AJUSTE DIRETO EM FUNÇÃO DE CRITÉRIOS MATERIAIS N.º 8403/2022

SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

CADERNO DE ENCARGOS

Serviço de Aprovisionamento

Hospital Distrital da Figueira da Foz, E.P.E.

AJUSTE DIRETO EM FUNÇÃO DE CRITÉRIOS MATERIAIS N.º 8403/2022

SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

CADERNO DE ENCARGOS

DISPOSIÇÕES GERAIS

ARTIGO 1.º

OBJETO

O presente Caderno de Encargos tem por objeto a manutenção de Prestação de Serviços de Alimentação para o Hospital Distrital da Figueira da Foz, E.P.E. (HDFF, EPE), sito na Gala, 3094-001 Figueira da Foz, conforme especificações definidas no presente Caderno de Encargos, nos **Anexo A e seguintes**.

ARTIGO 2.º

ENTIDADE ADJUDICANTE

A entidade adjudicante é o Hospital Distrital da Figueira da Foz, E.P.E., abreviadamente designada por HDFF, EPE, sito na Rua do Hospital, Gala, 3094-001 Figueira da Foz, com o n.º telefone (00351) 233 402 000, fax (00351) 233 431 268, correio eletrónico concursos@hdfigueira.min-saude.pt relativo ao Serviço de Aprovisionamento, responsável pelo presente Concurso e endereço de plataforma eletrónica acingov.pt.

ARTIGO 3.º

CONTRATO

1. O contrato é celebrado por escrito, nos termos do disposto no Código dos Contratos Públicos e é composto pelo respetivo clausulado contratual e seus anexos.
2. Na interpretação e execução do contrato devem observar-se, para além de todas as normas legais e regulamentares aplicáveis:
a) O presente caderno de encargos;
b) A proposta adjudicada.
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 ponto 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 e aceites pelo adjudicatário nos termos do disposto no artigo 101.º desse mesmo diploma legal.
5. Sem prejuízo do disposto em outros documentos relevantes, a interpretação e execução do Contrato devem ser sempre orientadas de forma a assegurar a celeridade, a eficiência e a eficácia da execução do contrato.

ARTIGO 4.º

PRAZO DE VIGÊNCIA DO CONTRATO

O contrato é válido para 2022.

OBRIGAÇÕES CONTRATUAIS

OBRIGAÇÕES DO FORNECEDOR

ARTIGO 5.º

OBRIGAÇÕES PRINCIPAIS DO FORNECEDOR

1. Sem prejuízo de outras obrigações previstas na legislação aplicável, no presente Caderno de Encargos ou nas cláusulas contratuais, decorrem para o fornecedor as seguintes obrigações principais:

a) Obrigação da comercialização conforme os procedimentos técnicos e as condições de qualidade a que são legalmente obrigados;

b) Obrigação de continuidade de prestação de serviço, durante o prazo de vigência do contrato;

c) Cumprir os requisitos e respeitar o disposto no presente Caderno de Encargos e respetivo Programa de Concurso.

ARTIGO 6.º

PLATAFORMA INFORMÁTICA PARA GESTÃO REFEIÇÕES

1. O HDFF, EPE funciona através de uma plataforma de gestão de refeições que permite recolher e tratar os pedidos nos serviços, contemplando a utilização por parte do fornecedor.

Assim, o concorrente obriga-se a utilizar a plataforma informática de gestão de refeições fornecida pelo HDFF, EPE para as seguintes funcionalidades:

a) Acesso a pedidos de refeições para doentes;

b) Registo das refeições confecionadas e expedidas para os serviços requisitantes;

c) A faturação será feita com base nos registos mensais existentes.

2. Para a utilização desta plataforma o HDFF, EPE fornecerá um PC com a solução instalada, configurada para imprimir etiquetas para identificação das dietas e suplementos alimentares.

3. A impressão de etiquetas, listagens e mapas de controlo, distribuição e contabilização de refeições e suplementos alimentares será da responsabilidade do fornecedor.

4. Caso o concorrente deseje ter mais pontos de interação com o sistema, o hardware necessário para tal, será da sua inteira responsabilidade.

ARTIGO 7.º

PREÇOS

1. Os preços unitários das refeições, dos complementos e suplementos alimentares devem ser apresentados no modelo que consta no Formulário da Proposta (Anexo B em Excel).

2. A proposta mencionará expressamente a não inclusão do imposto sobre o valor acrescentado (IVA) e que ao preço total acrescerá aquele imposto à taxa legal em vigor.

3. O preço da venda da refeição completa a fornecer no refeitório - constituída por prato de carne ou peixe, sopa, pão, fruta ou doce e salada variada servida em buffet - terá como limite máximo o valor determinado pela Portaria do Ministério das Finanças que define o preço de venda das refeições a fornecer nos refeitórios dos serviços e organismos da Administração Pública.

4. Os preços serão considerados válidos para todo o período de vigência do contrato.

ARTIGO 8.º

FATURAÇÃO

1. O número de refeições a faturar coincide com o resultado do número de refeições efetivamente fornecidas aos serviços.
2. Sobre a faturação mensal incidirá o IVA à taxa legal em vigor.

ARTIGO 9.º

OBJETO DO DEVER DE SIGILO

1. O fornecedor deve guardar sigilo sobre toda a informação e documentação, técnica e não técnica, comercial ou outra, relativa ao do HDFF, EPE, de que possa ter conhecimento ao abrigo ou em relação com a execução do contrato.
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 previsto, a informação e a documentação que fossem comprovadamente do domínio público à data da respetiva obtenção pelo fornecedor 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.

OBRIGAÇÕES DO HDFF, EPE

ARTIGO 10.º

PREÇO CONTRATUAL E PREÇO BASE

1. Nos termos do previsto no artigo 47.º do CCP, indica-se como preço base do concurso o valor de 37.959,97 € (trinta e sete mil, novecentos e cinquenta e nove euros e noventa e sete cêntimos), acrescido de IVA à taxa legal em vigor.
2. O preço base foi aferido tendo em conta a consulta preliminar efetuada.
3. Nos termos da alínea a) do artigo 47.º do Código dos Contratos Públicos não são consideradas as propostas superiores ao Preço Base.
4. Pela aquisição dos serviços objeto do contrato, bem como pelo cumprimento das demais obrigações constantes das peças que compõem o presente procedimento, o HDFF, EPE deve pagar ao prestador de serviços o preço constante da proposta adjudicada, acrescido de IVA à taxa legal em vigor, se este for legalmente devido.
5. Os preços referidos incluem todos os custos, encargos e despesas cuja responsabilidade não esteja expressamente atribuída ao HDFF, EPE.

ARTIGO 11.º

CONDIÇÕES E PRAZOS DE PAGAMENTO

1. A quantia devida pelo HDFF, EPE deve ser paga no prazo de 60 (sessenta) dias após a receção das respetivas faturas.

2. O prestador de serviços deverá encontrar-se em condições de cumprir com o legalmente estipulado quanto à faturação eletrónica em procedimentos aquisitivos de contratação pública, nos termos e ao abrigo do disposto no Decreto-Lei n.º 28/2019, de 15 de fevereiro - artigos 12.º e 14.º, integrados na Secção II do Capitulo 111, relativa a faturação eletrónica que regula as obrigações relativas ao processamento de faturas e outros documentos fiscalmente relevantes, e no Decreto-Lei n.º 123/2018, de 28 de dezembro, que define o modelo de governação para a implementação da faturação eletrónica nos contratos públicos, a fatura deverá ser compatível com o sistema de faturação eletrónica implementado pelo HDFF, EPE (plataforma Saphety).

3. Para efeitos de cumprimento do referido no ponto anterior, será o prestador de serviços devidamente informado pelo HDFF, EPE do procedimento a seguir para proceder a faturação dos serviços prestados, mediante pedido de esclarecimento do prestador de serviços, a enviar para o endereço de correio eletrónico aprovisionamento@hdfigueira.min-saude.pt.

4. Desde que devidamente emitida e observado o disposto na presente clausula, a fatura é paga através de transferência bancária.

5. Em caso de discordância por parte do HDFF, EPE, quanto aos valores indicados nas faturas, deve este comunicar ao fornecedor, por escrito, os respetivos fundamentos, ficando o fornecedor obrigado a prestar os esclarecimentos necessários ou proceder a emissão de nova fatura corrigida.

6. O HDFF,EPE não pagará os serviços sem prévia nota de encomenda/número de compromisso.

7. Todas as faturas deverão indicar o número da nota de encomenda.

8. Aceitam-se prazos de pagamento alternativos com apresentação de descontos financeiros.

PENALIDADES CONTRATUAIS

ARTIGO 12.º

INCUMPRIMENTO

1. Em caso de incumprimento do estipulado nos presentes artigos, o HDFF, EPE, notificará o fornecedor para que, no prazo de 48 horas, corrija a situação detetada.

2. O incumprimento grave e reiterado das normas constante deste documento, poderá constituir fundamento para a rescisão imediata do contrato, com perda da caução e sem direito a indemnização, independentemente de demais ações previstas na lei e de outros procedimentos que o HDFF, EPE julgue dever adotar.

ARTIGO 13.º

SANÇÕES POR INCUMPRIMENTO

1. O incumprimento dos requisitos técnicos e funcionais mínimos de fornecimento determina a aplicação das penalizações definidas no Anexo H ao fornecedor.

