovado pelo HOSA

1 prato de peixe:
Bacalhau espiritual
Bacalhau com broa
Lombo de perca gratinado com batata assada
Outro prato alternativo aprovado pelo HOSA

Bolo de aniversário
Mesa de doces (molotoff, aletria, arroz doce, mousse de manga, mousse de chocolate, bolo de chocolate, bolo de laranja, etc.)
Mesa de frutas (ananás, salada de frutas, fruta tropical laminada, melão, laranja e uvas)
Vinho branco e tinto regional alentejano
Sumos e águas

São necessários 4 empregados, para acompanhamento do almoço.

São necessárias saias, atoalhados e palamenta da responsabilidade do Adjudicatário.

O número de trabalhadores, reformados e voluntários é de aproximadamente 200 e realiza-se durante o mês de julho.

Almoço dos Santos Populares dos Funcionários do Hospital Ortopédico de Sant`Ana (HOSA)

Almoço buffett

Sopa

Caldo verde com chouriço

Prato

Sardinhas

Entremeada

Febras

Entrecosto

Batata Frita Pála-Pála

Salada (Tomate e Alface)

Pão

Pão Saloio Fatiado
Broa de Milho

Bebidas

Água de 1.5L
Refrigerante com Gás
Sangria
Vinho branco e tinto regional alentejano

Sobremesas
Arroz Doce
Salada de Frutas

É necessária loiça descartável da responsabilidade do Adjudicatário.

O número de trabalhadores e voluntários é de aproximadamente 150 e realiza-se durante o mês de junho.

Lanche do Dia de S. Martinho dos Funcionários do Hospital Ortopédico Sant`Ana (HOSA)

Chouriço e morcela assada (±50g)
Broa de milho (±50g)/Pão de mistura (±100g)
2 Salgados: Rissol/Croquete/Pastel de Bacalhau (miniatura)
1 Doce de colher: Arroz doce, Leite-creme, Aletria doce, Mousse de Chocolate, Pudim de ovos, etc.
Castanhas cozidas/assadas (1 dúzia/pessoa)
Sumos
Jeropiga (1dl)

O número de trabalhadores e voluntários é de aproximadamente 80 e realiza-se durante o mês de novembro. É necessária loiça descartável da responsabilidade do Adjudicatário.

ALMOÇO DE NATAL DOS FUNCIONÁRIOS DO CENTRO DE MEDICINA E REABILITAÇÃO DO ALCOITÃO (CMRA)

Almoço buffett volante a realizar no Auditório

Sopa

Creme de legumes

Prato

1 prato de carne:

Cabrito à Padeiro com batatas assadas, arroz de miúdos e grelos salteados

Arroz de pato

Ou outro prato alternativo aprovado pelo CMRA

1 prato de peixe:

Bacalhau assado na chapa com batatas a murro

Bacalhau com Broa

Ou outro prato alternativo aprovado pelo CMRA

Mesa de sortidos salgados – rissóis, croquetes, pastéis de bacalhau, chamuças, mini-folhados. Quiches variadas, saladas frias

Mesa de doces tradicionais da época (rabanadas, coscorões, filhoses, sonhos, molotoff, pudim de ovos, arroz-doce, mousse de manga, bolo-rei,)
Mesa de frutas (ananás, salada de frutas, fruta tropical laminada, melão, laranja e uvas)
Vinho branco e tinto regional alentejano.
Vinho do Porto
Sumos e águas

São necessários 8 empregados, para acompanhamento do almoço.

São necessárias saias, atoalhados e palamenta da responsabilidade do Adjudicatário.

O número de trabalhadores, reformados e voluntários é de aproximadamente 490 e realiza-se durante o mês de Dezembro.

Será necessário o mesmo tipo de fornecimento na sala de reuniões do CMRA para aproximadamente 50 convidados. Este almoço realiza-se com serviço de mesa (empregados de mesa) da responsabilidade do Adjudicatário.

Para o serviço de Pediatria, sem necessidade de empegados de mesa, será necessário o fornecimento do mesmo serviço mas com palamenta descartável da responsabilidade do Adjudicatário. O número de convidados é aproximadamente de setenta (70).

Nota: Para as festividades as capitações a cumprir são as que se encontram previstas no caderno de encargos, nos Anexos I1 E R1 Capitações para Almoço e Jantar, e Anexo L – Capitações para Festividades e Entradas e Coffee Break´s

Dia de Reis Centro de Medicina de Reabilitação de Alcoitão (CMRA)

1 Fatia de Bolo-rei (100g criança/150g adulto)

O número utentes é de aproximadamente 140 e realiza-se durante o mês de Janeiro.

