# CADERNO DE ENCARGOS

**CPI/2022/0001**

Procedimento para a aquisição de serviços para fornecimento de refeições confecionadas e suplementos de géneros alimentícios - 6 meses - para a Unidade de Saúde da Ilha de São Miguel

## OBJETO

Refeições confecionadas e suplementos de géneros alimentícios

## ENTIDADE ADJUDICANTE

Unidade de Saúde da Ilha de São Miguel

# ÍNDICE

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

**Cláusula 32.ª - Horário das refeições** ..... 19
**Cláusula 33.ª - Obrigações da USISM** ..... 19
**Cláusula 34.ª - Requisitos técnicos e funcionais mínimos de fornecimento** ..... 20
**Cláusula 35.ª - Capitações** ..... 24
**Cláusula 36.ª - Dietas** ..... 24
**Cláusula 37.ª - Ementas** ..... 24
**Cláusula 38.ª - Requisições** ..... 25
**Cláusula 39.ª - Composição das ementas do refeitório** ..... 25
**Cláusula 40.ª - Fornecimento e Distribuição** ..... 26
**Cláusula 41.ª - Requisitos para a confeção de refeições** ..... 26
**Cláusula 42.ª - Instalações, Equipamentos e Materiais** ..... 27
**Cláusula 43.ª - Limpeza das Instalações, equipamentos e utensílios** ..... 27
**Cláusula 44.ª - Responsabilidade** ..... 28
**Cláusula 45.ª - Requisitos relativos ao pessoal** ..... 28
**ANEXO I** ..... 30
**CAPITAÇÕES** ..... 30
**ANEXO II** ..... 38
**REGIMES ALIMENTARES - MANUAL DE DIETAS** ..... 38
**ANEXO III** ..... 70
**CARATERIZAÇÃO DOS PRODUTOS ALIMENTARES** ..... 70
**ANEXO IV** ..... 77
**INVENTÁRIO** ..... 77

# PARTE I – DISPOSIÇÕES GERAIS

## Cláusula 1.ª - Objeto

O presente Caderno de Encargos compreende as cláusulas a incluir no contrato a celebrar na sequência do procedimento pré-contratual por concurso público, com publicação internacional no Jornal Oficial da União Europeia (JOUE), que tem por objeto principal a aquisição de serviços para fornecimento de refeições confecionadas e suplementos de géneros alimentícios - 6 meses (CPI/2022/0001), para a Unidade de Saúde da Ilha de São Miguel (USISM), com adjudicação, nos termos melhor identificados no presente Caderno de Encargos.

## Cláusula 2.ª - Contrato

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

## Cláusula 3.ª - Prazo contratual

1. Nos termos do disposto no artigo 440.º, por remissão do artigo 451.º, ambos do CCP, e por remissão do n.º 3 do artigo 1.º e do artigo 38.º do RJCPRAA, o contrato produz efeitos pelo período máximo de 6 meses, com início no dia 1 de julho de 2022, e com possibilidade de, nos termos do n.º 2 do artigo 287.º do CCP, produzir efeitos retroativos a essa data, vigorando até ao dia 31 de dezembro de 2022, em conformidade com os respetivos termos e condições e o disposto na lei, sem prejuízo das obrigações acessórias que devam perdurar para além da cessação do contrato.
2. A USISM pode resolver, a qualquer momento, o contrato durante a vigência do mesmo, com base e fundamento na entrada em vigor de Contrato Público de Aprovisionamento (CPA) de âmbito regional, para a aquisição dos referidos serviços,

resultante de concurso público internacional efetuado pela central de compras da Região Autónoma dos Açores (RAA), não conferindo ao prestador de serviços o direito a qualquer indemnização.

### Cláusula 4.ª - Aspetos submetidos à concorrência

1. Sem prejuízo do disposto no número seguinte, o preço unitário e a adequação do serviço ao fim a que se destina, constituem os aspetos submetidos à concorrência.
2. Sob pena de exclusão, as propostas estão vinculadas ao parâmetro base máximo do procedimento - de acordo com o estabelecido na Cláusula n.º 17 do presente Caderno de Encargos.

### Cláusula 5.ª - Aspetos não submetidos à concorrência

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

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

### Cláusula 6.ª - Atos e direitos de terceiros

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

### Cláusula 7.ª - Obrigações gerais do adjudicatário

Sem prejuízo de outras obrigações previstas na legislação aplicável, no presente Caderno de Encargos ou nas cláusulas contratuais, da celebração do contrato decorrem para o prestador de serviços as seguintes obrigações gerais:

a) Garantir a prestação dos serviços objeto do presente procedimento, e conforme melhor definido nos requisitos das cláusulas técnicas especiais;
b) Executar o objeto do contrato de forma profissional e competente, utilizando os conhecimentos técnicos, o *know-how*, a diligência, a correção, o zelo e a pontualidade, próprias das melhores práticas;
c) Prestar os serviços e fornecer as refeições, suplementos, bem como os materiais e peças decorrentes dos mesmos, conforme as condições definidas no presente Caderno de Encargos e demais documentos contratuais;

d) Executar todas as tarefas que se mostrem necessárias à pontual e cabal execução dos serviços objeto do contrato, com elevados padrões de qualidade, eficiência e segurança, e com respeito por todas as normas legais aplicáveis, inclusive as relativas a garantias da prestação dos serviços, e, em caso aplicável, dos materiais, bens, peças ou equipamentos fornecidos/substituídos;
e) Garantir o cumprimento das normas e procedimentos de segurança definidos pela entidade adquirente, sendo diretamente responsável pelos danos físicos e materiais que possam advir do eventual incumprimento dos mesmos;
f) Recorrer a todos os meios humanos, materiais e informáticos que sejam necessários e adequados à execução dos serviços objeto do contrato, bem como ao estabelecimento do sistema de organização necessário à perfeita e completa execução das tarefas a seu cargo;
g) Deter todas as autorizações, consentimentos, aprovações, registos, licenças e certificações necessárias ao exercício da atividade e ao pontual cumprimento das obrigações assumidas no contrato;
h) Prestar de forma correta e fidedigna as informações referentes às condições de prestação de serviços e, caso aplicável, de fornecimento de bens, e demais esclarecimentos que se justifiquem e considerem pertinentes;
i) Colaborar e prestar todos os esclarecimentos necessários que lhe forem solicitados pela entidade adjudicante, fornecendo todos os elementos que lhe forem solicitados, de acordo com a alínea anterior;
j) Comunicar em tempo útil, e logo que tenha conhecimento, à entidade adjudicante, o facto que torne total ou parcialmente impossível a prestação dos serviços objeto do procedimento, ou o cumprimento de qualquer outra das suas obrigações nos termos do contrato celebrado com a entidade adjudicante;
k) Não alterar as condições da prestação dos serviços fora dos casos previstos no presente caderno de encargos;
l) Não subcontratar, no todo ou em parte, a execução do objeto do contrato, sem prévia autorização da entidade adjudicante;
m) Comunicar qualquer facto que ocorra durante a execução do contrato e que altere, designadamente, a sua denominação social, os seus representantes legais, a sua situação jurídica e a sua situação comercial;
n) Manter sigilo e garantir a confidencialidade, conforme o disposto nas Cláusulas 15.ª e 16.ª do presente Caderno de Encargos;
o) Assumir a responsabilidade por todos os prejuízos e danos causados à entidade adjudicante ou a terceiros que, por qualquer motivo, resultem da execução do contrato, por si ou por subcontratados, da atuação do seu pessoal e, se aplicável, do deficiente comportamento dos materiais ou equipamentos fornecidos e instalados, incluindo a sua interligação com os equipamentos já existentes e pelas avarias causadas a equipamentos da entidade adjudicante ou de terceiros;
p) Designar um gestor responsável pelo acompanhamento da execução do contrato a celebrar por via do presente procedimento, e comunicar à entidade adjudicante a identidade do mesmo, bem como quaisquer alterações relativas à sua nomeação, sendo que ao gestor em causa cabe desempenhar o papel de interlocutor com o a entidade adjudicante;

q) Assegurar a recolha, transporte e despejo de resíduos das atividades associadas à prestação de serviços e respetivo encaminhamento para posterior tratamento ou reciclagem, se aplicável;
r) Suportar os encargos associados à manutenção dos utensílios e equipamentos, propriedade da entidade adjudicante, que seja disponibilizado para utilização pelo prestador de serviços, no aplicável;
s) Arrumação, limpeza, desinfeção e higienização das instalações e dos equipamentos que lhe sejam cedidos no âmbito do contrato, sem encargos adicionais para a entidade adquirente e com utilização de produtos e meios próprios;
t) Assegurar o cumprimento das regras de higiene e de segurança e proteção individual do pessoal afeto ao serviço no decorrer de todas as operações, bem como a apresentação do pessoal devidamente fardado/identificado, de acordo com as exigências previstas na legislação aplicável;
u) O prestador de serviços é responsável por todas as obrigações relativas ao seu pessoal, pela sua disciplina e aptidão profissional, pela reparação de prejuízos por ele causados nas instalações, equipamentos, material e a terceiros e, nomeadamente:
    i. Extravio de material ou equipamento, que deverá ser imediatamente reposto;
    ii. Deterioração do equipamento ou instalações.