2. Nos casos em que, injustificadamente, o fornecedor recuse efetuar o fornecimento, ou se atrase no seu fornecimento, ou ainda, não substitua, em devido tempo, os produtos rejeitados, deverá aplicar-se, independentemente de outras previstas neste contrato ou impostas pela lei geral, o seguinte regime de penalidades:

a) O HDFF, EPE poderá, em caso de necessidade, adquirir a outros fornecedores os produtos/bens em falta, ficando a eventual diferença de preços a cargo do fornecedor faltoso;

b) Os pagamentos previstos na alínea anterior poderão ser satisfeitos por desconto em faturas ainda não pagas ou por levantamento parcial da caução.

ARTIGO 14.º

SUSPENSÃO DE FORNECIMENTO

Sempre que se verifique uma suspensão parcial ou temporária por razões imputáveis ao fornecedor, este indemnizará o HDFF, EPE, no valor correspondente a todos os encargos decorrentes da situação.

ARTIGO 15.º

FORÇA MAIOR

1. Nenhuma das Partes incorrerá em responsabilidade se, por caso fortuito ou de força maior, for impedido de cumprir as obrigações assumidas no contrato.

2. Nenhuma das Partes incorrerá em qualquer obrigação de indemnizar, compensar ou ressarcir a outra por quaisquer prejuízos incorridos ou a incorrer para cumprimento das suas obrigações contratuais por força de caso fortuito ou de força maior.

3. Para os efeitos dos números anteriores, considera-se caso de força maior o facto praticado por terceiro pelo qual a Parte não seja responsável, direta ou indiretamente, ou que, para a sua verificação, não tenha comprovadamente contribuído, bem como qualquer facto natural, situação imprevisível ou inevitável cujos efeitos se produzam independentemente da vontade ou das circunstâncias pessoais das Partes, nomeadamente:

a) Atos de guerra ou de subversão;

b) Epidemias;

c) Ciclones;

d) Tremores de terra, fogo, raios, inundações que afetem as instalações ou a capacidade produtiva das Partes;

e) Greves gerais ou sectoriais que impliquem quebra total da capacidade produtiva das Partes.

4. A Parte que invocar casos fortuitos ou de força maior que impeçam o cumprimento total ou parcial do contrato ou que impliquem atrasos ou prejuízos na execução do contrato ou o agravamento do seu custo deve comunicar e justificar tais situações à outra parte, indicando o prazo previsível para o restabelecimento da situação.

5. O adjudicatário deve, no prazo de cinco dias de calendário a contar do conhecimento da ocorrência, e por carta registada, notificar a entidade adjudicante da duração previsível do acontecimento e dos seus efeitos na execução do contrato, juntando certificado das entidades competentes que ateste a realidade e exatidão dos factos alegados e oferecendo prova de, em tempo devido, ter esgotado todos os meios para reduzir ao mínimo o atraso e os prejuízos na execução do contrato.

6. Se o adjudicatário não puder, por razões que não lhe sejam imputáveis, apresentar os certificados referidos no número anterior dentro do prazo aí previsto, deve apresentá-los logo que possível, apresentando igualmente a justificação para tal atraso.
7. O incumprimento pelo adjudicatário do disposto nos números anteriores implica a sua responsabilidade pelo incumprimento das obrigações contratuais em causa.

ARTIGO 16.º

RESOLUÇÃO POR PARTE DO HDFF, EPE

1. Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução do contrato previsto na lei, o HDFF, EPE, pode resolver o contrato, a título sancionatório, logo que se verifique o não cumprimento das condições definidas no presente Caderno de Encargos, ou concretamente, quando ocorram quaisquer das seguintes circunstâncias, por razões imputáveis ao contratante:
a) O fornecimento se encontre gravemente prejudicado;
b) O incumprimento, ainda que parcial, da obrigatoriedade de prestação de serviços;
c) A prática de atos dolosos ou negligentes que alterem o bom fornecimento;
d) A obstrução à atuação da entidade a quem compete a verificação da execução da prestação de serviços, quando esta é realizada nos termos do presente Caderno de Encargos;
e) Grave incumprimento das obrigações assumidas no contrato bem como em todas as peças procedimentais que dele fazem parte integrante.
2. A decisão da rescisão carece de fundamentação nos termos da lei geral, devendo constar das notificações e providências adotadas para se obter do fornecedor o cumprimento do contrato ou a justificação para o seu incumprimento.
3. A rescisão do contrato com base nos números 1 e 2 deste artigo determinará a perda do direito à caução prestada e não dará lugar a qualquer indemnização por parte do HDFF, EPE, independentemente de demais ações previstas na lei e de outros procedimentos que o HDFF, EPE julgue dever adotar.
4. O disposto no número anterior não prejudicará o pagamento dos serviços e fornecimentos já prestados em conformidade com as condições contratuais definidas.

ARTIGO 17.º

RESOLUÇÃO POR PARTE DO FORNECEDOR

1. O fornecedor poderá resolver o contrato nas situações previstas no n.º 1 do artigo 332.º, do CCP.
2. O direito de resolução é exercido por via judicial.
3. A resolução do contrato nos termos dos números anteriores não determina a repetição das prestações já realizadas pelo fornecedor, cessando, porém, todas as obrigações deste ao abrigo do contrato, com exceção daquelas a que se refere o artigo 444.º do Código dos Contratos Públicos.

RESOLUÇÃO DE LITÍGIOS

ARTIGO 18.º

FORO COMPETENTE

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

CAUÇÃO E SEGUROS

ARTIGO 19.º

SEGUROS

1. É da responsabilidade do fornecedor a cobertura de todos os riscos, através de contratos de seguro.
2. O HDFF, EPE, sempre que entender conveniente, pode exigir prova documental da celebração dos contratos de seguro, devendo o fornecedor fornecê-la no prazo estabelecido.

DISPOSIÇÕES FINAIS

ARTIGO 20.º

SUBCONTRATAÇÃO E CESSÃO DA POSIÇÃO CONTRATUAL

1. A subcontratação pelo fornecedor e a cessão da posição contratual dos direitos e obrigações decorrentes do contrato depende da autorização da entidade adjudicante.
2. Para efeitos da autorização prevista no número anterior, deve ser apresentada pelo cessionário toda a documentação exigida ao adjudicatário no presente Concurso.
3. A entidade adjudicante apreciará, designadamente, se o cessionário não se encontra em nenhuma das situações previstas no artigo 55.º do Código dos Contratos Públicos.

ARTIGO 21.º

DEVERES DE INFORMAÇÃO

1. As partes estão vinculadas pelo dever de colaboração mútua, designadamente no tocante à prestação recíproca de informações necessárias à boa execução do contrato, sem prejuízo dos deveres de informação previstos no artigo 290.º do CCP.
2. Em especial, cada uma das partes deve avisar de imediato a outra de quaisquer circunstâncias, constituam ou não força maior, que previsivelmente impeçam o cumprimento ou o cumprimento tempestivo de qualquer uma das suas obrigações.
3. No prazo de 10 (dez) dias após a ocorrência de tal impedimento, a parte deve informar a outra do tempo ou da medida em que previsivelmente será afetada a execução do Contrato.

ARTIGO 23.º

AVALIAÇÃO DOS FORNECEDORES

Fazendo cumprir o Procedimento de Qualidade interno, citamos "PQ.06.4" o qual visa Descrever a avaliação e seleção de Fornecedores, o circuito de compra de um produto/equipamento, sua receção e verificação, bem

como, o armazenamento, e conforme deliberação do Conselho de Administração do HDFF, EPE, datada de 24 de fevereiro de 2020, com vista à avaliação dos Fornecedores Externos, todos os fornecedores serão avaliados numa escala de 1 a 5, em que 1 é muito mau e 5 muito bom, considerando os seguintes critérios:

Critério a considerar	**Fornecedor**
Qualidade / Competência técnica do serviço / produto	
Capacidade de resposta	
Cumprimento de prazos	
Relação preço/qualidade do serviço/produto/equipamento	
Ser Certificado/ Acreditado	
Avaliação final (A / NA)	

ARTIGO 24.º

GESTOR DO CONTRATO

Para acompanhamento do contrato será designado um gestor de contrato.

ARTIGO 25.º

LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

1. O Contrato é regulado pela legislação portuguesa.
2. Sem prejuízo de outras leis e regulamentos especialmente aplicáveis, a tudo o que não esteja expressamente previsto ou regulado no presente caderno de encargos e na demais regulamentação do concurso e do contrato aplica-se o regime previsto no Código dos Contratos Públicos.

ANEXO A

ESPECIFICAÇÕES

1. ÂMBITO

Prestação de serviços para Fornecimento de Refeições Confecionadas para o HDFF, EPE.

2. RESPONSABILIDADES DO FORNECEDOR

No âmbito da prestação de serviços, compete ao fornecedor:

2.1. Requisitos gerais:

a) Garantir o cumprimento das normas e procedimentos de segurança 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 pelo HDFF, EPE, sendo diretamente responsável pelos danos físicos e materiais que possam advir do eventual incumprimento dos mesmos;

c) Assegurar a carga e descarga de géneros ou afins e transporte de refeições entre a cozinha, os serviços de internamento e refeitório, de acordo com as normas de segurança alimentar;

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

f) Assegurar a recolha, transporte e despejo de lixos e resíduos das atividades associadas ao fornecimento de refeições confecionadas e respetivo encaminhamento para posterior tratamento ou reciclagem;

g) Assegurar o respeito pelas tradições gastronómicas locais;

h) Disponibilizar, sempre que solicitado pelo HDFF, EPE, as guias de transporte dos géneros alimentares, faturas dos seus adjudicatários relativas a fornecimento de géneros, e outros documentos semelhantes, destinados a apurar as quantidades fornecidas e a rastreabilidade dos alimentos;

i) Disponibilizar, sempre que solicitado pelo HDFF, EPE, relatórios ou documentos 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;

j) Disponibilizar, sempre que solicitado pelo HDFF, EPE, informação relativa ao sistema de qualidade que tenha implementado, incluindo o acesso aos respetivos manuais e documentos semelhantes.