Nota: Para as festividades as capitações a cumprir são as que se encontram previstas no caderno de encargos, nos Anexos I1 E R1 Capitações para Almoço e Jantar, e Anexo L – Capitações para Festividades e Entradas e Coffee Break´s

ALMOÇO DO NATAL DOS HOSPITAIS DO CENTRO DE MEDICINA E REABILITAÇÃO DO ALCOITÃO (CONVIDADOS)

Almoço buffett volante a realizar no Auditório

Sopa

Creme de legumes

Prato

1 prato de carne

Arroz de pato

Ou outro prato alternativo aprovado pelo CMRA

Mesa de doces tradicionais da época (rabanadas, coscorões, filhoses, sonhos, molotoff, aletria, arroz doce, troncos de natal, mousse de manga, bolo-rei, bolo de chocolate)

Mesa de frutas (ananás, salada de frutas, fruta tropical laminada, melão, laranja e uvas)

Vinho branco e tinto regional alentejano

Sumos e águas

Mesa de sortidos (sandes variadas, salgados – rissóis, croquetes, pastéis de bacalhau e chamuças – miniaturas de pastelaria variadas, fruta fresca variada, sumos, café, chá e águas) em permanência das 08h00-20h00.

São necessários empregados, para acompanhamento do almoço.

São necessárias saias, atoalhados e palamenta da responsabilidade do Adjudicatário.
O número de convidados (elementos da RTP e músicos) é de aproximadamente 200 e realiza-se durante o mês de Dezembro.

Será necessário o mesmo tipo de fornecimento na sala de reuniões do CMRA para aproximadamente 70 convidados com serviço de mesa (empregados de mesa) da responsabilidade do Adjudicatário.

Deverão existir pacotes individuais de bolachas e garrafas de água (0,33L), no Auditório, durante a festa de Natal dos Hospitais, para os Utentes.

Nota: Para as festividades as capitações a cumprir são as que se encontram previstas no caderno de encargos, nos Anexos I1 E R1 Capitações para Almoço e Jantar, e Anexo L – Capitações para Festividades e Entradas e Coffee Break´s

LANCHE DE ANIVERSÁRIO DO CENTRO DE MEDICINA E REABILITAÇÃO DO ALCOITÃO (CMRA)

Para as festividades as capitações a cumprir são as que se encontram previstas no caderno de encargos

Lanche buffett volante a realizar no Auditório

Sumos variados

Croissant e triângulos de pão de forma c/queijo/fiambre

Rissol/Croquete /Pastel de bacalhau /Folhado de salsicha

Pastelaria miniatura variada

1 Bolo de pastelaria alusivo ao aniversário do CMRA

Este serviço requer palamenta descartável da responsabilidade do Adjudicatário, de acordo com o documento Material descartável Anexo C.

Este evento destina-se a 390 pessoas (Funcionários e Utentes).

Nota: Para as festividades as capitações a cumprir são as que se encontram previstas no caderno de encargos, nos Anexos I1 E R1 Capitações para Almoço e Jantar, e Anexo L – Capitações para Festividades e Entradas e Coffee Break´s

ALMOÇO DE SANTOS POPULARES DO CENTRO DE MEDICINA E REABILITAÇÃO DO ALCOITÃO (CMRA)

Caldo verde c/ chouriço

Grelhada mista (febras/salsicha toscana etc.) e sardinhas assadas

Batata frita pala pala e batata cozida

Salada mista (alface, tomate, cenoura, cebola, pepino e pimento assado)

Salada de Fruta/ Arroz doce

Pão de mistura/broa de milho

Sumos Variados

Este serviço requer palamenta descartável da responsabilidade do Adjudicatário, de acordo com o documento Material descartável Anexo C.

Este evento destina-se a 390 pessoas (Funcionários e Utentes).

Nota: Para as festividades as capitações a cumprir são as que se encontram previstas no caderno de encargos, nos Anexos I1 E R1 Capitações para Almoço e Jantar, e Anexo L – Capitações para Festividades e Entradas e Coffee Break´s

LANCHE DE CARNAVAL DO UTENTES DO CENTRO DE MEDICINA E REABILITAÇÃO DO ALCOITÃO (CMRA)

Sumo/chá

Croissant/triângulo de pão de forma c/queijo/fiambre

Gelatina Multicor

LANCHE DE S. MARTINHO DOS UTENTES CENTRO DE MEDICINA E REABILITAÇÃO DO ALCOITÃO (CMRA)

Castanhas cozidas/assadas (1 dúzia/pessoa)

1 Sumo/Néctar/Refrigerante/Jeropiga

Chá

Açúcar/Adoçante

1 Pão com Chouriço (por Pessoa)

Nota: Para as festividades as capitações a cumprir são as que se encontram previstas no caderno de encargos, nos Anexos I1 E R1 Capitações para Almoço e Jantar, e Anexo L – Capitações para Festividades e Entradas e Coffee Break´s

Este serviço requer palamenta descartável da responsabilidade do Adjudicatário, de acordo com o documento Material descartável Anexo C.