**Cláusula 8.ª - Principais obrigações da entidade adjudicante**

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

**Cláusula 9.ª - Condições de prestação de serviços**

1. A execução dos serviços deve ser efetuada, em cumprimento das cláusulas técnicas especiais constantes da Parte II do presente Caderno de Encargos, e mediante acordo entre a USISM e o prestador de serviços, nos termos da proposta.
2. Nos casos em que se detetem bens ou prestações em falta relativamente ao solicitado, o prestador de serviços obriga-se a regularizar a situação no prazo máximo de 1 (uma) hora.
3. No aplicável, com a entrega de bens/consumíveis associados à prestação de serviços objeto do contrato, ocorre a transferência da posse e da propriedade daqueles para a USISM, bem como do risco de deterioração ou perecimento dos mesmos, sem prejuízo das obrigações de garantia que impendem sobre o prestador de serviços.
4. Todas as despesas e custos com o transporte, decorrentes da prestação de serviços, para os locais dos centros de saúde da USISM onde se prevê a sua prestação de serviços, identificados na cláusula 11.ª, são da responsabilidade do prestador de serviços.
5. As quantidades estimadas constam da Cláusula 31.ª do presente Caderno de Encargos, e não têm carácter vinculativo, pois são valores meramente indicativos e sujeitos a variação durante a execução do contrato, não sendo, assim, obrigatória a sua aquisição na totalidade, e, por conseguinte, não conferindo ao prestador de serviços o direito a qualquer indemnização ou à reposição do equilíbrio financeiro do contrato, por lucros cessantes.

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

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

## Cláusula 11.ª - Local prestação de serviços

1. Os serviços objeto do contrato devem ser prestados, conforme melhor definido nas cláusulas técnicas especiais, constantes na Parte II, e no Anexo I do presente Caderno de Encargos, nos seguintes locais:
   - **a.** Centro de Saúde de Ribeira Grande (CSRG) - Rua de São Francisco, 9600-537 Ribeira Grande;
   - **b.** Centro de Saúde de Vila Franca do Campo (CSVFC) – As instalações para confeção das refeições do CSVFC fica à responsabilidade do adjudicatário.
   - **c.** Centro de Saúde de Povoação (CSP) - Rua Monsenhor João Maurício Amaral Ferreira, 9650-426 Povoação;
   - **d.** Centro de Saúde de Nordeste (CSN) - Estrada Regional 7 F, 9630-161 Nordeste.
2. Os serviços objeto do contrato, em determinados momentos, podem vir a ser prestados com destino apenas aos CSRG e CSVFC, em virtude da situação pandémica que se vive.

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

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

## Cláusula 13.ª - Inspeção e testes

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

## Cláusula 14.ª - Defeitos ou discrepâncias

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

características, especificações, requisitos técnicos, funcionamento ou operacionalidade, definidos na Parte II do presente Caderno de Encargos e que dele faz parte integrante, a entidade adjudicante deve informar disso, por escrito, o prestador de serviços.
2. No caso previsto no número anterior, o prestador de serviços deve proceder, à sua custa, e no prazo que for determinado pela entidade adjudicante, às reparações ou substituições necessárias para garantir a operacionalidade dos serviços e bens e o cumprimento das exigências legais e das características, especificações e requisitos técnicos exigidos.
3. Após a realização das reparações ou substituições necessárias, pelo adjudicatário, no prazo concedido, a entidade adjudicante procede à realização da aceitação, nos termos da cláusula anterior.

## Cláusula 15.ª - Objeto do dever de sigilo

1. O adjudicatário, respetivos colaboradores, agentes ou subcontratados e quaisquer outras pessoas que, direta ou indiretamente, intervenham na execução do contrato, devem guardar sigilo sobre toda a informação e documentação relativa à entidade adjudicante, de que possam ter conhecimento ao abrigo ou em relação com a execução do contrato, sob pena de serem responsáveis por prejuízos que possam daí decorrer.
2. A informação e a documentação cobertas pelo dever de sigilo não podem ser transmitidas a terceiros, nem objeto de qualquer uso ou modo de aproveitamento que não o destinado direta e exclusivamente à execução do contrato.
3. Exclui-se do dever de sigilo a informação e a documentação que são comprovadamente do domínio público à data da respetiva obtenção pelo adjudicatário, ou que este seja legalmente obrigado a revelar, por força da lei, de processo judicial ou a pedido de autoridades reguladoras ou outras entidades administrativas competentes, na exata medida e termos do que lhe for requerido.

## Cláusula 16.ª - Prazo do dever de sigilo

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

## Cláusula 17.ª - Preço contratual

1. Pela prestação de serviços, objeto do contrato, bem como pelo cumprimento das demais obrigações constantes do presente Caderno de Encargos, a entidade adjudicante deve pagar ao respetivo adjudicatário, o montante correspondente às quantidades efetivamente executadas durante o período contratual, calculado de acordo com os respetivos preços unitários, constantes da proposta adjudicada, acrescido de IVA, à taxa legal em vigor na Região Autónoma dos Açores.

2. O preço global estimado é de **253.758,13 €** (duzentos e cinquenta e três mil, setecentos e cinquenta e oito euros e treze cêntimos), ao qual acresce IVA à taxa legal em vigor, de 9%.
3. Os preços e quantidades estimadas são os que constam da Cláusula 31.ª do presente Caderno de Encargos, o qual aqui se dá por integralmente reproduzido.
4. O preço acima referido inclui todos os custos, encargos e despesas cuja responsabilidade não esteja expressamente atribuída à entidade adjudicante, nomeadamente os relativos às deslocações e ao transporte dos bens, decorrentes do contrato, para os respetivos locais de prestação de serviços e de entrega, bem como quaisquer encargos decorrentes da utilização de marcas registadas, patentes ou licenças, bem como o pagamento de quaisquer emolumentos exigidos pelas autoridades competentes relativamente ao cumprimento das obrigações que impendem sobre o adjudicatário no âmbito do contrato, incluindo licenças de exportação e importação.
5. Independentemente dos locais de prestação, o custo unitário e total proposto para a prestação de serviços/bens é único, devendo incluir os custos parciais totais, diretos e indiretos.
6. É da responsabilidade do adjudicatário o pagamento de impostos, taxas e direitos de qualquer natureza ou outros encargos exigidos pelas autoridades competentes e relativos à execução do Contrato e referentes à prestação de serviços.

## Cláusula 18.ª - Condições de pagamento

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

## Cláusula 19.ª - Penalidades contratuais

1. Nos termos dos artigos 325.º e 329.º do CCP, pelo incumprimento de obrigações emergentes do contrato ou do presente Caderno de Encargos, designadamente, pelo incumprimento ou atrasos na prestação dos serviços e, no aplicável, na entrega dos

bens, objeto do contrato, a entidade adjudicante pode exigir do adjudicatário o pagamento de uma pena pecuniária, fixando-a em montante equivalente a 1% (um por cento) do valor da adjudicação, por cada dia de atraso, ou incumprimento, e até aos limites definidos nos n.os 2 a 4 do artigo 329.º do CCP.
2. Sem prejuízo do disposto no número anterior, e nos termos dos n.os 2 e 3 do artigo 325.º do CCP, a entidade adjudicante poderá, em caso de necessidade, adjudicar a outro prestador os serviços e bens em falta, ficando o adjudicatário obrigado ao pagamento da diferença do valor entre o seu preço unitário e o preço unitário do prestador a que a entidade adjudicante tiver de recorrer.
3. Nos termos da alínea c) do n.º 2 do artigo 307.º, em articulação com o n.º 2 do artigo 308.º, ambos do CCP, a aplicação de penalidades contratuais, decorrentes de incumprimento do contrato, é um ato administrativo, sujeito, assim, à realização de audiência prévia do co-contratante, de acordo com os artigos 121.º e 122.º do Código do Procedimento Administrativo (CPA)[1], a qual será efetuada por meio de correio eletrónico ou correio registado, sendo concedido o prazo de 10 (dez) dias úteis para o exercício do direito de audiência de interessados.
4. A aplicação das penalidades previstas nos números anteriores pode ser efetivada através de desconto em faturas ainda não liquidadas à entidade adjudicatária.
5. Em caso de resolução do contrato por incumprimento do adjudicatário, a entidade adjudicante pode exigir-lhe uma pena pecuniária de até 365 (trezentos e sessenta e cinco) dias, calculada de acordo com o estabelecido no n.º 1 da presente cláusula.
6. As penas pecuniárias previstas na presente cláusula não obstam a que a entidade adjudicante exija uma indemnização pelo dano excedente.