3. TIPO DE REFEIÇÕES

As refeições a fornecer incluem, nomeadamente:

a) Alimentação geral, para os doentes internados: pequeno-almoço, almoço, lanche, jantar e ceia;

b) Dieta terapêutica padronizada, para os doentes internados: pequeno-almoço, almoço, lanche, jantar e ceia;

c) Alimentação conforme prescrição dietética individualizada;

d) Complementos e/ou suplementos alimentares;

e) Pequenas refeições e/ou suplementos alimentares servidos a doentes no Hospital de Dia, para exames de longa duração, bem como para situações análogas que venham a surgir;

f) Ceias para pessoal.

4. ESTIMATIVA DO VOLUME DE REFEIÇÕES E SUPLEMENTOS A FORNECER POR ANO

De acordo com o **Anexo B** do Caderno de Encargos**.**

5. HORÁRIO DA DISTRIBUIÇÃO

O fornecedor deve proceder à distribuição das refeições cumprindo, rigorosamente, os seguintes horários:

INTERNAMENTO	SAÍDA DA COZINHA	DISTRIBUIÇÃO AOS DOENTES
Pequeno-almoço	Até às 08h00min	Entre as 08h00min e as 8h30min
Almoço	Até às 12h15min	Entre as 12h30min e as 13h00min
Lanche	Até às 15h55min	Entre as 16h00min e as 16h30min
Jantar	Até às 18h45min	Entre as 19h00min e as 19h30min
Ceia	Entregue conjuntamente com o jantar	Entregue conjuntamente com o jantar

6. DIETAS GERAIS E ESPECIAIS DOS DOENTES

6.1. O fornecedor fica obrigado a preparar, confecionar, transportar e distribuir as refeições aos doentes dos serviços de internamento e Hospitais de Dia, bem como para outros serviços onde são servidas pequenas refeições e /ou suplementos, ou possam vir a ser servidas no decurso da prestação de serviços.

6.2. A recolha da louça suja nos carros de distribuição depois das refeições servidas, deverá ser feita pelo fornecedor, logo após o serviço de refeições ter terminado.

6.3. As dietas gerais e terapêuticas para doentes serão confecionadas segundo um plano de ementas estabelecido pelo Responsável pela Unidade de Nutrição e Dietética do HDFF, EPE de acordo com a composição e o tipo de ementas exemplificadas no **Anexo C.**

6.4. O HDFF, EPE reserva o direito de não permitir a inclusão de alguns tipos de pratos nas ementas destinadas aos doentes, nomeadamente os exemplificados no **Anexo D.**

6.5. As dietas terapêuticas personalizadas exigem critérios dietéticos individualizados de acordo com o quadro clínico do doente. Estas dietas de elevada especificidade não são possíveis de enquadrar nas formas dietéticas *standardizadas*, pelo que, as capitações, confeções e planificação de ementas, serão efetuadas pelos Nutricionistas do HDFF, EPE.

6.6. O Responsável pela Unidade de Nutrição e Dietética do HDFF, EPE emitirá, mensalmente, e até à penúltima semana de cada mês, as ementas destinadas aos Serviços de Internamento.

6.7. O HDFF,EPE, reserva o direito de fornecer água engarrafada à entidade fornecedora, que assumirá a sua distribuição pelas diversas unidades de internamento, de forma global ou individualizada, conforme indicação do Responsável da Unidade de Nutrição e Dietética.

6.8. As refeições são apresentadas com os seguintes elementos:

- Tabuleiro isotérmico;
- Taça de sopa em porcelana, com tampa;
- Talheres completos e guardanapo, embrulhado e embalados;
- Pão embalado;
- Sobremesa embalada.

6.9. As refeições modulares, nomeadamente as constituídas por sopa, são apresentadas com os seguintes elementos:

- Tabuleiro;
- Taça isotérmica;
- Talheres inerentes e guardanapo, embrulhado e embalado;
- Sobremesa embalada.

7.CAPITAÇÕES

7.1. As capitações dos géneros deverão corresponder ao estipulado no **Anexo E.**

7.2. O fornecedor deverá garantir que, depois de cozinhados, os géneros de origem animal não sofram perdas, na respetiva capitação, superiores a 30% do peso contratado.

7.3. Não será permitida a utilização de restos ou sobras de quaisquer refeições na confeção de outras.

8. COMPLEMENTOS E OUTROS SUPLEMENTOS ALIMENTARES

O fornecedor deverá fornecer os géneros destinados a reforços e outros suplementos alimentares constantes da lista do **Anexo B**, mediante requisição devidamente autorizada pela Unidade de Nutrição e Dietética do HDFF, EPE.

9. REFEITÓRIO DO PESSOAL

9.1. Relativamente ao serviço de refeitório para pessoal, o fornecedor fica obrigado a executar todas as funções típicas do fornecimento de alimentação, bem como à limpeza e manutenção da higiene das instalações.

9.2. As refeições para o pessoal deverão ser confecionadas segundo um plano de ementas variadas. Entende-se por ementa variada, a não repetição de um prato com idêntica composição e confeção, num prazo mínimo de uma semana.

9.3. A composição da refeição para o refeitório deverá observar o disposto no n.º 1 da Portaria n.º 426/78 de 29 de julho.

9.4. As ementas deverão ser compostas, no mínimo, por:

- Três pratos completos diferentes, incluindo um prato vegetariano;

- Um prato de opção, diferente dos três anteriores;

- Possibilidade de escolha diversificada ao nível de acompanhamentos, saladas e legumes.

9.5. Esgotados os pratos do dia, os mesmos serão substituídos por produtos idênticos, desde que respeitem os requisitos legalmente fixados.

9.6. O fornecedor deverá afixar em lugar bem visível:

a) As ementas do próprio dia e de toda a semana;

b) A tabela de preços dos pratos e dos componentes de refeição a que se refere o ponto 9.4.

9.7. O HDFF, EPE admite sistemas de pagamento alternativos, através de cartões eletrónicos preparados para o efeito.

10. Horário de funcionamento do refeitório

O refeitório do pessoal funciona, diariamente, de acordo com o seguinte horário:

Refeitório do Pessoal	Abertura da linha de self	Encerramento da linha de self
Almoço	12h30min	15h00min
Jantar	19h30min	21h00min

11. Condições de acesso ao refeitório

11.1. O fornecedor deverá observar como condição de acesso ao refeitório, que só poderá fornecer refeições a pessoal que esteja devidamente identificado ou demonstre, através da exibição do respetivo cartão, que são trabalhadores deste Hospital. Excetuam-se deste número os visitantes dos trabalhadores, quando acompanhados por estes, bem como prestadores de serviços neste Hospital.

12. Condições de acesso às instalações do serviço de alimentação

12.1. Só é permitida a presença, nas áreas deste 'sector', do pessoal da empresa prestadora de serviços e dos elementos afetos à Unidade de Nutrição e Dietética do HDFF, EPE, desde que devidamente fardados.

12.2. Todo e qualquer outro pessoal e visitas que se desloquem ao Serviço de Alimentação terão obrigatoriamente de seguir as instruções de circulação interna, estando-lhes vedado o acesso às diversas áreas de serviço, salvo autorização especial do responsável pela Unidade de Nutrição e Dietética do HDFF, EPE.

13. Distribuição de ceias ao pessoal

A Unidade de Nutrição e Dietética do HDFF emitirá diariamente a requisição do número exato de ceias de pessoal à entidade fornecedora, que garantirá a sua distribuição pelos diversos serviços de internamento, devendo obedecer às especificações do **Anexo F.**

14. REQUISITOS DOS FORNECIMENTOS

14.1. A preparação e confeção das refeições serão executadas em perfeita conformidade com as condições estabelecidas no presente Caderno de Encargos e demais legislação aplicável.

14.2. As refeições deverão ser confecionadas com alimentos em bom estado de higiene sanitária, de boa qualidade e de acordo com as normas do HACCP.

14.3. As ementas incorporarão géneros alimentícios de qualidade correspondente à categoria mais elevada dentro de cada espécie, em quantidades *per capita* de acordo com o estipulado neste Caderno de Encargos e nas prescrições dietéticas dos Nutricionistas da Unidade de Nutrição e Dietética do HDFF, EPE.

14.4. O adjudicatário deverá apresentar para consumo geral no Hospital, um tipo de pão de mistura de trigo e centeio, em unidades de 50g, embalados individualmente. Outros tipos de pão poderão ser disponibilizados para consumo, de acordo com a indicação da Unidade de Nutrição e Dietética do HDFF, EPE.

14.5. Durante a vigência do contrato é da inteira responsabilidade do fornecedor o fornecimento diário de alimentação ao Hospital, nos termos do presente Caderno de Encargos, correndo por sua conta e risco a reparação de danos e prejuízos emergentes, quer nos casos de intoxicação alimentar, quer na falta de fornecimento de quaisquer refeições. Esta responsabilidade abrangerá quaisquer situações excecionais, nomeadamente situações de greve dos trabalhadores, dos transportes e/ou outras que possam por em causa o fornecimento diário de alimentação.

14.6. O HDFF, EPE reserva-se o direito de proceder à recolha de amostras para efeitos de controlo da qualidade.

14.7. Na confeção das refeições não é permitido utilizar, entre outros alimentos, os seguintes:

a) Concentrados de carne, peixe, molhos, sopas instantâneas;

b) Bicarbonato de sódio, óleos ou gorduras saturados;

c) Reutilização excessiva de óleos ou gorduras;

e) Todos os produtos alimentares que contenham substâncias e/ou aditivos não autorizados pela legislação em vigor.

15. PESSOAL

15.1. O fornecedor fica responsável pelo cumprimento de todas as obrigações relativas à prestação e às condições de trabalho do seu pessoal, nos termos da legislação aplicável.

15.2. O fornecedor terá de contratar ou fazer destacar dos seus quadros, pessoal para preparação de géneros, confeção, empratamento, transporte, distribuição da alimentação, recolha de carros de alimentação dos serviços, higiene e limpeza do refeitório e cozinha.

15.3. Os horários de pessoal a cargo do fornecedor deverão permitir a prestação de serviço de alimentação nas condições e horários indicados neste Concurso.

15.4. O fornecedor é responsável por todas as obrigações relativas ao seu pessoal, pela disciplina e aptidão profissional do mesmo, pela sua formação em higiene, alimentação e atendimento, bem como, pela reparação de prejuízos por ele causados nas instalações, equipamentos e material de terceiros.

15.5. O pessoal deverá observar as regras de higiene individual no decorrer de todas as operações inerentes à sua atividade e apresentar-se devidamente fardado, de acordo com as exigências previstas na legislação aplicável ao pessoal da indústria hoteleira, pertencendo as respetivas sanções e encargos ao fornecedor. A entrega aos doentes deverá ser efetuada com adequada proteção do fardamento.

15.6. O fornecedor é obrigado a entregar um mapa de pessoal inerente à prestação de serviços ao HDFF, EPE, com indicação expressa das respetivas categorias e competências profissionais, em data anterior ao dia do fornecimento.

15.7. O fornecedor deve garantir que o pessoal afeto ao HDFF, EPE, não é alterado sem prévio acordo do Hospital, podendo este solicitar quaisquer esclarecimentos relativamente ao pessoal de substituição, sempre que for o caso.

15.8. O fornecedor deverá facultar ao Responsável da Unidade de Nutrição e Dietética do HDFF, EPE cópia de todas as fichas de aptidão, quer as correspondentes ao procedimento de recrutamento, quer as correspondentes às atualizações, do pessoal em funções a tempo parcial ou total no HDFF, EPE.

15.9. O HDFF, EPE reserva o direito de solicitar ao fornecedor a substituição de algum elemento do seu quadro de pessoal, sempre que entender que o mesmo não apresente o perfil exigido para o desempenho das suas funções.

15.10. O pessoal deverá apresentar-se devidamente identificado.

16. REGIME DE UTILIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MATERIAL E PALAMENTA

16.1. Consideram-se instalações do Serviço de Alimentação, a cozinha e suas dependências, refeitório, vestiários, sanitários, corredores, despensa e respetivos anexos, bem como a zona de carga e descarga de produtos.

16.2. A manutenção e pequenas reparações dos equipamentos, bem como as avarias resultantes de utilização negligente, são da responsabilidade do fornecedor.

16.3. É da responsabilidade do fornecedor a conservação e renovação do equipamento e outro material colocado à sua disposição, constante do inventário existente na Unidade de Nutrição e Dietética, a conferir no início do contrato de prestação de serviços.

16.4. Correrá por conta do fornecedor a colocação de todo o equipamento e palamenta, na cozinha e refeitório, bem como a sua manutenção, reparação e renovação. A colocação do equipamento e outros bens por conta do fornecedor carece de prévia autorização da Unidade de Nutrição e Dietética do HDFF, EPE o qual, no entanto, não responderá pelos mesmos em caso de perda ou dano.

16.5. Sempre que a entidade fornecedora não proceda, em tempo útil, à manutenção, reparação ou substituição do equipamento, poderá o HDFF, EPE ordenar a reparação, ou adquirir o equipamento necessário, debitando os encargos daí decorrentes ao fornecedor.

16.6. Findo o contrato, as instalações, o equipamento e outro material serão restituídos ao HDFF, EPE em bom estado de conservação e limpeza, no que se refere à área que ficará sob a inteira responsabilidade do fornecedor.

16.7. As instalações, o equipamento, o material e palamenta deverão apresentar-se sempre em boas condições de higiene, de conservação e de funcionamento, nomeadamente a louça de todas as refeições, que deverá ser

lavada imediatamente após as refeições serem servidas, o que será garantido pelo pessoal do fornecedor, ficando ainda a seu cargo os gastos com os produtos necessários para o efeito.

16.8. Correrá igualmente por conta do fornecedor a limpeza dos carros de distribuição de todas as refeições, exaustores, janelas, vidros, azulejos até à altura do teto, das caixas de esgotos existentes no interior e exterior da cozinha e refeitório (pertencentes à atividade da cozinha e refeitório).

16.9. Os consumos de água, gás, vapor e energia elétrica serão da responsabilidade do HDFF, EPE.

16.10. Os custos inerentes aos serviços de telefone e *internet* serão da responsabilidade do fornecedor.

16.11. Periodicamente o hospital fiscalizará:

a) A higiene e limpeza de todas as instalações e equipamentos utilizados pelo fornecedor devendo este acatar as instruções do HDFF, EPE relativamente a produtos e métodos;

b) A higiene e asseio dos funcionários do fornecedor;

c) A existência e a eficácia de processos de controlo de vetores (baratas, formigas, ratos, entre outros).

17. VERIFICAÇÃO

Todas as atividades desenvolvidas pelo fornecedor, necessárias à prestação do serviço objeto deste Concurso serão avaliadas, quantitativa e qualitativamente, com o objetivo de, nomeadamente:

a) Confirmar o número de refeições efetivamente servidas;

b) Comprovar a conformidade dos componentes de cada prato, com as quantidades que se encontram fixadas no presente Caderno de Encargos;

c) Comprovar a conformidade da qualidade dos géneros e das refeições confecionadas, com as especificações legais e contratualmente fixadas.

19. OPERAÇÕES DE VERIFICAÇÃO

19.1. Todas as operações de verificação anteriormente referidas serão exercidas pelo HDFF, EPE ou, caso se justifique, pelos organismos oficiais ou privados competentes, não podendo o fornecedor recusar ou obstruir essas operações.

19.2. O representante do HDFF, EPE poderá, a qualquer momento e sempre que o entender necessário, recolher amostras e mandar proceder às análises, ensaios e provas laboratoriais e, bem assim, promover as diligências necessárias para verificar se se mantêm os requisitos exigidos. As amostras serão sempre tomadas em triplicado e levarão as indicações necessárias à sua identificação.

19.3. Todos os encargos com análises, ensaios e provas laboratoriais serão suportados exclusivamente pelo fornecedor.

19.4. Em caso de comprovada falta de condições qualitativas dos géneros alimentares, e para além da obrigação da sua substituição por outros em bom estado, o fornecedor ficará sujeito às penalizações previstas no contrato e/ou outras previstas na legislação aplicável.

20. VERIFICAÇÃO DE DISTRIBUIÇÃO

20.1. O fornecedor deverá expor, na cozinha e no refeitório, em local bem visível, os pratos confecionados e demais componentes da ementa do próprio dia.

20.2. O HDFF, EPE poderá efetuar, no período de prepararão e distribuição das refeições, as operações de verificação quantitativa e qualitativa que não necessitem senão de um exame sumário.

21. DECISÃO APÓS VERIFICAÇÃO

21.1. Após a verificação quantitativa e qualitativa das matérias-primas utilizadas ou das ementas confecionadas, o HDFF, EPE aceitará ou rejeitará, parcial ou totalmente as mesmas.

21.2. Em caso de rejeição de géneros ou de uma ementa, o fornecedor deverá proceder à sua substituição imediata por produtos idênticos ou sucedâneos em boas condições. Os géneros rejeitados não poderão, naturalmente, entrar na confeção de outras refeições, devendo o fornecedor removê-los de imediato por sua conta. Se a remoção não for efetuada, poderá o HDFF, EPE efetuá-la a expensas do fornecedor.

21.3. Se a substituição prevista no ponto anterior não se verificar, o fornecedor indemnizará o HDFF, EPE nas condições estabelecidas para a suspensão dos fornecimentos.

21.4. Todos os encargos com substituição, devolução ou destruição dos géneros incorporados ou das ementas rejeitadas serão suportados exclusivamente pelo fornecedor.

21.5. Quando não seja possível, por motivo imperioso, assegurar a ementa prevista, o fornecedor poderá propor a sua substituição, carecendo esta de prévia aprovação pela Unidade de Nutrição e Dietética do HDFF, EPE.

22. CONTROLO DA QUALIDADE

22.1. Quando solicitado, o fornecedor obriga-se a facultar a representantes do HDFF, EPE, bem como de serviços ou organismos com competência específica:

a) A relação dos géneros fornecidos num determinado dia;

b) A visita às instalações e o exame aos produtos em fase de armazenamento;

c) A possibilidade de assistir à preparação e confeção da alimentação.

22.2. O exercício do direito de visita a que alude o ponto anterior, não iliba o fornecedor da responsabilidade pelo fornecimento das refeições, nem limita o direito de rejeição por parte do HDFF, EPE.

22.3. O fornecedor obriga-se a cumprir o seguinte protocolo de qualidade definido pela Unidade de Nutrição e Dietética do HDFF, EPE:

a) Procedimento de verificação de conformidade da matéria-prima alimentar, correspondente a todas as receções de géneros alimentares, registado em documento destinado para o efeito – **Anexo G**;

b) Análise microbiológica mensal às refeições, ao pessoal e superfícies inerentes, considerando os seguintes parâmetros a analisar:

Produtos Alimentares

Análises microbiológicas:

- Contagem de Enterobacterias;
- Contagem de Escherichia coli;
- Contagem de Staphylococcus aureus;
- Pesquisa de Salmonella;
- Contagem de Bolores e Leveduras;
- Contagem total de Microorganismos a 30.º C;

Superfícies

- N.º de UFC/cm^2;

Utensílios

- N.º de UFC/peça;
- Pesquisa de Coliformes totais;
- Pesquisa de Escherichia coli;

Manipuladores

- Contagem total de Microorganismos a 30.º C;
- Pesquisa de Coliformes totais;
- Pesquisa de Escherichia coli;
- Contagem de Staphylococcus aureus;

Parâmetros de Vigilância execional e adicional

Produtos Alimentares

Análises microbiológicas:

- Contagem de Escherichia coli;
- Contagem de Staphylococcus aureus;
- Pesquisa de Salmonella;
- Contagem de Clostridium perfringens;

Produtos específicos e Toxi-infeção alimentar

Análises microbiológicas:

- Campylobacter jejuni;*
- Yersinia enterocolítica;**
- Vibrio parahaemolyticus;***
- Bacillus cereus;****
- Pesquisa de Listéria monocytogenes;*****

* Analisar em pratos à base de carne nomeadamente aves;

** Analisar em pratos à base de carne nomeadamente porco;

*** Analisar em pratos à base de camarão ou mariscos (bivalves);

**** Analisar em pratos confecionados com cereais ou frutos secos (ex. amêndoa);

***** Analisar em pratos à base de saladas com vegetais e ervas aromáticas frescas (ex. salsa).

22.4. Os locais e os momentos das colheitas serão definidos pela Unidade de Nutrição e Dietética do HDFF, EPE, devendo o relatório com os resultados das análises ser enviado pelo laboratório diretamente à Unidade de Nutrição e Dietética.

ANEXO B

ESTIMATIVA DO VOLUME DE REFEIÇÕES E SUPLEMENTOS A FORNECER

1. REFEIÇÕES:

Refeições	Total estimado
Pequeno-almoço	3.033
Almoço	2.762
Lanche	3.009
Jantar	2.614
Ceia	3.157
Almoço de pessoal	642
Jantar de pessoal	543
Ceia de pessoal	1.579

2. SUPLEMENTOS ALIMENTARES:

Suplementos alimentares	Total estimado
Canja (unidade)	17
Caldo de arroz (unidade)	10
Sopa de legumes (unidade)	198
Sopa enriquecida (unidade)	987
Líquida (unidade)	129
Café (1 litro)	70

Suplementos alimentares	Total estimado
Chá (1 Litro)	139
Leite (1 litro)	13
Manteiga D.I.	775
Creme vegetal D.I.	42
Doce D.I.	99
Queijo D.I.	272
Açúcar D.I.	337
Adoçante	43
Pão (50g)	633
Pão S/ glúten	10
Néctar D.I.	206
Ice tea	264
Sumos	148
Sandes queijo/fiambre/mista (unidade)	15
Iogurte aroma líquido (unidade)	337
Iogurte aroma sólido (unidade)	395
Iogurte magro aroma líquido (unidade)	74
Iogurte magro aroma sólido (unidade)	453
Iogurte aroma sem lactose líquido (unidade)	5
Iogurte aroma sem lactose sólido (unidade)	6
Fruta (unidade)	1.299
Gelado de água (unidade)	214
Gelado de leite simples tipo "mini milk" (unidade)	198
Leite meio gordo/magro simples D.I.	66
Leite achocolatado D.I.	280
Leite meio gordo/magro sem lactose D.I.	5
Bebida vegetal D.I. (arroz, aveia, amêndoa, coco, soja)	5
Derivados de bebida vegetal D.I. (consistência creme/pudim)	5
Bolachas tipo Maria D.I.	387
Bolachas água e sal D.I.	214

Suplementos alimentares	Total estimado
Bolachas sem glúten D.I.	13
Gelatina D.I.	321
Sobremesas lácteas	5
Água 1,5Lt	3.280
Água 0,5Lt	91
Suplemento nutricional oral hiperproteico líquido	0
Suplemento nutricional oral hipercalórico líquido	0
Suplemento nutricional oral hiperproteico sólido	0

Nota: Formulário da Proposta/ Ficheiro em Excel para preenchimento

ANEXO C

COMPOSIÇÃO E TIPOLOGIA DE EMENTAS QUE CONSTITUIRÃO AS REFEIÇÕES PARA OS DOENTES

1. COMPOSIÇÃO DO PEQUENO-ALMOÇO E LANCHE:

Género		Opções		
Opção 1	Leite meio gordo (2dl)	a) Leite sem lactose d) Iogurte sólido g) Bebida vegetal	b) Iogurte sem lactose e) Leite achocolatado h) Néctar	c) Iogurte liquido f) Peça de fruta i) Sumo/Ice tea
	Café (2dl)	Chá (2dl)		
	1 Pão (50 gramas)	a) Mistura (com sal) d) Bolacha tipo Maria D.I.	b) Branco (com/sem sal) e) Bolacha água e sal D.I.	c) Sem glúten (com/sem sal) f) Bolacha s/ glúten D.I.
	1 Manteiga com sal D.I.	a) Manteiga sem sal D.I. c) Creme vegetal sem sal D.I. e) Marmelada D.I. g) Queijo D.I.	b) Creme vegetal com sal D.I. d) Doce D.I f) 1 Fatia de queijo h) 1 Fatia fiambre	
	1 Açúcar D. I. (4 a 5 gramas)	a) Adoçante (D.I)		
Opção 2	Papas	Conforme n.º 6 do presente Anexo		
Opção 3	Papas de farinha sem glúten	a) Adição de 2dl de leite meio gordo	b) Adição de 2dl de leite sem lactose	

		d) Adição de 1 iogurte líquido	c) Adição de 2dl de bebida vegetal
Opção 4	Cereais tipo "flocos de milho" sem glúten (40 gramas)	a) Adição de 2dl de leite meio gordo d) Adição de 1 iogurte líquido/sólido	b) Adição de 2dl de leite sem lactose c) Adição de 2dl de bebida vegetal
Opção 5	Batidos	Conforme n.º 7 do presente Anexo	

2. COMPOSIÇÃO DO ALMOÇO E JANTAR:

Género	Opções		
1 Sopa	a) Geral d) Enriquecida[1] (c/ ou s/ sal)	b) Dieta (com sal) e) Canja (com sal)	b) Dieta (sem sal) e) Canja (sem sal)
1 Prato principal	Dieta geral ou terapêutica[2] (com ou sem sal) de acordo com o manual de dietas hospitalares da DGS (opções de escolha entre dietas padrão/dietas terapêuticas/dietas de opção individual/dietas de textura modificada) Nota: as saladas, hortícolas cozidos e/ou batata cozida devem ser acompanhados de azeite e/ou vinagre em dose individual (10ml por refeição)		
1 Pão (50 gramas)	a) Mistura/branco (com ou sem sal)	b) Sem glúten (com ou sem sal)	c) Fatia de broa (50g)
1 Peça de fruta	Substituída por sobremesa doce, 1 vez por semana, de acordo com o indicado pela Unidade de Nutrição e Dietética		

[1] De acordo com o estabelecido na ementa no n.º 4 deste Anexo

[2] De acordo com plano de ementas exemplificado no n.º 5 deste Anexo

3. COMPOSIÇÃO DA CEIA:

Género	Opções		
1 D.I. de leite meio gordo simples (2dl)	a) Leite achocolatado (D.I.) d) 1 Iogurte sólido g) Bebida vegetal (D.I.)	b) Leite sem lactose (D.I.) e) Néctar (D.I.)	c) 1 Iogurte líquido f) 1 Peça de fruta
1 D.I. Bolachas	a) Tipo Maria	b) Água e sal	c) Sem glúten

	d) Araruta	e) 1 Pão (com/sem sal)	f) 1 Pão sem glúten (com/sem sal)

4. EMENTA E COMPOSIÇÃO DAS SOPAS ENRIQUECIDAS:

Ementa e Composição das Sopas Enriquecidas		
Dia semana	**Almoço**	**Jantar**
Segunda-feira	Batata, cebola, cenoura, nabo e couve – Enriquecida com Porco	Batata, cebola, alho francês, cenoura e espinafres – Enriquecida com Peixe
Terça-feira	Batata, cebola, alho, abóbora, nabo, espinafres – Enriquecida com Vaca	Batata, cebola, nabo, curgete, cenoura e couve – Enriquecida com Frango
Quarta-feira	Batata, cenoura, nabo, cebola, alho francês e espinafres – Enriquecida com Peixe	Batata, abóbora, cebola, alho francês e couve – Enriquecida com Porco
Quinta-feira	Batata, cebola, nabo, cenoura e alface – Enriquecida com Vaca	Batata, cebola, alho francês, cenoura e couve – Enriquecida com Peixe
Sexta-feira	Batata, cebola, alho, abóbora, nabo, espinafres – Enriquecida com Frango	Batata, abóbora, cebola, alho francês e couve – Enriquecida com Porco
Sábado	Batata, cenoura, nabo, cebola, curgete e alface – Enriquecida com Peixe	Batata, cebola, nabo, cenoura e espinafres – Enriquecida com Vaca
Domingo	Batata, cebola, alho, abóbora, nabo e couve) espinafres – Enriquecida com Frango	Batata, cenoura, cebola, curgete e alface – Enriquecida com Peixe

5. EXEMPLOS DE EMENTAS SEMANAIS:

Segunda-feira

	ALMOÇO	JANTAR
SOPA	Creme de Legumes c/ Brócolos	Creme de Cenoura
GERAL	Pá de Porco no Forno c/ Arroz de Legumes e Salada Mista	Carapau Grelhado c/ Batata Cozida e Brócolos
DIETA	eito de Frango Estufado Simples c/ Arroz e Salada Mist	Carapau Grelhado c/ Batata Cozida e Brócolos
MOLE:	**Almôndegas de carne c/ arroz de legumes e puré de cenoura**	**MOLE: Pudim de peixe e puré de brócolos**

Terça-feira

	ALMOÇO	JANTAR
SOPA	Feijão Branco c/ Abóbora e Couve	Curgete c/ Cenoura e Couve Lombarda
GERAL	Esparguete à Bolonhesa c/ Alface e Tomate	ritada Mista Peixe c/ Arroz de Tomate, Couve Flor e Cenoura Parisien
DIETA	Coxa de Peru Assada Simples c/ Esparguete e Alface c/ Tomate	**Broa para Geral e Dieta** Badejo Assado Simples c/ Batata Corada, Couve Flor e Cenoura Parisiense
MOLE:	**Rolo de carne c/ arroz de cenoura e puré de couve**	**MOLE: Almôndegas de peixe c/ puré de batata e de feijão verd**

Quarta-feira

	ALMOÇO	JANTAR
SOPA	Feijão Verde	Espinafres
GERAL	Favas à Portuguesa c/ Alface	Solha Grelhada c/ Batata a Murro e Couve em Juliana Salteada
DIETA	Febra Grelhada c/ Arroz de Legumes e Alface	Solha Grelhada c/ Batata Cozida e Couve em Juliana
MOLE:	**Empadão de carne c/ arroz e espinafres**	**MOLE: Rolo de peixe c/ puré de batata e de cenoura**

Quinta-feira

	ALMOÇO	JANTAR
SOPA	Caldo Verde	Juliana
GERAL	Coxas de Frango Assadas c/ Fusili e Alface c/ Cenoura Ralada	Besugo Grelhado c/ Batata Cozida e Feijão Verde
DIETA	xas de Frango Assadas Simples c/ Fusili e Alface c/ Cenoura Rala	Besugo Grelhado c/ Batata Cozida e Feijão Verde
MOLE:	**Almôndegas de carne c/ arroz de cenoura e puré de couve flo**	**MOLE: Empadão de peixe c/ puré de batata e de feijão verde**

Sexta-feira

	ALMOÇO	JANTAR
SOPA	Nabiças	Nabo c/ Cenoura e Penca
GERAL	Feijoada de Chocos	Empadão de Vitela Guarnecido c/ Cogumelos e Salada Mista
DIETA	Perca Grelhada c/ Batata Cozida e Brócolos	Peru Estufado Simples c/ Tagliatelle e Salada Mista
MOLE:	**Ninhos de peixe c/ puré de batata e de brócolos**	**MOLE: Empadão de carne c/ massa e espinafres**

Sábado

	ALMOÇO	JANTAR
SOPA	Grão de Bico c/ Abóbora e Couve	Creme de Legumes c/ Couve Flor
GERAL	Costeleta de Cebolada c/ Arroz e Feijão Verde	Salmão Grelhado c/ Batata a Murro e Brócolos
DIETA	Costeleta do Lombo Estufada Simples c/ Arroz e Feijão Verde	**Broa para Geral e Dieta** Salmão Grelhado c/ Batata Cozida e Brócolos
MOLE:	**Rolo de carne c/ arroz de legumes e puré de feijão verde**	**MOLE: Almôndegas de peixe c/ puré de batata e de brócolos**

Domingo

	ALMOÇO	JANTAR
SOPA	Canja de Galinha	Alho Francês
GERAL	Perna de Peru no Forno c/ Fusili e Alface c/ Beterraba Ralada	Filetes de Pescada Dourados c/ Arroz de Tomate e Cenoura Parisiense
DIETA	Perna de Peru Assada Simples c/ Fusili e Alface c/ Beterraba Ralada	Pescada Cozida c/ Batata Cozida, Couve e Cenoura
MOLE:	**Empadão de carne c/ arroz e espinafres**	**MOLE: Rolo de peixe c/ puré de batata e de couve**

Segunda-feira

	ALMOÇO	JANTAR
SOPA	Creme de Legumes c/ Cogumelos	Juliana
GERAL	Entrecosto c/ Ervilhas e Alface	Badejo no Forno c/ Batata Assada e Feijão Verde
DIETA	Febra Grelhada c/ Arroz de Legumes e Alface	Badejo Assado Simples c/ Batata Cozida e Feijão Verde
MOLE:	**Almôndegas de carne c/ arroz de legumes e puré de cenoura**	**MOLE: Pudim de peixe e puré de feijão verde**

Terça-feira

	ALMOÇO	JANTAR
SOPA	Feijão Branco c/ Cenoura e Couve	Espinafres
GERAL	Frango Assado c/ Puré de Batata e Salada Mista	Besugo Grelhado c/ Batata a Murro e Grelos Salteadas
DIETA	Frango Assado Simples c/ Tagliatelle e Salada Mista	**Broa para Geral e Dieta** Besugo Grelhado c/ Batata Cozida e Grelos
MOLE:	**Empadão de carne c/ massa e puré de couve**	**MOLE: Ninhos de peixe c/ puré de batata e de cenoura**

Quarta-feira

	ALMOÇO	JANTAR
SOPA	Nabo c/ Nabiças	Creme de Cenoura
GERAL	Lasanha à Bolonhesa e Alface c/ Cenoura Ralada	Red Fish no Forno c/ Batata Assada e Brócolos
DIETA	Peru Estufado Simples c/ Arroz e Alface c/ Cenoura Ralada	Red Fish Assado Simples c/ Batata Corada e Brócolos
MOLE:	**Rolo de carne c/ arroz de legumes e puré de feijão verde**	**MOLE: Almôndegas de peixe c/ puré de batata e de brócolos**

Quinta-feira

	ALMOÇO	JANTAR
SOPA	Caldo Verde	Creme de Legumes c/ Penca
GERAL	Grelhada Mista c/ Arroz de Legumes e Alface c/ Tomate	Solha à Padeiro c/ Batata Corada e Nabiças
DIETA	Lombo Assado Simples c/ Arroz de Cenoura e Alface c/ Tomate	Solha Assada Simples c/ Batata Cozida e Nabiças
MOLE:	**Ninhos de carne c/ arroz de cenoura e puré de couve flor**	**MOLE: Empadão de peixe c/ puré de batata e de couve**

Sexta-feira

	ALMOÇO	JANTAR
SOPA	Feijão Verde	Alho Francês
GERAL	Escalopes de Perú c/ Cogumelos, Natas, Arroz e Salada Mista	Potas à Lagareiro c/ Batata a Murro e Feijão Verde Salteado
DIETA	Bife Perú Grelhado c/ Arroz de Legumes e Salada Mista	**Broa para Geral e Dieta** Abrótea Assada Simples c/ Batata Corada e Feijão Verde
MOLE:	**Almôndegas de carne c/ arroz de legumes e puré de cenoura**	**MOLE: Rolo de peixe c/ puré de batata e de feijão verde**

Sábado

	ALMOÇO	JANTAR
SOPA	Feijão Vermelho c/ Nabo e Couve	Creme de Abóbora c/ Couve Flor
GERAL	Entrecosto no Forno c/ Arroz de Cenoura e Alface c/ Beterraba Ralada	Salmão Grelhado c/ Batata Cozida e Brócolos
DIETA	Costeleta do Lombo Estudada Simples c/ Arroz e Alface c/ Beterraba Ralada	Salmão Grelhado c/ Batata Cozida e Brócolos
MOLE:	**Empadão de carne c/ arroz e espinafres**	**MOLE: Ninhos de peixe c/ puré de batata e de brócolos**

Domingo

	ALMOÇO	JANTAR
SOPA	Curgete c/ Cenoura e Couve Portuguesa	Creme de Legumes c/ Brócolos
GERAL	Frango Frito c/ Arroz de Legumes e Salada Mista	Carapau Grelhado c/ Batata Cozida e Couve em Juliana
DIETA	Frango Assado Simples c/ Arroz de Legumes e Salada Mista	Carapau Grelhado c/ Batata Cozida e Couve em Juliana
MOLE:	**Rolo de carne c/ arroz de legumes e puré de feijão verde**	**MOLE: Pudim de peixe e puré de couve**

Segunda-feira

	ALMOÇO	JANTAR
SOPA	Creme de Abóbora c/ Couve Flor	Juliana
GERAL	Pá de Porco Assada c/ Esparguete e Alface c/ Pepino	d Fish no Forno c/ Batata Assada, Couve Flor e Cenoura Parisien
DIETA	Pá de Porco Assada Simples c/ Esparguete e Alface	**Broa para Geral e Dieta** d Fish Assado Simples c/ Batata Corada, Couve Flor e Cenoura Parisie
MOLE:	**Empadão de carne c/ massa e espinafres**	**MOLE: Ninhos de peixe c/ puré de batata e de couve**

Terça-feira

	ALMOÇO	JANTAR
SOPA	Ervilhas	Creme de Legumes c/ Cogumelos
GERAL	Frango Assado c/ Puré de Batata e Alface c/ Tomate	Badejo de Tomatada c/ Batata Cozida e Brócolos
DIETA	Bife de Frango Grelhado c/ Arroz de Legumes e Alface c/ Tomate	Badejo Cozido c/ Batata Cozida e Brócolos
MOLE:	**Almôndegas de carne c/ arroz de legumes e puré de cenoura**	**MOLE: Rolo de peixe c/ puré de batata e de brócolos**

Quarta-feira

	ALMOÇO	JANTAR
SOPA	Nabo c/ Nabiças	Curgete c/ Cenoura e Couve Portuguesa
GERAL	Grelhada Mista c/ Arroz de Grelos e Alface	Solha Grelhada c/ Batata Cozida e Feijão Verde
DIETA	Costeleta do Lombo Estufada Simples c/ Arroz de Cenoura e Alfa	Solha Grelhada c/ Batata Cozida e Feijão Verde
MOLE:	**Ninhos de carne c/ arroz de cenoura e puré de couve flor**	**MOLE: Empadão de peixe c/ puré de batata e de feijão verde**

Quinta-feira

	ALMOÇO	JANTAR
SOPA	Caldo Verde	Creme de Abóbora c/ Brócolos
GERAL	Strogonoff de Peru c/ Arroz e Alface c/ Tomate	Salmão Grelhado c/ Batata Cozida e Brócolos
DIETA	Bife de Perú Grelhado c/ Arroz de Legumes e Alface c/ Tomate	**Broa para Geral e Dieta** Salmão Grelhado c/ Batata Cozida e Brócolos
MOLE:	**Empadão de carne c/ arroz e espinafres**	**MOLE: Ninhos de peixe c/ puré de batata e de brócolos**

Sexta-feira

	ALMOÇO	JANTAR
SOPA	Feijão Branco c/ Cenoura e Couve	Creme de Cenoura
GERAL	Tagliatelle à Bolonhesa c/ Alface e Beterraba Ralada	Bacalhau Cozido com Todos
DIETA	Frango Assado Simples c/ Tagliatelle e Alface c/ Beterraba Ralad	Corvina Cozida c/ Batata Cozida e Couve Portuguesa
MOLE:	**Almôndegas de carne c/ arroz de legumes e puré de cenoura**	**MOLE: Pudim de peixe e puré de couve**

Sábado

	ALMOÇO	JANTAR
SOPA	Canja de Galinha	Alho Francês
GERAL	Leitão à Bairrada c/ Batatas Fritas às Rodelas e Salada Mista	Lombo Recheado c/ Ameixa, Arroz de Frutos Secos e Grelos Salteados
DIETA	Coxa de Perú Assada Simples c/ Batata Corada e Salada Mista	Lombo Assado Simples c/ Arroz de Legumes e Grelos
MOLE:	**Rolo de carne c/ arroz de cenoura e puré de brócolos**	**MOLE: Empadão de carne c/ puré de batata e de feijão verde**

Domingo

	ALMOÇO	JANTAR
SOPA	de Peixe	Feijão Verde
GERAL	Lotas à Lagareiro c/ Batata a Murro e Alface c/ Beterraba Ralad	Frango Estufado c/ Esparguete e Brócolos
DIETA	Perca Grelhada c/ Batata Cozida e Alface c/ Beterraba Ralada	Frango Estufado Simples c/ Esparguete e Brócolos
MOLE:	**Almôndegas de peixe c/ puré de batata e de couve**	**MOLE: Ninhos de carne c/ arroz de legumes e puré de brócolos**

Segunda-feira

	ALMOÇO	JANTAR
SOPA	Juliana	Creme de Legumes c/ Brócolos
GERAL	osteleta Grelhada c/ Arroz de Feijão e Alface c/ Tomat	Corvina de Tomatada c/ Batata Cozida e Feijão Verde
DIETA	ebra Grelhada c/ Arroz de Cenoura e Alface c/ Tomate	Corvina Grelhada c/ Batata Cozida e Feijão Verde
MOLE:	**Empadão de carne c/ arroz e espinafres**	**MOLE: Rolo de peixe c/ puré de batata e de feijão verde**

Terça-feira

	ALMOÇO	JANTAR
SOPA	Feijão Vermelho c/ Cenoura e Couve	Curgete c/ Cenoura e Penca
GERAL	rango Assado c/ Arroz de Cenoura e Alface c/ Beterraba Ralada	Filetes de Pescada Dourados c/ Arroz de Tomate e Alface
DIETA	Frango Assado Simples c/ Arroz e Alface c/ Beterraba Ralada	Pescada Cozida c/ Batata Cozida e Couve
MOLE:	**Empadão de carne c/ massa e puré de cenoura**	**MOLE: Almôndegas de peixe c/ puré de batata e de couve**

Quarta-feira

	ALMOÇO	JANTAR
SOPA	Nabiças	Creme de Legumes c/ Cogumelos
GERAL	Entrecosto c/ Ervilhas e Alface c/ Tomate	Perca Grelhada c/ Batata a Murro e Brócolos
DIETA	ombo Assado Simples c/ Arroz de Legumes e Alface c/ Tomate	Perca Grelhada c/ Batata a Murro e Brócolos
MOLE:	**Ninhos de carne c/ arroz de legumes e puré de feijão verde**	**MOLE: Pudim de peixe e puré de brócolos**

Broa para Geral e Dieta

Quinta-feira

	ALMOÇO	JANTAR
SOPA	Caldo Verde	Canja de Galinha
GERAL	Coxa de Perú Assada c/ Esparguete e Alface c/ Cenoura Ralada	Solha no Forno c/ Batata Assada e Feijão Verde
DIETA	Coxa de Perú Assada Simples c/ Esparguete e Alface	Solha Assada Simples c/ Batata Corada e Feijão Verde
MOLE:	**Almôndegas de carne c/ arroz de cenoura e puré de couve**	**MOLE: Ninhos de peixe c/ puré de batata e de feijão verde**

Sexta-feira

	ALMOÇO	JANTAR
SOPA	Feijão Verde	Creme de Abóbora c/ Couve Flor
GERAL	Lasanha de Vitela c/ Salada Mista	Bacalhau à Zé do Pipo c/ Puré de Batata e Brócolos
DIETA	osteleta do Lombo Estufada Simples c/ Arroz de Legumes e Salada Mis	Badejo Assado Simples c/ Batata Cozida e Brócolos
MOLE:	**Empadão de carne c/ arroz e espinafres**	**MOLE: Rolo de peixe c/ puré de batata e de brócolos**

Sábado

	ALMOÇO	JANTAR
SOPA	Sopa de Peixe	Espinafres
GERAL	Trouxas de Pescada em Massa Filó c/ Arroz de Açafrão e Espinafres Salteados	Pá Porco no Forno c/ Castanhas, Batata Assada e Alface
DIETA	Salmão Grelhado c/ Batata Cozida e Grelos	Pá de Porco Assada Simples c/ Arroz de Legumes e Alface
MOLE:	**Almôndegas de peixe c/ puré de batata e de cenoura**	**MOLE: Ninhos de carne c/ arroz e puré de couve**

Domingo

	ALMOÇO	JANTAR
SOPA	Grão de Bico c/ Abóbora e Couve Portuguesa	Creme de Cenoura
GERAL	Bifinhos de Frango c/ Cogumelos, Natas, Arroz e Alface c/ Beterraba Ralada	Besugo Grelhado c/ Batata Cozida e Feijão Verde
DIETA	ifinhos de Frango Grelhados c/ Arroz de Cenoura e Alface c/ Beterraba Ralad	Besugo Grelhado c/ Batata Cozida e Feijão Verde
MOLE:	**Rolo de carne c/ arroz de cenoura e puré de brócolos**	**MOLE: Pudim de peixe e puré de feijão verde**

6. EMENTA DE PAPAS:

	Pequeno-almoço	Lanche
Segunda-feira	Farinha para papa sabor a frutos variados	Farinha láctea
Terça-feira	Flocos de cereais	Flocos de aveia
Quarta-feira	Farinha para papa sabor a bolacha Maria	Farinha para papa sabor a maçã
Quinta-feira	Farinha láctea	Amido de milho
Sexta-feira	Farinha para papa sabor a maçã	Flocos de aveia
Sábado	Farinha para papa sabor a frutos variados	Farinha láctea
Domingo	Flocos de cereais	Amido de milho

Batido	Composição
Batido n.º 1	1 iogurte de aromas 1 peça de fruta (maçã/ pera cozida/assada) 5 bolachas Maria
Batido n.º 2	1 iogurte magro de aromas 1 peça de fruta 5 bolachas de água e sal
Batido n.º 3	1 iogurte natural 1 peça de fruta (morangos/banana/maçã cozida) 5 bolachas Maria
Batido n.º 4	1/5 leite simples 1 peça de fruta (morangos/banana/maçã cozida) 5 bolachas Maria
Batido n.º 5	1/5 leite simples

7.

	1 banana 6 morangos/fruta cozida
Batido n.º 6	1 iogurte líquido 1 banana 6 morangos 5 bolachas Maria

IDENTIFICAÇÃO E COMPOSIÇÃO DE BATIDOS:

ANEXO D

TIPOS DE PRATOS QUE O HDFF, EPE RESERVA O DIREITO DE RECUSAR INCLUIR NA EMENTA DESTINADA AOS DOENTES

GÉNEROS

Rissóis	Massada de carne
Croquetes	Massada de peixe
Pastéis de bacalhau	Jardineira
Pastéis de carne	Entremeada
Arroz de atum	Alheira
Salsichas	Fígado
Hambúrguer	Moelas
Crepes	Dobrada
Arroz de peixe	Conservas de peixe
Arroz de carne	

ANEXO E

CAPITAÇÕES

1. CAPITAÇÕES DA CARNE DE VACA:

Designação	Peso (g)
Bife cortado ou em peças	180
Assar / cozer	180
Escalopes para panar	180
Guisar / estufar	180

2. CAPITAÇÕES DA CARNE DE PORCO:

Designação	Peso (g)
Bife cortado ou em peças	180
Assar	180
Costeleta	200
Costeletas para panar	200
Entrecosto para grelhar / fritar	350
Entrecosto para guisar	250
Escalopes para panar	180
Orelheira	250
Guisar / estufar	180
Leitão	280

3. CAPITAÇÕES DA CARNE DE CAPRINO:

Designação	Peso (g)
Assar / estufar	400
Guisar	300
Caldeirada	300
Perna para assar / estufar	280

4. CAPITAÇÕES DA CARNE DE ANIMAIS DE CAPOEIRA:

Designação	Peso (g)
Peru inteiro para assar / estufar	300
Peru cortado para guisar	200
Escalopes para fritar / panar	180
Frango ou galinha para guisar	280
Frango ou galinha para assar	300
Frango ou galinha para estufar / cozer	280
Frango ou galinha para fritar	280
Perna para assar / estufar	300
Bife	180

5. CAPITAÇÕES DE ENCHIDOS:

Designação	Peso (g)
Chouriço de carne	20
Farinheira	15
Linguiça	30

6. CAPITAÇÕES DE PEIXES:

Designação	Peso (g)
Grosso para cozer/assar/grelhar/fritar c/cabeça	360
Grosso para cozer/assar/grelhar/fritar s/cabeça	260
Médio para cozer/assar/grelhar/fritar c/cabeça	300
Médio para cozer/assar/grelhar/fritar s/cabeça	220
Espada e pescadinha s/cabeça	200
Filetes	160
Carapau para grelhar/fritar	200

Chicharro	250
Faneca	250
Solha	250
Cavala	250
Sardinha	250
Tamboril	350
Raia para cozer	350
Lombo de tamboril	200
Bacalhau à posta	200
Bacalhau para Gomes de Sá / Brás	150

7. CAPITAÇÕES DE MOLUSCOS E CRUSTÁCEOS:

Designação	Peso (g)
Polvo	250
Lulas	250
Amêijoa	200
Choco	250
Camarão	150
Berbigão limpo	100

8. CAPITAÇÕES DE LEGUMINOSAS SECAS SECOS E FARINÁCEOS:

Designação	Peso (g)
Arroz guarnição base	80
Arroz guarnição mista	45
Arroz para sopa c/ hortaliça	20
Arroz para sopa s/ hortaliça	30
Massa guarnição base	80
Massa cortada ou esparguete	80
Massa para sopa c/ hortaliça	20
Massa para sopa s/ hortaliça	30
Batatas para cozer	380
Batatas para fritar	400
Batatas para puré	350
Batatas para sopa	80
Grão guarnição base	80

Grão guarnição mista	60
Grão para sopa	60
Feijão guarnição base	80
Feijão guarnição mista	60
Feijão para sopa	60
Favas guarnição base	80
Ervilhas guarnição base	80
Lentilhas guarnição base	80

9. CAPITAÇÕES DE HORTÍCOLAS:

Designação	Peso (g)
Abóbora para sopa	100
Cenoura guarnição mista	70
Cenoura para sopa	60
Feijão verde guarnição mista	150
Feijão verde para sopa	60
Couve lombarda guarnição mista	200
Couve lombarda para sopa	100
Couve portuguesa guarnição mista	180
Couve portuguesa para sopa	180
Couve flor	150
Nabo guarnição mista	60
Nabo para sopa	100
Nabiças para sopa	100
Nabiças para esparregado	150
Grelos guarnição mista	200
Grelos para sopa	100
Tomate para salada	100
Caldo verde cortado	100
Juliana cortada	100
Alface	60

10. CAPITAÇÕES DE FRUTAS:

Designação	Peso (g)
Pera, maçã, laranja, tangerinas	150
Pêssegos, nêsperas, morangos	250
Cerejas, uvas	200
Melão	250
Melancia	300
Ameixa, alperce	200

ANEXO F

COMPOSIÇÃO DAS CEIAS DO PESSOAL

Género	Opções
1 Sandes em pão de mistura/branco/sem glúten 50g	a) Queijo b) Fiambre c) Mista (queijo e fiambre) d) Presunto
1Dose individual de bolachas	a) Tipo Maria b) Água e sal c) Sem glúten
1 Dose individual	a) Leite simples b) Leite achocolatado c) Leite sem lactose d) Néctar e) Iogurte líquido f) Iogurte sólido g) Água 0,5L i) Bebida vegetal h) Cerveja sem álcool j) Galão D.I.
1 Peça de Fruta	Fruta da época

ANEXO G

LISTA DE VERIFICAÇÃO – CONFORMIDADE DE MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR

Procedimento de verificação a efetuar por elemento responsável pela receção e acondicionamento de matéria-prima alimentar, a remeter através do e-mail *nutricao@hdfigueira.min-saude.pt* para o responsável da Qualidade pela Unidade de Nutrição e Dietética para dupla verificação

Responsável pela verificação e preenchimento (entidade concessionária do Serviço de Alimentação): _____

DATA DE RECEÇÃO DA MATÉRIA-PRIMA:	Armazenamento em refrigeração			Armazenamento em congelação			Armazenamento não refrigerado			**Campos destinados ao responsável pela Qaulidade da UND**				
DATA DE VERIFICAÇÃO:	Integridade embalagem	Temperatura	Validade	Integridade embalagem	Temperatura	Validade	Integridade embalagem	Temperatura	Validade	**Conformidade**		**Observações**	**Verificação**	
Matéria-prima alimentar										**NC**	**C**		**Data**	**N.º Mec**
Carne														
Peixe														
Ovos														
Horticolas														
Leite														
Iogurtes														
Manteiga e similares														
Queijo														
Fiambre e similares														
Cereais e similares														
Fruta														
Preparados para sobremesas e similiares														
Preparados para papas														
Batatas														
Leguminosas														
Condimentos e especiarias														
Bebidas														
Outros:														

ANEXO H

PENALIZAÇÕES

Descrição	Valor	Incidência
Não cumprimento das normas estabelecidas quanto à quantidade dos géneros e refeições, confirmadas por técnicas especialistas e/ou organismos oficiais	20%	Faturação correspondente ao dia em causa
Redução das capitações de géneros constantes do CE ou especialmente marcados para dietas personalizadas	10%	Faturação correspondente às refeições em causa
Não substituição, dentro dos prazos estabelecidos, dos géneros ou refeições que tenham sido justamente rejeitados	30%	Faturação correspondente às refeições em causa
Alteração das ementas sem acordo prévio com a Unidade de Nutrição e Dietética	10%	Faturação correspondente e por tipo de dieta

Descrição	Valor	Incidência
Reclamação dos utentes e/ou pessoal, confirmadas pela Unidade de Nutrição e Dietética e/ou responsáveis pelas unidades de internamento, no que se refere à qualidade dos géneros e/ou má preparação dos mesmos, bem como a apresentação dos pratos	10%	Faturação do dia correspondente às respetivas dietas em causa
Reclamação dos utentes por falta de distribuição de ceias ou outras refeições e/ou suplementos conforme o estipulado no CE	5%	Total dos pedidos efetuados
Falta de distribuição de refeições intermédias aos doentes	10%	Faturação correspondente ao tipo de dieta
Não identificação dos pratos de acordo com o tipo de dieta, bem como o não cumprimento das indicações dietéticas nos regimes prescritos e/ou trocas de dietas	30%	Faturação correspondente ao tipo de dieta
Não entrega atempada, segundo o exigido no CE das planificações de dietas dos doentes para apreciação pela Unidade de Nutrição e Dietética	50€	Por cada dia de atraso
Não cumprimento das normas de acondicionamento dos alimentos, no empratamento, distribuição e transporte	5%	Faturação do dia
Não cumprimento do horário de distribuição das refeições, sem motivo de força maior, justificável e previamente aprovado pela Unidade de Nutrição e Dietética	5%	Faturação das refeições
Não reparação do material e/ou equipamento de acordo com o estipulado no CE e constante do contrato	5%	Faturação mensal
Não reposição de material em falta, conforme o estipulado em CE, e constante do contrato	5%	Faturação mensal
Não utilização de produtos adequados para a limpeza e lavagem da louça e demais utensílios de cozinha, bem como das instalações e do pessoal	5%	Faturação mensal
Utilização de métodos de trabalho desde a receção de géneros à distribuição das refeições aos doentes e pessoal que impliquem o não cumprimento das normas higiene-sanitárias indispensáveis	10%	Faturação mensal, e correspondente ao número de faltas
Admissão ou saídas de pessoal sem prévio acordo com a Unidade de Nutrição e Dietética	10%	Faturação mensal
Não cumprimento dos quadros ou horários estabelecidos para o pessoal	25%	Faturação mensal
Faturação de géneros a preços elevados, em relação aos custos de mercado	100%	Diferença encontrada

Descrição	Valor	Incidência
Não execução dos procedimentos de higienização nos termos estabelecidos CE	5%	Faturação mensal
Não cumprimento das normas estabelecidas quanto ao respeito devido a utentes e pessoal do hospital	5%	Faturação do dia

ANEXO I

ASPETOS DA EXECUÇÃO DO CONTRATO NÃO SUBMETIDO À CONCORRÊNCIA

i) Equipamento a colocar nas instalações do HDFF, EPE durante a prestação de serviços;
ii) Quadro de pessoal a manter no HDFF, EPR;
iii) Prova da subscrição de um seguro de riscos profissionais.

Só são admitidos propostas que respeitem as características constantes nas cláusulas técnicas.