Almoço do Dia de Páscoa da UCCI RDL e da UCCI_MJNP

Escolher 1 opção	**Sopa**
	Creme de cenoura com coentros
	Caldo verde com chouriço
	Creme de ervilhas com bacon
	Canja de galinha com hortelã
	Sopa de tomate com *croutons*
	Sopa rica de peixe (garoupa) com camarão e coentros com *croutons*
Escolher 1 opção	**Prato**
	Borrego assado à Padeiro c/batata corada e nabiças salteadas
	Cabrito assado c/batata corada e salada mista
	Vitela assada à Lafões com batatinhas coradas e grelos salteados
	Lombo de porco assado com puré de maçã, arroz árabe e batata frita
	Bifinhos de peru com natas, cogumelos frescos, batata frita e salada
	Arroz de pato com salada
Escolher 1 opção	**Sobremesa**
	Salada de fruta tropical (mínimo 5 frutas)
	Abacaxi fatiado
	Manga laminada
	Laranja e kiwi fatiados
	Morangos
	Papaia

Nota: Para as festividades as capitações a cumprir são as que se encontram previstas no caderno de encargos, nos Anexos I1 Capitações para Almoço e Jantar, e Anexo L – Capitações para Festividades e Entradas e Coffee Break´s

Jantar de Véspera de Natal da UCCI RDL e da UCCI_MJNP

Escolher 1 opção	**Sopa**
	Creme de cenoura com coentros
	Creme de cogumelos frescos
	Creme de alho francês
	Caldo verde com chouriço
	Sopa rica de peixe (garoupa) com camarão e coentros c/*croutons*
Escolher 1 opção	**Prato**
	Bacalhau cozido com batata cozida, 1 ovo cozido e couve portuguesa
	Bacalhau assado com batata assada e couve portuguesa
	Bacalhau com natas com salada
	Polvo cozido com batata cozida e grelos
	Polvo à lagareiro com batata cozida e grelos
Escolher 1 opção	**Sobremesa**
	Abacaxi/banana/salada de fruta tropical (5 variedades)
	Arroz doce/aletria
	Pudim de ovos/pudim de queijo/pudim de leite condensado
	Farófias
	Leite-creme queimado

Nota: Para as festividades as capitações a cumprir são as que se encontram previstas no caderno de encargos, nos Anexos I1 Capitações para Almoço e Jantar, e Anexo L – Capitações para Festividades e Entradas e Coffee Break´s

Ceia de Véspera de Natal da UCCI RDL e da UCCI_MJNP

Mesa posta

- 1 Fatia de Tronco de Natal (125gr criança/150gr adulto)
- 1 Fatia de Bolo-rei (100gr criança/150gr adulto)
- 2 Broas Castelares/2 Filhós de abóbora/2 Rabanadas/2 Coscorões/2 Sonhos
- Figos secos (15g)
- Nozes (15g)
- Amêndoas (15g)
- 1 Sumo 100%/sumo natural/Tisana de ervas
- Água em jarro

Esta ementa substitui os complementos alimentares e as ceias

Nota: Para as festividades as capitações a cumprir são as que se encontram previstas no caderno de encargos, nos Anexos I1 Capitações para Almoço e Jantar, e Anexo L – Capitações para Festividades e Entradas e Coffee Break´s

Almoço do Dia de Natal da UCCI RDL e da UCCI_MJNP

Escolher 1 opção	**Sopa**
	Creme de abóbora com hortelã
	Sopa de agrião
	Creme de legumes com *croutons*
	Canja de galinha com hortelã
	Sopa rica de peixe (garoupa) com camarão e coentros com *croutons*
Escolher 1 opção	**Prato**
	Cabrito assado com batatinhas coradas e grelos salteados
	Peru assado com batatinhas coradas e nabiças salteadas
	Frango do campo na púcara com batata frita e salada
	Arroz de pato com salada
	Lombo de porco assado simples/recheado com farinheira com arroz branco e esparregado de espinafres
Escolher 1 opção	**Sobremesa**
	Salada de fruta tropical (mínimo 5 frutas)
	Abacaxi fatiado
	Carpaccio de abacaxi com romã e hortelã
	Manga laminada
	Laranja e kiwi fatiados

Nota: Para as festividades as capitações a cumprir são as que se encontram previstas no caderno de encargos, nos Anexos I1 Capitações para Almoço e Jantar, e Anexo L – Capitações para Festividades e Entradas e Coffee Break´s