## Cláusula 20.ª - Força maior

1. Não podem ser impostas penalidades ao adjudicatário, nem é havida como incumprimento, a não realização pontual das prestações contratuais a cargo de qualquer das partes que resulte de caso de força maior, entendendo-se como tal as circunstâncias que impossibilitem a respetiva realização, alheias à vontade da parte afetada, que ela não pudesse conhecer ou prever à data da celebração do contrato e cujos efeitos não lhe fosse razoavelmente exigível contornar ou evitar.
2. Podem constituir força maior, se se verificarem os requisitos do número anterior, designadamente, tremores de terra, inundações, incêndios, epidemias, sabotagens, greves, embargos ou bloqueios internacionais, atos de guerra ou terrorismo, motins e determinações governamentais ou administrativas injuntivas.
3. Não constituem força maior, designadamente:
   a) Circunstâncias que não constituam força maior para os subcontratados do adjudicatário, na parte em que intervenham;
   b) Greves ou conflitos laborais limitados às sociedades do adjudicatário ou a grupos de sociedades em que este se integre, bem como a sociedades ou grupos de sociedades dos seus subcontratados;

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

c) Determinações governamentais, administrativas, ou judiciais de natureza sancionatória ou de outra forma resultantes do incumprimento pelo adjudicatário de deveres ou ónus que sobre ele recaiam;
d) Manifestações populares devidas ao incumprimento pelo adjudicatário de normas legais;
e) Incêndios ou inundações com origem nas instalações do adjudicatário cuja causa, propagação ou proporções se devam a culpa ou negligência sua ou ao incumprimento de normas de segurança;
f) Avarias nos sistemas informáticos ou mecânicos do adjudicatário não devidas a sabotagem;
g) Eventos que estejam ou devam estar cobertos por seguros.

4. A ocorrência de circunstâncias que possam consubstanciar casos de força maior deve ser imediatamente comunicada à outra parte.
5. A força maior determina a prorrogação dos prazos de cumprimento das obrigações contratuais afetadas pelo período de tempo comprovadamente correspondente ao impedimento resultante da força maior.

## Cláusula 21.ª - Resolução por parte da entidade adjudicante

1. Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução do contrato previstos na lei, a entidade adjudicante pode resolver o contrato, a título sancionatório, no caso de o adjudicatário violar, de forma grave ou reiterada, qualquer das obrigações que lhe incumbem, designadamente, nos seguintes casos:
a) Atrasos sucessivos e injustificados, superiores a 2 (duas) horas, na prestação dos serviços, ou falta de reposição do bom funcionamento por período superior a 1 (um) dia;
b) Subcontratação ou cessão da posição contratual realizadas com inobservância dos termos previstos no contrato ou no presente Caderno de Encargos.
c) Declaração escrita do adjudicatário de impossibilidade de cumprimento das obrigações contratuais.

2. O direito de resolução referido no número anterior exerce-se mediante declaração enviada ao adjudicatário e não determina a repetição das prestações já realizadas, a menos que tal seja determinado pela entidade adjudicante, não conferindo ao prestador de serviços o direito a qualquer indemnização.

## Cláusula 22.ª - Seguros

É da responsabilidade do adjudicatário a cobertura, através de contratos de seguro, dos riscos inerentes à realização de todas as prestações objeto do presente contrato, inclusive os relacionados com o transporte até aos locais de prestação definidos no presente Caderno de Encargos.

## Cláusula 23.ª - Resolução de litígios

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

## Cláusula 24.ª - Foro competente

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

## Cláusula 25.ª - Subcontratação e cessão da posição contratual

1. A subcontratação pelo adjudicatário e a cessão da posição contratual depende da autorização da entidade adjudicante, nos termos do artigo 316.º e seguintes do CCP, por remissão do artigo 73.º, e em observância do artigo 74.º, ambos do RJCPRAA.
2. Em caso de subcontratação, o adjudicatário original, durante toda a execução do contrato, será sempre solidariamente responsável com o subcontratado pelo cumprimento das obrigações constantes do contrato.
3. Deve ser apresentada pelo subcontratado ou o cessionário toda a documentação exigida durante a tramitação do procedimento pré-contratual, para efeitos de habilitação ou determinante da qualificação da empresa para a prestação dos serviços em causa, por forma a que a entidade adjudicante aprecie, designadamente, se o mesmo não se encontra em nenhuma das situações previstas no artigo 55.º do Código dos Contratos Públicos, e se tem capacidade técnica e financeira para assegurar o exato e pontual cumprimento do contrato, de acordo com o estipulado no presente Caderno de Encargos, e no que respeita às licenças e ao cumprimento das disposições legais relativas à prestação dos serviços que constituem o objeto do presente Caderno de Encargos.
4. Todas as obrigações que decorrem do presente contrato serão devidamente refletidas nos contratos que vierem a ser celebrados com subcontratados ou cessionários, de acordo com o princípio da transparência.

## Cláusula 26.ª - Comunicações e notificações

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

## Cláusula 27.ª - Deveres de informação

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

## Cláusula 28.ª - Contagem dos prazos

Os prazos contam-se nos termos a seguir mencionados:
   a) Na fase de formação dos contratos, conforme o disposto no artigo 470.º do CCP:
      i. Em dias úteis, suspendendo-se nos sábados, domingos e feriados;
      ii. Em dias seguidos, os fixados para a apresentação de propostas, candidaturas e das soluções;
   b) Na fase de execução dos contratos, conforme o disposto no artigo 471.º do CCP, isto é, são contínuos, não suspendendo nos sábados, domingos e feriados;
   c) Não se inclui na contagem dos prazos o dia em que ocorre o evento a partir do qual o prazo começa a correr, exceto no prazo da apresentação das propostas no procedimento pré-contratual por concurso público urgente.

## Cláusula 29.ª - Omissões

Em tudo o que não estiver especificado no presente Caderno de Encargos, aplicam-se as disposições constantes, subsidiariamente:
   a) Do Regime Jurídico dos Contratos Públicos na Região Autónoma dos Açores (RJCPRAA) aprovado pelo Decreto Legislativo Regional n.º 27/2015/A, de 29 de dezembro;
   b) Do Código dos Contratos Públicos (CCP), aprovado pelo Decreto-Lei n.º 18/2008, de 29 de janeiro, alterado e republicado pelo Decreto-Lei n.º 111-B/2017, de 31 de agosto, e alterado pela Lei n.º 30/2021, de 21 de maio;
   c) Do Código do Procedimento Administrativo (CPA), aprovado pelo Decreto-Lei n.º 4/2015, de 7 de janeiro;

d) Das disposições legislativas e regulamentares aplicáveis, nomeadamente os relativos à confeção e transporte de refeições e de suplementos, e aplicáveis às entidades públicas de prestação de cuidados de saúde.

**Cláusula 30.ª - Legislação aplicável**

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

# PARTE II – CLÁUSULAS TÉCNICAS ESPECIAIS

## Cláusula 31.ª - Serviços a prestar e obrigações específicas do adjudicatário

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

| CENTRO DE SAÚDE DA RIBEIRA GRANDE | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| DESIGNAÇÃO | Estimativa diária fixos | N.º de dias | Total de refeições | Preço unitário | Total |
| PEQUENOS ALMOÇOS | 28 | 184 | 5.152 | 0,80 € | 4.121,60 € |
| ALMOÇOS / JANTARES | 56 | 184 | 10.304 | 9,07 € | 93.457,28 € |
| LANCHES DOENTES | 28 | 184 | 5.152 | 0,67 € | 3.451,84 € |
| CEIAS DOENTES | 42 | 184 | 7.728 | 0,67 € | 5.177,76 € |
| Refeições a servir no refeitório | 20 | 184 | 3.680 | 0,00 € | 0,00 € |
| | | | | | **106.208,48 €** |

| CENTRO DE SAÚDE DE VILA FRANCA DO CAMPO | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| DESIGNAÇÃO | Estimativa diária fixos | N.º de dias | Total de refeições | Preço unitário | Total |
| PEQUENOS ALMOÇOS | 14 | 184 | 2.576 | 0,80 € | 2.060,80 € |
| ALMOÇOS / JANTARES | 28 | 184 | 5.152 | 9,07 € | 46.728,64 € |
| LANCHES DOENTES | 14 | 184 | 2.576 | 0,67 € | 1.725,92 € |
| CEIAS DOENTES | 21 | 184 | 3.864 | 0,67 € | 2.588,88 € |
| Refeições a servir no refeitório | 10 | 184 | 1.840 | 0,00 € | 0,00 € |
| | | | | | **53.104,24 €** |

| CENTRO DE SAÚDE DA POVOAÇÃO | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| DESIGNAÇÃO | Estimativa diária fixos | N.º de dias | Total de refeições | Preço unitário | Total |
| PEQUENOS ALMOÇOS | 8 | 184 | 1.472 | 0,80 € | 1.177,60 € |
| ALMOÇOS / JANTARES | 16 | 184 | 2.944 | 9,07 € | 26.702,08 € |
| LANCHES DOENTES | 8 | 184 | 1.472 | 0,67 € | 986,24 € |
| CEIAS DOENTES | 12 | 184 | 2.208 | 0,67 € | 1.479,36 € |
| Refeições a servir no refeitório | 7 | 184 | 1.288 | 0,00 € | 0,00 € |
| | | | | | **30.345,28 €** |

| CENTRO DE SAÚDE DO NORDESTE | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| DESIGNAÇÃO | Estimativa diária fixos | N.º de dias | Total de refeições | Preço unitário | Total |
| PEQUENOS ALMOÇOS | 14 | 184 | 2.576 | 0,80 € | 2.060,80 € |
| ALMOÇOS / JANTARES | 28 | 184 | 5.152 | 9,07 € | 46.728,64 € |
| LANCHES DOENTES | 14 | 184 | 2.576 | 0,67 € | 1.725,92 € |
| CEIAS DOENTES | 21 | 184 | 3.864 | 0,67 € | 2.588,88 € |
| Refeições a servir no refeitório | 7 | 184 | 1.288 | 0,00 € | 0,00 € |
| | | | | | **53.104,24 €** |

| DESIGNAÇÃO | Total de refeições |
|---|---|
| PEQUENOS ALMOÇOS | 11.776 |
| ALMOÇOS / JANTARES | 23.552 |
| LANCHES DOENTES | 11.776 |
| CEIAS DOENTES | 17.664 |

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

| Designação | Estimativa jul. a dez. | Preço unitário | Preço estimado |
|---|---|---|---|
| Açúcar DI | 517 | 0,11 € | 56,87 € |
| Adoçante DI | 302 | 0,17 € | 51,34 € |
| Água Mineral 0,33 | 307 | 0,22 € | 67,54 € |
| Água Mineral 1,5lt | 804 | 0,78 € | 627,12 € |
| Bolachas água e sal DI | 133 | 0,28 € | 37,24 € |
| Bolachas crackers DI | 172 | 0,28 € | 48,16 € |
| Bolachas Maria DI | 1642 | 0,28 € | 459,76 € |
| Café Exp ou c/ leite/Cevada DI | 351 | 0,64 € | 224,64 € |
| Chá verde ou preto DI | 750 | 0,40 € | 300,00 € |
| Doce/marmelada/geleia DI | 46 | 0,14 € | 6,44 € |
| Fiambre fatias DI | 113 | 0,53 € | 59,89 € |
| Fruta crua/assada/cozida DI | 1497 | 0,29 € | 434,13 € |
| Gelatina DI | 673 | 0,92 € | 619,16 € |
| Iogurte sólido de aromas DI | 1939 | 0,45 € | 872,55 € |
| Iogurte grego DI | 560 | 0,70 € | 392,00 € |
| Iogurte líquido DI | 168 | 0,53 € | 89,04 € |
| Iogurte sólido sem lactose | 68 | 0,69 € | 46,92 € |
| Leite achocolatado DI | 150 | 0,50 € | 75,00 € |
| Leite fermentado com bifidus DI | 360 | 3,74 € | 1.346,40 € |
| Leite meio gordo DI (200 mL) | 358 | 0,50 € | 179,00 € |
| Leite meio gordo 1 L | 5 | 0,94 € | 4,70 € |

| Designação | Estimativa jul. a dez. | Preço unitário | Preço estimado |
|---|---|---|---|
| Leite sem lactose (AL110) - lata | 22 | 23,98 € | 527,56 € |
| Manteiga DI | 84 | 0,13 € | 10,92 € |
| Pão trigo c/ sal DI | 209 | 0,20 € | 41,80 € |
| Papas cerelac ou equivalente DI | 763 | 0,86 € | 656,18 € |
| Pudim flan / Sobremesa DI | 502 | 0,92 € | 461,84 € |
| Queijo DI | 278 | 0,53 € | 147,34 € |
| Sopa | 261 | 1,25 € | 326,25 € |
| Sopa enriquecida com carne/peixe | 478 | 2,38 € | 1.137,64 € |
| Sumo Natural (fruta espremida) DI | 623 | 2,24 € | 1.395,52 € |
| Sumo Néctar DI | 289 | 0,80 € | 231,20 € |
| Sumo Refrigerante de Fruta DI | 37 | 0,80 € | 29,60 € |
| flocos aveia-embalagem | 10 | 0,90 € | 9,00 € |
| Tosta c/ sal DI | 26 | 0,89 € | 23,14 € |
| | | | **10.995,89 €** |

**Cláusula 32.ª - Horário das refeições**

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

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

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

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

**Cláusula 33.ª - Obrigações da USISM**

1. Correm por conta da USISM os encargos associados ao fornecimento da energia, gás e água na armazenagem, preparação e distribuição das refeições, sempre que estas atividades sejam realizadas nas instalações de sua propriedade ou de sua gestão.

2. A entidade adquirente deve elaborar inventário de todos os bens e equipamentos existentes nas suas instalações que sejam disponibilizados ao adjudicatário.
3. Os requisitos técnicos e funcionais mínimos relativos ao transporte, à carga e descarga, ao pessoal, à segurança e higiene alimentar, previstos na clausula seguinte, são igualmente aplicáveis ao pessoal que a entidade adquirente disponibilize ao fornecedor.
4. A entidade adquirente deve garantir no dia anterior a requisição do número e tipo de refeições a fornecedor, podendo em situações imprevistas ser no próprio dia.

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

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

2. Na confeção das refeições, o adjudicatário obriga-se, ainda, ao cumprimento dos seguintes requisitos:

a) Garantir a qualidade dos géneros incorporados e a sua conformidade com as especificações legais e contratualmente fixadas;
b) Garantir que, depois de cozinhados, os produtos de origem animal não sofram perdas, na respetiva capitação, superiores a 30% (trinta por cento) do peso contratado;
c) Assegurar a substituição imediata por produtos idênticos ou sucedâneos, sem encargos adicionais para a entidade adquirente, sempre que os géneros incorporados e ementas apresentadas sejam rejeitados, por incumprimento de quaisquer requisitos do presente número, bem como do n.º 3 da presente cláusula;
d) Assegurar que, nos casos previstos na alínea anterior, os produtos rejeitados são considerados como não fornecidos e não poderão ser utilizados na confeção de outras refeições;
e) Garantir que não são utilizados restos ou sobras de quaisquer refeições na confeção de outras;
f) Garantir o equilíbrio e a alternância entre os diversos métodos culinários, consoante as capacidades dos equipamentos das cozinhas;
g) Assegurar o respeito pelas tradições gastronómicas locais;
h) Assegurar a confeção de um prato já servido destinado à prova, sem qualquer encargo adicional para a entidade adquirente, sempre que por esta seja determinado;
i) Garantir a regularidade de testes aos óleos de fritura recorrendo, obrigatoriamente, a um kit de testes rápidos para controlo da qualidade, com um mínimo de 12 (doze) elementos.

3. Na elaboração das ementas, o fornecedor obriga-se a:

a) Elaborar as ementas em conformidade com o modelo definido pela entidade adquirente e apresentá-las para aprovação do responsável que para o efeito seja indicado, até ao dia 15 do mês anterior a que dizem respeito;
b) Elaborar ficha técnica e nutricional da ementa que indique a composição da refeição, a capitação da matéria-prima utilizada, os alergénios, o respetivo valor calórico e a descrição específica das refeições a fornecer, e os métodos de confeção;
c) Elaborar as ementas por tipo de refeição e por dieta, rotativas entre quatro a cinco semanas, tendo em conta a sazonalidade e a disponibilidade dos géneros alimentícios de acordo com as estações do ano;
d) Garantir a maior alternância possível entre condutos com fornecedores proteicos de origem animal diversa (carne, peixe, moluscos e cefalópodes, ovos);
e) Assegurar a publicitação das ementas no local que, para o efeito, lhe seja indicado pela entidade adquirente;
f) Garantir que no plano de ementas sejam respeitadas as seguintes condições, nomeadamente:
    i. Mínimo de 4 (quatro) refeições semanais para condutos de peixe (excluindo moluscos e cefalópodes);

ii. O ovo deve estar presente como principal fonte proteica 1 a 2 x por semana como base;
iii. Máximo semanal de 1x de 15 em 15 dias refeições com base em sucedâneos de carne (hambúrgueres, almôndegas, salsichas, croquetes, rissóis de carne, entre outros);
iv. Mínimo semanal de três refeições com base em carne branca (pato, frango, perú, entre outros);
v. Mínimo mensal de duas refeições de bacalhau;
vi. Carne vermelha num máximo de 2x por semana (carne, nomeadamente bife, costeleta, escalope, carne estufada ou assada);
vii. Máximo de 1 refeição semanal utilizando o método de fritura;
viii. Máximo de três repetições semanais dos géneros utilizados na confeção de legumes cozidos e saladas mistas;
ix. Máximo de 1 sobremesa doce por semana, onde se inclui fruta em calda.
x. Mínimo de três dias de intervalo para a repetição de frutas fornecidas para sobremesa.

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

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

5. No que concerne à higiene e limpeza, o fornecedor obriga-se ao cumprimento dos seguintes requisitos:

a) Elaborar mensalmente um plano de higienização das instalações e equipamentos contendo as ações a realizar e a sua frequência e sujeitá-lo a aprovação da entidade adquirente, ou, em alternativa, utilizar o plano disponibilizado pela mesma;
b) Arrumação, limpeza, desinfeção e higienização das instalações e dos equipamentos que lhe sejam cedidos no âmbito do contrato, sem encargos adicionais para a entidade adquirente e com utilização de produtos e meios próprios;

c) Garantir a limpeza de chaminés, exaustores e outros sistemas de extração e exaustão bem como a limpeza de pavimentos, paredes, tetos, refeitórios e a loiça, e sempre que exigido pela entidade adquirente e previsto no contrato;
d) Assegurar o cumprimento das regras de higiene individual do pessoal afeto ao serviço no decorrer de todas as operações, bem como a apresentação do pessoal devidamente fardado e em condições de higiene, de acordo com as exigências previstas na legislação aplicável.

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

7. Relativamente ao pessoal afeto à atividade, o fornecedor obriga-se ao seguinte:
a) Entrega do mapa de pessoal a afetar ao fornecimento de refeições confecionadas, com indicação expressa das respetivas categorias e competências, em data anterior ao início do contrato;
b) Garantir que o mapa de pessoal não é alterado sem prévio acordo da entidade adquirente, podendo esta solicitar quaisquer esclarecimentos quanto ao pessoal de substituição se for o caso;
c) A manter em permanente efetividade de funções, o número de pessoas que indica no mapa de pessoal, substituindo-as em férias, baixas, ou quaisquer outras situações de impedimento ao trabalho;
d) Proceder à substituição imediata (no prazo máximo de 48 horas) de quaisquer dos elementos do seu pessoal afeto aos diversos locais de prestação de serviços, sempre que a entidade adjudicante o requeira;
e) Afixar o horário de trabalho do pessoal nas instalações da entidade adjudicante, nos diversos locais de prestação de serviços, em local bem visível, bem como o respetivo plano de férias anual;
f) Assegurar as competências e mão-de-obra necessárias para a execução de todas as atividades associadas ao fornecimento, nomeadamente:
    i. Nutricionista;
    ii. Gestor de Unidade/Encarregado/Coordenador;
    iii. Cozinheiro;
    iv. Ajudante de cozinha;

8. O fornecedor garante ainda, quando aplicável, o fornecimento de outros produtos, a confeção de refeições especiais e a prestação de serviços complementares, nomeadamente:
g) Talheres, incluindo descartáveis de utilização única;
h) Guardanapos;
i) Pratos, incluindo descartáveis de utilização única;
j) Copos, incluindo descartáveis de utilização única;
k) Toalhas de papel;
l) Tabuleiros, cuvetes, recipientes e malas térmicas;

m) Película aderente para revestimento de embalagens individuais;
n) Toalhetes de papel;
o) Utensílios de cozinha e serviço, tachos, panelas, conchas, frigideiras, entre outros;
p) Sacos plásticos para acondicionamento de produtos alimentares;
q) Embalagens descartáveis para sobremesas, sopas, saladas, pratos, entre outros.

9. O fornecedor deve ainda garantir a realização de ações de formação nos locais, prazos e termos definidos pela entidade adjudicante, sempre que tal se revele necessário à execução do contrato.

## Cláusula 35.ª - Capitações

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

## Cláusula 36.ª - Dietas

1. As dietas gerais e especiais devem obedecer às Especificações contidas no Manual de Dietas no Anexo II.
2. O adjudicatário elaborará ementas adequadas a cada tipo de dieta.
3. Na confeção das dietas deverá ser respeitada a lista de alimentos autorizados (Anexo III).
4. Poderá ocorrer a necessidade de preparação de dietas que, pela sua complexidade e especificidade, terão de ser confecionadas sob a orientação técnica da nutricionista/dietista do respetivo local de prestação de serviços (centro de saúde).
5. Independentemente da variedade de dietas, o preço unitário de cada tipo de refeição não é variável, atendendo que, na elaboração das mesmas, foi tido em consideração a sua adequação.

## Cláusula 37.ª - Ementas

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

melhorada deverá ser fornecida de acordo com a proposta apresentada pelo adjudicatário, desde que aceite pela entidade adjudicante.

### Cláusula 38.ª - Requisições

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

### Cláusula 39.ª - Composição das ementas do refeitório

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

**a) Refeição Completa**

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

**b) Composição variável**

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

2. O preço da refeição – tipo servida no refeitório deverá respeitar, como limite máximo, o valor fixado para subsídio de alimentação devido aos funcionários públicos em cada ano.
3. O adjudicatário poderá colocar à disposição dos utilizadores um sistema de refeições ligeiras ou por módulos, cuja composição submeterá à apreciação USISM para aprovação.
4. A tabela de preços das refeições aludida no número anterior carece de aprovação prévia do adjudicatário, devendo beneficiar de uma redução de pelo menos 10% relativamente aos preços habitualmente praticados em estabelecimentos similares, sem interesse turístico.
5. O adjudicatário assegurará a venda das refeições, bem como de extras (águas minerais, sumos de frutos, etc.), cujo pagamento lhe será diretamente efetuado pelos utilizadores do Refeitório, sendo proibida a comercialização de produtos com álcool nos serviços da entidade adjudicante.
6. As tabelas de preços dos produtos extra referidos no número anterior carecem de aprovação prévia da entidade adjudicante, devendo beneficiar de uma redução de pelo menos 10% relativamente aos preços habitualmente praticados em estabelecimentos similares, sem interesse turístico.
7. Os pratos da ementa do dia são fornecidos mediante prévia aquisição de senha, até às 10h30m do próprio dia.
8. O adjudicatário deverá afixar em local bem visível do refeitório:
   a) As ementas da semana a que respeita;
   b) As diversas tabelas de preços mencionados.
9. Têm acesso ao refeitório do Pessoal os trabalhadores da entidade adjudicante, formandos e formadores externos que se encontram nas instalações dos serviços, assim como indivíduos com acesso autorizado pela mesma, desde que devidamente identificados.

10. Todos os talheres e pão terão de ser sempre ensacados, assim como os guardanapos.
11. As pessoas que manuseiam os alimentos não poderão manusear dinheiro.

**Cláusula 40.ª - Fornecimento e Distribuição**

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

**Cláusula 41.ª - Requisitos para a confeção de refeições**

1. A aquisição dos produtos cárneos, quando para a congelação, deverá ser feita nos fornecedores e apenas mantida na Instituição.
2. Na confeção das refeições não é permitido utilizar, entre outros alimentos, os seguintes:
   a) Concentrados de carne e peixe, molhos e sopas pré-confecionadas.
   b) Bicarbonato de Sódio.
   c) Óleos ou gorduras recicladas.
   d) Entre outros, todos os produtos alimentares que contenham substâncias e/ou aditivos não autorizados pela legislação em vigor.
3. A abertura das embalagens com alimentos pasteurizados implica a sua utilização imediata, não sendo permitida a reutilização de sobras, mesmo que refrigeradas.
4. A utilização de gorduras e óleos comestíveis obedece ao disposto no Decreto-Lei n.º 240/94, de 22 de setembro e à Portaria n.º 1135/95, de 15 de setembro, não sendo autorizada a reutilização para frituras.

5. Na utilização de azeite e vinagre para tempero não é permitido o uso de material reutilizável (tipo galheteiro), de preferência deverão recorrer a embalagens de utilização única.
6. Deverá ser adquirido para distribuição ao doente peixe variado, privilegiando o peixe fresco.
7. Deverão ser adquiridos para distribuição ao doente legumes e hortaliças variadas, privilegiando os legumes e as hortaliças frescas.
8. Não é permitida a recolha de resíduos alimentares para animais (lavagens).

**Cláusula 42.ª - Instalações, Equipamentos e Materiais**

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

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

1. A limpeza das instalações e equipamentos da cozinha, armazém e refeitório da entidade adjudicante, nos diversos locais de prestação de serviços, e dos carros de distribuição de refeições e de distribuição de produtos alimentares deverão ser assegurados pelo adjudicatário, ficando ainda a seu cargo os gastos com os produtos necessários para o efeito.
2. O adjudicatário é responsável por afixar o plano de higienização das instalações, equipamentos e utensílios na parede, em local bem visível.
3. O adjudicatário é responsável por afixar o mapa de limpezas (das instalações, equipamentos e utensílios) na parede, em local bem visível.
4. O adjudicatário deverá manter na unidade os registos da higienização das instalações, equipamentos e utensílios.

5. Qualquer penalização imposta, nomeadamente, por parte de agentes de fiscalização económica por falta de higiene e salubridade nas instalações, equipamento ou material posto à disposição do adjudicatário é da responsabilidade do adjudicatário;
6. A desinfestação das instalações e equipamentos é da responsabilidade da entidade adjudicante.

## Cláusula 44.ª - Responsabilidade

O adjudicatário é responsável por:

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

## Cláusula 45.ª - Requisitos relativos ao pessoal

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

a) Apresentar-se em boas condições de saúde, de higiene e de segurança, e com vestuário e calçado adequado, o qual deve apresentar-se sempre limpo, e ser mudado diariamente ou sempre que o mesmo não se apresente em condições de higiene;
b) Possuir a robustez física necessária ao desempenho das respetivas funções, comprovada por atestado médico e de acordo com a legislação referente à saúde ocupacional (Rx tórax, vacinação de tétano, e hepatite B).

c) Observar as regras de higiene individual no decorrer de todas as operações inerentes à sua atividade;
d) Subordinar-se, em tudo, às normas genéricas reguladoras do funcionamento do serviço quer as que foram referidas, quer outras que, porventura, venham a ser dadas ou emanadas dos órgãos de gestão da entidade adjudicante.

# ANEXO I

# CAPITAÇÕES

## CARNES

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

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Borrego/Cabrito** | Assar | 350g | |
| | Costeletas | 6 unidades | |
| | Estufar/cozer | 320g | |
| | Perna | 230g | |
| | Sopas enriquecidas | 50g | |
| **Coelho** | Assar/fritar/estufar | 300g | |
| | Sopas enriquecidas | 50g | |

## AVES

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

## PESCADO

| Produto | | Capitação | Observações |
|---|---|---|---|
| **Abrótea/Pescada** | S/ ovo | 230g | |
| | C/ ovo | 160g | |
| | Sopas enriquecidas | 50g | |
| **Albacora** | - | 200g | |
| **Alfonsim** | - | 250g | |
| **Atum** | Conserva | 120g | |
| **Bacalhau** | Assar | 180g | |
| | Caldeirada | 220g | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Cozer c/ ovo | 150g | |
| | Cozer s/ ovo | 180g | |
| | Gomes de Sá | 120g | |
| | Brás | 100g | |
| | Natas | 140g | |
| | Pastéis (industriais) | 4 unidades | |
| **Bicuda** | - | 280g | |
| **Boca negra** | - | 250g | |
| **Cherne** | - | 180g | |
| **Chicharro** | - | 220g | |
| **Cavala** | - | 220g | |
| **Dourada** | - | 230g | |
| **Espadarte** | - | 200g | |
| **Juliana** | - | 220g | |
| **Lírio** | - | 180g | |
| **Lulas/Potas** | Fritar/Grelhar | 350g | |
| | Guisar | 300g | |
| **Pargo** | S/ cabeça | 230g | |
| **Peixe espada** | - | 250g | |
| **Polvo** | Assar | 300g | |
| **Redfish** | - | 230g | |
| **Robalo** | - | 280g | |
| **Salmão** | - | 200g | |
| **Sardinha** | - | 300g | |
| **Tamboril** | Arroz | 200g | |

## OVOS

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

## GUARNIÇÕES

| Produto | | Capitação | Observações |
|---|---|---|---|
| **Arroz** | Doce | 40g | Peso em crú |
| | Guarnição Base | 80g | Peso em crú |
| | Guarnição Mista | 50g | Peso em crú |
| | Canja | 35g | Peso em crú |
| **Batata** | Assar/Cozer | 300g | |
| | Fritar | 280g | |
| | Jardineira/Caldeirada | 200g | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Puré | 280g | |
| | Salada russa | 200g | |
| | Sopa | 120g | |
| **Massas** | Guarnição Base | 80g | Peso em cru |
| | Guarnição Mista | 50g | Peso em cru |
| | Sopa sem hortaliças | 35g | Peso em cru |
| | Sopa com hortaliças | 20g | Peso em crú |

## PRODUTOS HORTÍCOLAS

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

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Couve lombarda** | Sopa (não base) | 80g | |
| | Arroz | 30g | |
| **Couve portuguesa** | Guarnição mista | 180g | |
| | Sopa (não base) | 100g | |
| | Arroz | 30g | |
| **Couve roxa** | Salada mista | 50g | |
| **Curgete** | Guarnição base | 150g | |
| | Guarnição mista | 65g | |
| | Sopa (base) | 50g | |
| | Sopa (não base) | 30g | |
| **Ervilhas** | Arroz | 50g | |
| | Guarnição base | 150g | |
| | Guarnição mista | 80g | |
| | Sopa (base) | 50g | |
| | Sopa (não base) | 30g | |
| **Espinafres** | Esparregado | 300g | |
| | Sopa (não base) | 50g | |
| **Favas** | Sopa (base) | 50g | |
| | Guarnição base | 150g | |
| **Feijão verde** | Guarnição mista | 100g | |
| | Jardineira | 80g | |
| | Sopa (não base) | 60g | |
| **Feijão seco** | Arroz | 40g | |
| | Guarnição base | 100g | |
| | Sopa (base) | 40g | |
| **Grelos** | Arroz | 50g | |
| | Guarnição base | 180g | |
| | Sopa (base) | 80g | |
| **Grão de bico** | Guarnição base | 100g | |
| | Guarnição mista | 50g | |
| | Sopa (base) | 100g | |
| **Lentilhas** | Sopa (não base) | 25g | |
| **Milho** | Guarnição mista | 30g | |
| **Nabiça** | Guarnição mista | 150g | |
| | Esparregado | 200g | |
| | Sopa (não base) | 50g | |
| **Nabo** | Sopa (não base) | 40g | |
| | Guarnição mista | 70g | |
| **Pepino** | Salada mista | 60g | |
| **Pimento** | Arroz | 20g | |
| | Caldeirada | 20g | |
| | Salada mista | 25g | |
| **Rabanetes** | Salada mista | 25g | |
| **Tomate** | Arroz | 50g | |
| | Estufados/Assados/Caldeirada | 50g | |
| | Salada | 120g | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Salada mista | 60g | |
| | Sopa (base) | 100g | |
| | Sopa (não base) | 40g | |

## FRUTA

| Produto | Capitação | Observações |
|---|---|---|
| Ananás fresco | 180g | |
| Ananás em calda | 2 rodelas | |
| Anona | 200g | |
| Ameixa | 160g | Calibre mínimo 30mm |
| Banana | 160g | |
| Cereja | 150g | |
| Clementinas/Mandarinas/Tangerinas | 180g | 2 unidades |
| Figo | 150g | |
| Kiwi | 120g | 2 unidades |
| Laranja | 180g | 1 unidade |
| Maçã | 170g | 1 unidade 75mm |
| Maracujá | 200g | |
| Melancia | 300g | |
| Melão | 270g | |
| Morango | 150g | Calibre mínimo 22mm |
| Nêspera | 140g | |
| Pêra | 170g | Calibre mínimo 60mm |
| Pêssego fresco | 160g | Calibre mínimo 70mm |
| Pêssego em calda | 2 metades | |
| Uvas | 180g | |
| Salada de fruta | 180g | Mínimo de 5 variedades |

## ERVAS AROMÁTICAS, ESPECIARIAS, MOLHOS

| Produto | Capitação | Observações |
|---|---|---|
| Alho | 5g | |
| Louro | 0,5 g | |
| Manjerona | 0,5 g | |
| Orégãos | 0,5 g | |
| Tomilho | 0,5 g | |
| Piri-piri | 0,5 g | |
| Hortelã | 2 g | |
| Segurelha | 1 g | |
| Aipo | 0,5 g | |
| Cravo cheiro | 0,5 g | |
| Canela | 1 g | |
| Limão | 20 g | |
| Vinagre | 10 g | |

| | | |
|---|---|---|
| Malagueta | 0,5 g | |
| Noz-moscada | 0,5 g | |
| Baunilha | 1 g | |
| Cominhos | 0,5 g | |
| Pimenta | 1 g | |
| Caril | 1 g | |
| Salsa | 5 g | |
| Alecrim | 0,5 g | |
| Coentros | 5 g | |
| Estragão | 0,5 g | |
| Mostarda | 15 g | |
| Ketchup | 30 g | |
| Maionese | 30 g | |
| Vinho | 0,5 dl | |
| Funcho | 3 g | |
| Salva | 2 g | |
| Tomate concentrado | 10 g | |

## OUTROS

| Produto | | Capitação | Observações |
|---|---|---|---|
| **Farinha de trigo** | Molhos | 5g | |
| | Fritar | 20g | |
| **Azeite** | Guisar | 5ml | |
| | Assar | 10ml | |
| | Sopa | 5ml | |
| | Tempero | 20ml | |
| | DI | 10ml | |
| **Óleo** | Fritar | 25ml | |
| | Guisar | 5ml | |
| | Assar | 10ml | |
| **Vinagre** | Tempero | 10ml | |
| **Margarina/Manteiga** | Molho branco | 7g | |
| | Puré batata | 5g | |
| | Esparguete | 5g | |
| | DI | 10g | |
| **Sal** | DI | 1g | |
| **Açúcar** | DI | 8g | |
| **Adoçante (s/ciclamatos, s/sacarina)** | DI | 1 saqueta | |
| **Água Mineral** | - | 0.33l | |
| **Água Mineral** | - | 1.5L | |
| **Arroz Doce** | DI | 1 unidade | |
| **Batido de fruta** | DI | 250ml | |
| **Bolacha de Água e Sal** | DI | 25g | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Bolacha Integral** | DI | 25g | |
| **Bolacha Maria** | DI | 25g | |
| **Café Solúvel s/ Cafeína** | - | 2g | |
| **Cereais tipo All Bran ou Fibre** | - | 40g | |
| **Cereais tipo Cornflakes** | - | 40g | |
| **Chá** | DI | 1 saqueta | |
| **Doce de Frutas** | DI | 20g | |
| **Farinha Cereais láctea de trigo (tipo Cerelac, Milfarin, Nutriben)** | - | 50g | |
| **Flocos de arroz (tipo Nestum de arroz; Milupa ou Nutriben)** | - | 40g | |
| **Flocos de mel e outros sabores(tipo Nestum ou Milupa/Miluvit)** | - | 40g | |
| **Gelatina** | DI | 1 unidade | |
| **Iogurte Líquido com bacilos bifidus activus** | DI | 100ml | |
| **Iogurte Líquido Magro s/açúcar (aromas variados)** | DI | 185/200ml | |
| **Iogurte Líquido Meio Gordo (aromas variados)** | DI | 185/200ml | |
| **Iogurte Sólido Magro s/açúcar** | DI | 120/125ml | |
| **Iogurte Sólido cremoso (sabores diversos)** | DI | 120/125ml | |
| **Leite em pó s/ lactose** | - | 30g | |
| **Leite Magro** | DI | 200ml | |
| **Leite Meio Gordo** | DI | 200ml | |
| **Pão** | DI | 45g | |
| **Papa de Farinha de Amido de milho com açúcar** | DI | 300g | Feita com 200ml de leite e 35g amido de milho |
| **Papa de Flocos de Aveia** | DI | 300g | Feita com 200ml de leite e 60g flocos de aveia |
| **Queijo Flamengo** | DI | 1 fatia (20g) | |
| **Sopa enriquecida c/50g carne** | DI | 300ml | |
| **Sumo 100% (sabores variados)** | DI | 200ml | |
| **Tostas** | DI | 1 unidade | |

## ANEXO II

## REGIMES ALIMENTARES - MANUAL DE DIETAS



## REGIMES ALIMENTARES

1- Dieta Normal (Geral)

2- Dieta Hipolipídica (Hepática)

3- Dieta Hipossalina

4- Dieta Diabética

5- Dieta Rica em Fibras

6- Dieta Pobre em Fibras e Resíduos (Gástrica)

7- Dieta Hipoproteica (Renal)

8- Dieta Hipocalórica (Emagrecimento)

9- Dieta Hipercalórica e Hiperproteica

10- Dieta Mole

11- Dieta Mole Hipolipídica (Mole Hepática)

12- Dieta Mole Hipossalina

13- Dieta Mole Diabética

14- Dieta Mole Rica em Fibras

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

16- Dieta Mole Hipoproteica (Mole Renal)

17- Dieta Pastosa

18- Dieta Pastosa Hipolipídica (Pastosa Hepática)

19- Dieta Pastosa Hipossalina

20- Dieta Pastosa Diabética

21- Dieta Pastosa Rica em Fibras

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

23- Dieta Pastosa Hipoproteica (Pastosa Renal)

24- Dieta Pastosa Hiperproteica e Hipercalórica

25- Dieta Líquida

26- Dieta Líquida Hipolipídica (Líquida Hepática)

27- Dieta Líquida Hipossalina

28- Dieta Líquida Diabética

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

30- Dieta Personalizada

**1 - Dieta Normal (Geral)**

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

**2 - Dieta Hipolipídica (Hepática)**

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

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

**3 - Dieta Hipossalina**

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

**4 - Dieta Diabética**

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

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

**5- Dieta Rica em Fibras**

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

## 6 - Dieta Pobre em Fibras e Resíduos (Antidiarreica)

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

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

**- Dieta Hipoproteica (Renal)**

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

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

**7 - Dieta Hipocalórica (Emagrecimento)**

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

**8 - Dieta Hipercalórica e Hiperproteica**

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

## 9 - Dieta Mole

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

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

## 10 - Dieta Mole Hipolipídica (Mole Hepática)

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

**12- Dieta Mole Hipossalina**

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

## 13- Dieta Mole Diabética

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

**14- Dieta Mole Rica em Fibras**

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

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

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

## 16- Dieta Mole Hipoproteica (Mole Renal)

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

**17 - Dieta Pastosa**

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

## 18 - Dieta Pastosa Hipolipídica (Pastosa Hepática)

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

## 19- Dieta Pastosa Hipossalina

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

**20- Dieta Pastosa Diabética**

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

## 21- Dieta Pastosa Rica em Fibras

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

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

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

### 23- Dieta Pastosa Hipoproteica (Pastosa Renal)

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

## 24- Dieta Pastosa Hiperproteica e Hipercalórica

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

**25- Dieta Líquida**

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

## 26- Dieta Líquida Hipolipídica (Líquida Hepática)

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

**27- Dieta Líquida Hipossalina**

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

## 28- Dieta Líquida Diabética

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

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

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

## 30 - Dieta Personalizada

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

# ANEXO III

## CARATERIZAÇÃO DOS PRODUTOS ALIMENTARES

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

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

**3 - IOGURTE**
Produto gelificado a partir do leite de vaca, inteiro meio gordo ou magro, sólido ou liquido, de aroma ou natural, e que resulta exclusivamente de fermentação provocada por bactérias deles específicas como “lactobacilus bulgarius” e o “estreptococus thermophilus” tem de estar dentro do período de validade, sem soro, cor branca ou ligeiramente amarelada, de superfície lisa e embalado em boas condições.

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

**5 - QUEIJO**
Produto maturado, obtido por escoamento a partir da coagulação do leite, de nata, do leite desnatado ou parcialmente desnatado, da manteiga ou da mistura de alguns ou de todos estes produtos.
Apresentação:
- Queijo fundido - magro em doses individuais ≤ 20% mg.
  - semi-gordo em doses individuais ≤ 40% mg.
- Queijo de pasta dura meio cozido ou queijo semi-duro para fins culinários.

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

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

**a) Peças de Talho para Bife**
Lombo
Rosbife

Vazia sem abas
Alcatra
Pojadouro
Rabadilha - acém redondo

**b) Peças de Talho para Assar/Estufar**

Chã de fora
Pá
Acém comprido
Alcatra

**c) Peças de Talho para Guisar**

Chambão da pá
Chã de fora
Acém comprido
Pá
Aba descarregada

**d) Peças de Carne para Cozer**

Acém comprido
Chambão da pá
Chã de fora
Peito
Pá

**8 - CARNE DE PORCO**

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

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

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

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

**9 - CARNE DE PERÚ**

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

**10 - FRANGO**

Carcaças ou peitos de frango provenientes de aves abatidas em bom estado de saúde, em matadouros oficialmente aprovados. Preparados segundo o tipo comercial “pronto a cozinhar”, revelar sinais evidentes de uma perfeita e boa preparação, isentas de penas, penugem ou canudos, desprovidos de cabeça, pescoço, vísceras e segmentos abaixo da linha tibio-metatarsica (patas). A cloaca e a porção terminal do intestino não devem fazer parte da carcaça. Em estado fresco ou refrigerado e peso unitário entre 1,200 e 1,400 Kg. Cada carcaça deverá ter uma etiqueta metálica com:

identificação do produto; nome da firma fornecedora; número do centro de abate; data da preparação e aprovação sanitária.

**11 - HAMBÚRGUER**

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

Acondicionado separadamente por papel ou película própria em indústrias alimentares, podendo ser embalado por grupos em caixas ou em sacos fechados de material semelhante. A embalagem deve ser marcada com:

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

**Nota 1:**

O fabricante terá de apresentar alvará sanitário para poder trabalhar em carnes picadas.

**Nota 2:**

Os hambúrgueres poderão também ser feitos na própria instituição.

**12 - CHOURIÇO DE CARNE**

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

Carne - entre 80% para o tipo “extra” e 70% para o tipo “corrente”.
Gordura - entre 5% para o tipo “extra” e 30% para o tipo “corrente”.
Ambos com tolerância de 5%.

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

O sal deverá ser novo e isento de cheiros anormais. Nitrato de $Na^+$ e $K^+$ não deverão exceder os limites legais.

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

**13 - FIAMBRE**

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

**14 - MORCELA**

Composição: gordura de porco fresca e consistente entre 55 a 60%, sangue de porco fresco e integral, sal novo isento de cheiros anormais, alguns produtos ricos em amido consoante os usos tecnológicos. Condimento conforme os costumes regionais.
Invólucro - tripa fresca ou salgada de porco ou seca de vaca, atada nas extremidades sem manchas nem defeitos.

**15 - TOUCINHO**

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

**16 - SALSICHAS**

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

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

**17 - OVOS**

**Frescos**

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

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

**Pasteurizados**

Em embalagem de litro.

**18 - PESCADO**

Tipo de apresentação:

a) Inteiro, fresco sem sofrer evisceração, descamação e corte de barbatanas e cabeça.

b) Inteiro, limpo, decapitado e pronto a cozinhar: quando sofre evisceração completa, descamação, corte de barbatanas, corte de cabeça ou outras limpezas que permitam a sua confeção culinária imediata.
c) Em postas: quando selecionados em postas mais ou menos perpendiculares à coluna vertebral. as postas devem ser abertas ou fechadas consoante a região anatómica de onde provêm.
d) Fragmentado em pedaços seccionados manual ou mecanicamente. Apresentação usual na "caldeira".
e) Em filetes: quando é pescado e submetido a filetagem.
f) Bacalhau seco - do tipo crescido.
g) Atum. Em pedaços, em azeite, enlatado. Boas condições higiéno-sanitárias e com qualidade comercial.

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

**ESPÉCIES DE PEIXE E FINS CULINÁRIOS**

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

**19 – GORDURAS**

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

**20 - PÃO**

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

**21 - FARINHAS**

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

**22 - BOLACHAS**

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

**23 - TOSTAS/TORRAS**

Para regimes sem resíduos ou outros regimes especiais.

**24 - AÇÚCAR**

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

**25 -ADOÇANTE**

Em doses individuais para regimes hipocalóricos ou sem açúcar.

**26 - BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS**

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

**27 - BEBIDAS ALCOÓLICAS**

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

**28 – VINAGRE**

Vinagre de vinho para temperos, resultante de fermentação acética do vinho.
Deverá apresentar-se límpido, cheiro, cor e sabor próprio, conter o mínimo de 50º de acidez por litro expresso em ácido acético e 5 gramas de extrato.

**29 - ARROZ**

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

**30 - SAL**
Higienizado em sacos plásticos de 1Kg.

**31 - AZEITONAS**
Pretas ou verdes de boa qualidade comercial.

**32 – GELATINAS**
De origem vegetal, com sabores a frutos variados.

**33 - PRODUTOS HORTÍCOLAS E FRUTOS FRESCOS**
Em boas condições higieno-sanitárias e de boa qualidade comercial.

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

# ANEXO IV
# INVENTÁRIO

| INVENTÁRIO DAS COZINHAS E REFEITÓRIOS | | | |
|---|---|---|---|
| **Equipamentos** | **CSN** | **CSP** | **CSRG** |
| Abre - latas | 1 | | |
| Alguidar em inox | 3 | 4 | 1 |
| Alguidar médio | 3 | | |
| Alguidares grandes | | | 1 |
| Alguidares pequenos | 4 | | 2 |
| Arca congeladora vertical | 1 | 1 | 1 |
| Arca horizontal de manutenção de congelados | 1 | | 1 |
| Arca refrigeradora horizontal | | 1 | 2 |
| Armário | 1 | 2 inox s/ portas | |
| Armário de parede | 1 | 1 em inox | |
| Armário inox fechado com gavetas | 1 | | 1 |
| Armário loiça inox | 1 | 2 s/ portas | 1 |
| Balança elétrica | 1 | | |
| Balança Medines modelo 404 | | | 1 |
| Balde de lixo | 1 | 2 | |
| Balde de lixo grande em plástico c/ pedal | | 2 | 1 |
| Baldes de reciclagem | | | 3 |
| Balde inox 70l | 1 | | 2 |
| Bancada aberta | 1 | | 3 |
| Bancada com portas | 1 | | 1 |
| Bancada inox | 1 | 2 | 1 |
| Bancada inox central | 1 | 3 | 1 |
| Bancada inox lavagem louça | 1 | | 1 |
| Bancada lavagem louça, com 1 pia | 1 | | 1 |
| Bancada lavagem louça, com 2 pias | 1 | 3 | 1 |
| Bule | 13 | 1 | |
| Bules inox | | | |
| Cadeiras | 1 | 20 | 23 |
| Cadeiras brancas | | | 2 |
| Cafeteira | | 1 | |
| Cafeteira térmicas | 2 | | 3 |
| Cafeteira 2L | | | |
| Cafeteira Alumínio Fundido 2 Lt | 2 | | |
| Cafeteira n.º8 | | | 1 |
| Cafeteiras n.º10 | | | 7 |

| INVENTÁRIO DAS COZINHAS E REFEITÓRIOS | | | |
|---|---|---|---|
| **Equipamentos** | **CSN** | **CSP** | **CSRG** |
| Caixa térmica | 1 | | |
| Câmaras de manutenção de refrigerados, inox | | | 2 |
| Carro de banho Maria | | 2 | 1 |
| Carro tabuleiros inox | | 1 | 2 |
| Carros apoio | 1 | | 1 |
| Carros de transporte de mercadorias | | 1 | |
| Carros de transporte de refeições | 1 | | |
| Carros de transporte de refeições abertos em inox | | 2 | 2 |
| Carros de transporte de refeições fechados de PVC | | | 3 |
| Carros de transporte de refeições fechados em inox | | | 2 |
| Cesto plástico de papéis | | | 2 |
| Chaminé inox | 1 | 2 | 1 |
| Chapas grelhar | 2 | | |
| Chávenas café | | | 9 |
| Chávenas de chá | 6 | 23 | |
| Chávenas de meia de leite | | 4 | |
| Coadores legumes pequeno | | | |
| Colher de Servir grande | 2 | | 5 |
| Colher de polietileno | | 1 | |
| Colheres de café | 2 | | |
| Colheres de sobremesa | 1 | | 28 |
| Colheres de sopa | 35 | 6 | 74 |
| Conchas | 3 | | 3 |
| Conjunto de 4 estantes inox | 2 | 1 | 4 |
| Conjuntos de estantes ferro | | | 4 |
| Conjuntos de estantes dexion | | | |
| Copos de vidro | 4 | | 23 |
| Copos para acamados | | 9 | |
| Covetes banho-maria grandes | | | 4 |
| Covetes banho-maria médias | | | 2 |
| Covetes banho-maria pequenas | | | 2 |
| Eletrocutor moscas | 1 | 3 | 2 |
| Escadote | 1 | | |
| Escorredores | | 1 | |
| Escumadeiras | | | 2 |
| Espátulas | 1 | | 1 |
| Estante de Inox c/ 2 prateleiras | 1 | | |
| Estantes metálicas | | 4 | |

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

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

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