Jantar de Fim de Ano da UCCI RDL e da UCCI_MJNP

Escolher 1 opção	**Sopa**
	Creme de curgete com aipo
	Creme de couve-flor com *croutons*
	Caldo verde com chouriço
	Canja de galinha com hortelã
	Sopa rica de peixe (garoupa) com camarão e coentros com *croutons*
Escolher 1 opção	**Prato**
	Bacalhau à lagareiro com batata a murro e grelos cozidos
	Bacalhau com natas com salada
	Lombinhos de salmão no forno com molho de limão, alho e manteiga, com batata-doce assada e salada
	Arroz de pato com salada
	Bifinhos de vitela com natas e cogumelos frescos, batata frita, arroz e salada
Escolher 1 opção	**Sobremesa**
	Abacaxi/banana/salada de fruta tropical (5 variedades)
	Arroz doce/aletria
	Pudim de ovos /pudim de leite condensado/pudim queijo
	Farófias
	Leite-creme queimado

Nota: Para as festividades as capitações a cumprir são as que se encontram previstas no caderno de encargos, nos Anexos I1 Capitações para Almoço e Jantar, e Anexo L – Capitações para Festividades e Entradas e Coffee Break´s

Ceia de Fim de Ano da UCCI RDL e da UCCI_MJNP

Mesa posta

- 1 Fatia de Bolo-rei (100g criança/150g adulto)
- 1 Fatia de bolo caseiro: Bolo de Chocolate/Bolo de Noz/Bolo de Bolacha/Bolo de Maçã/Torta de Cenoura, Torta de Laranja, Tartes várias, Salame, etc.
- 2 Broas Castelares/2 Filhós de abóbora/2 Rabanadas/2 Coscorões/2 Sonhos
- 3 croquetes/2 rissóis de camarão ou pescada/2 pastéis de bacalhau/2 mini folhados de linguiça
- Figos secos (15g)
- Nozes (15g)
- Amêndoas (15g)
- 1 Sumo 100%/sumo natural
- 12 passas
- Espumante/Champomy (1,5dl)
- Água em jarro

Esta ementa substitui os complementos alimentares e as ceias

Nota: Para as festividades as capitações a cumprir são as que se encontram previstas no caderno de encargos, nos Anexos I1 Capitações para Almoço e Jantar, e Anexo L – Capitações para Festividades e Entradas e Coffee Break´s

Almoço do Dia de Ano Novo da UCCI RDL e da UCCI_MJNP

Escolher 1 opção	**Sopa**
	Creme de cenoura com coentros e *croutons*
	Creme de ervilhas com bacon
	Creme de espinafres
	Canja de galinha com hortelã
	Sopa rica de peixe (garoupa) com camarão e coentros com *croutons*
Escolher 1 opção	**Prato**
	Leitão assado à Bairrada com batata frita e salada
	Picanha grelhada com feijão preto, batata frita, arroz branco e caldo verde salteado
	Lombo de porco assado com laranja, batatinhas coradas e esparregado de nabiças
	Bacalhau com broa em cama de espinafres com batata a murro
	Arroz de marisco com salada
Escolher 1 opção	**Sobremesa**
	Salada de fruta tropical (mínimo 5variedades)
	Carpaccio de abacaxi com romã e hortelã
	Manga laminada
	Torta de laranja
	Leite-creme queimado

Nota: Para as festividades as capitações a cumprir são as que se encontram previstas no caderno de encargos, nos Anexos I1 Capitações para Almoço e Jantar, e Anexo L – Capitações para Festividades e Entradas e Coffee Break´s

ANEXOS P
FESTIVIDADES A COMEMORAR DE ACORDO COM A VALÊNCIA ABRANGIDA

(VERSÃO DISPONIBILIZADA EM EXCEL)

ANEXO Q
EMENTAS DE PASSEIO

(VERSÃO DISPONIBILIZADA EM EXCEL)

ANEXO R
COMPOSIÇÃO DE DIETAS

(VERSÃO DISPONIBILIZADA EM EXCEL)

ANEXO R1
IDENTIFICAÇÃO DAS CAPITAÇÕES

(VERSÃO DISPONIBILIZADA EM EXCEL)

ANEXO R2
CAPITAÇÕES EM BRUTO E CRÚ EM GRAMAS

(VERSÃO DISPONIBILIZADA EM EXCEL)

ANEXO S
REGISTO DE ASSIDUIDADE DE FUNCIONÁRIOS DO ADJUDICATÁRIO

(VERSÃO DISPONIBILIZADA EM EXCEL)

ANEXO T
MANUAL DE DIETAS

CENTRO DE MEDICINA DE REABILITAÇÃO DE ALCOITÃO

SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO