Inválidos do Comércio IPSS

# INVÁLIDOS DO COMÉRCIO

AQUISIÇÃO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO E CONFEÇÃO DE REFEIÇÕES

CONCURSO PÚBLICO Nº IC 01/2022

# Caderno de Encargos

Rua Alexandre Ferreira, 48-A – 1769-048 LISBOA – Contribuinte 500 730 415 - Telefone ( +351 ) 21 754 21 20
ipss@invalidos.org

Inválidos do Comércio IPSS

**Í N D I C E**

**CAPÍTULO I – Cláusulas Jurídicas e Técnicas Gerais**

**Secção I – Disposições Gerais**


| | | | |
|---|---|---|---|
| Artº. 1º. | Âmbito do concurso | Pág. | 3 |
| Artº. 2º. | Objeto do concurso | Pág. | 3 |
| Artº. 3º. | Documento contratual e alterações contratuais | Pág. | 5 |
| Artº. 4º. | Dúvidas e omissões | Pág. | 6 |
| Artº. 5º. | Partes contratantes | Pág. | 6 |
| Artº. 6º. | Subcontratação e cessão da posição contratual | Pág. | 6 |
| Artº. 7º. | Alterações relativas ao adjudicatário | Pág. | 7 |
| Artº. 8º. | Sigilo | Pág. | 7 |
| Artº. 9º. | Notificações, Informações e Comunicações | Pág. | 7 |
| Artº. 10º. | Caução | Pág. | 8 |
| Artº. 11º. | Execução da Caução | Pág. | 8 |


**Secção II – Preço e Liquidação de Encargos**


| | | | |
|---|---|---|---|
| Artº. 12º. | Preço da refeição | Pág. | 9 |
| Artº. 13º. | Reforços | Pág. | 10 |
| Artº. 14º. | Revisão de preços | Pág. | 10 |
| Artº. 15º. | Envio das faturas | Pág. | 10 |
| Artº. 16º. | Aceitação das faturas | Pág. | 11 |
| Artº. 17º. | Prazo de pagamento | Pág. | 11 |
| Artº. 18º. | Liquidação final | Pág. | 11 |


**Secção III – Execução da Prestação**


| | | | |
|---|---|---|---|
| Artº. 19º. | Requisitos da prestação | Pág. | 11 |
| Artº. 20º. | Prazo de execução | Pág. | 12 |
| Artº. 21º. | Registo diário | Pág. | 12 |
| Artº. 22º. | Obrigações do adjudicatário | Pág. | 12 |
| Artº. 23º. | Limpeza da cozinha central, espaços inerentes e adjacentes, refeitório central e secundários e respectivas copas | Pág. | 15 |
| Artº. 24º. | Material e equipamento | Pág. | 17 |


**Secção IV – Verificação da Execução**


| | | | |
|---|---|---|---|
| Artº. 25º. | Requisitos dos fornecimentos | Pág. | 19 |
| Artº. 26º. | Penalizações | Pág. | 20 |
| Artº. 27º. | Verificação quantitativa | Pág. | 22 |
| Artº. 28º. | Verificação qualitativa e higieno-sanitária | Pág. | 22 |
| Artº. 29º. | Verificação da distribuição | Pág. | 23 |
| Artº. 30º. | Decisão após verificação | Pág. | 23 |
| Artº. 31º. | Controle | Pág. | 24 |
| Artº. 32º. | Diferendos e litígios | Pág. | 25 |


**Secção V – Cessação do Contrato**


| | | | |
|---|---|---|---|
| Artº. 33º. | Cessação dos fornecimentos | Pág. | 25 |
| Artº. 34º. | Rescisão do contrato | Pág. | 26 |
| Artº. 35º. | Rescisão por iniciativa de Inválidos do Comércio | Pág. | 26 |
| Artº. 36º. | Foro Competente | Pág. | 26 |


**CAPÍTULO II – Cláusulas Técnicas Especiais**


| | | | |
|---|---|---|---|
| Artº. 37º. | Refeições a fornecer | Pág. | 27 |
| Artº. 38º. | Plano de ementas | Pág. | 28 |

Inválidos do Comércio IPSS


| | | | |
|---|---|---|---|
| Artº. 39º. | Pessoal | Pág. | 30 |
| Artº. 40º. | Métodos de controle de qualidade | Pág. | 32 |
| Artº. 41º. | Matérias-primas não alimentares | Pág. | 32 |
| Artº. 42º. | Horário das refeições | Pág. | 32 |
| Artº. 43º. | Número de refeições | Pág. | 33 |
| Artº. 44º. | Tipo de refeições | Pág. | 34 |
| Artº. 45º. | Constituição das refeições para utentes/residentes e funcionários | Pág. | 35 |
| Artº. 46º. | Refeição Aligeirada | Pág. | 35 |
| Artº. 47º. | Acondicionamento de Jantares para os funcionários | Pág. | 35 |
| Artº. 48º. | Constituição das ceias para os funcionários | Pág. | 36 |
| Artº. 49º. | Creche | Pág. | 36 |
| Artº. 50º. | Reforços e outros suplementos alimentares | Pág. | 36 |
| Artº. 51º. | Aniversários | Pág. | 36 |
| Artº. 52º. | Dias festivos | Pág. | 37 |
| Artº. 53º. | Capitações | Pág. | 37 |
| | **CAPÍTULO III –** | | |
| Artº. 54º. | Composição das Refeições | Pág. | 38 |
| | **CAPÍTULO IV – EMENTAS PARA A CRAF – ERPI/Lar, Residência e Creche** | | |
| | **ERPI/Lar e Residência** | | |
| Semana 1 | | Pág. | 41 |
| Semana 2 | | Pág. | 42 |
| Semana 3 | | Pág. | 43 |
| Semana 4 | | Pág. | 44 |
| Semana 5 | | Pág. | 45 |
| Semana 6 | | Pág. | 47 |
| Semana 7 | | Pág. | 48 |
| Semana 8 | | Pág. | 49 |
| | **Creche** | | |
| Semana 1 | | Pág. | 51 |
| Semana 2 | | Pág. | 52 |
| Semana 3 | | Pág. | 53 |
| Semana 4 | | Pág. | 54 |
| Semana 5 | | Pág. | 55 |
| | **ANEXOS** | | |
| Anexo I | | Pág. | 57 |
| Anexo II | | Pág. | 59 |
| Anexo III | | Pág. | 60 |
| Anexo IV | | Pág. | 61 |
| Anexo V | | Pág. | 62 |
| Anexo VI | | Pág. | 63 |
| Anexo VII | | Pág. | 64 |


# CAPíTULO I

Inválidos do Comércio IPSS

**(CLÁUSULAS JURÍDICAS E TÉCNICAS GERAIS)**

**Secção I**
**Disposições Gerais**

**ARTIGO 1º.**
**(Âmbito do concurso)**

O presente Caderno de Encargos aplica-se ao contrato a celebrar entre Associação Inválidos do Comércio, IPSS (adiante designada Inválidos do Comércio, Adjudicante ou IC) e a Empresa a quem for adjudicado (Adjudicatário) o fornecimento de refeições com confeção principal e preferencial no local, de conformidade com o Sistema de Gestão e Garantia da Qualidade[1] desta Instituição de Resposta Social.

**ARTIGO 2º.**
**(Objeto do concurso)**

1. O concurso tem por objeto o fornecimento de alimentos e confecção e fornecimento de refeições destinadas ao estabelecimento da Associação Inválidos do Comércio, na Casa de Repouso Alexandre Ferreira (CRAF - ERPI/Lar e Residência e Creche), aos residentes e utentes **bem como aos seus trabalhadores, sócios, entidades protocoladas e visitantes**, de acordo com o disposto no presente caderno de encargos.

2. A quantidade média anual previsível das principais refeições a fornecer (são desde já consideradas normais variações até 5% para mais ou para menos), é a seguinte[2]:

**Média anual**

| | Peq. Almoço | Almoço | Lanche | Jantar | Ceia (1) | Ceia (2) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| CRAF 365 dias seguidos | 140280 | 158880 | 66540 | 125000 | 106800 | 7200 |
| | | | | | | |
| CRECHE 251 dias úteis | n.a.* | 13600 | 13000 | n.a.* | n.a.* | n.a.* |

n.a.* – não de aplica

3. A quantidade média diária e mensal previsível de refeições a fornecer (são consideradas normais variações até 5% para mais ou para menos), é a seguinte:

[1] Nomeadamente com a conformidade do preceituado no Artigo 3º e nº 2 do artigo 4º, ambos do Regulamento (CE) nº 852/2004 do Parlamento e Conselho de 29 de Abril, conjugado com o seu Anexo II, bem como todas as disposições do Artigo 5º do Capítulo II, do mesmo Regulamento. –; e ainda ao que relativamente ao assunto é preconizado no articulado do Dec-Lei 243 /66 de 20 de Agosto

[2] Valores médios de OUT21 a SET22.

Inválidos do Comércio IPSS

| CRAF | Média diária | Média mensal |
|---|---|---|
| Pequeno-almoço | 390 | 11690 |
| Almoço | 440 | 13240 |
| Lanche | 185 | 5545 |
| Jantar | 345 | 10415 |
| | | |
| Refeições Aligeiradas | 3 | 90 |
| Ceia | 295 | 8900 |
| | | |
| Ceia/Funcionários | 20 | 600 |

| CRECHE | Média diária | Média mensal |
|---|---|---|
| Almoço | 55 | 1135 |
| Lanche | 52 | 1100 |

A entidade adjudicante reserva-se o direito de durante a vigência do contrato alterar a composição, o número de refeições previstas ou suspender refeições sem indemnizar o adjudicatário.

4. O adjudicatário deverá obrigatoriamente assegurar a prestação de todos os serviços até à conclusão de novo procedimento concursal.

5. O adjudicatário assegurará também o fornecimento de géneros para:

   a) Dietas Especiais (ex.: dieta de intolerância ao Glúten, intolerância á lactose e Pesquisa de sangue Oculto, entre outras), sempre que prescritas pelo médico;

   b) Reforços e outros suplementos alimentares constantes de anexo, sempre que requisitados pela entidade adjudicante.

   c) Fornecimento de refeições completas, almoços e/ou lanches, solicitadas atempadamente pela entidade adjudicante, adequadas à estação e ao transporte nos dias de passeios no exterior de utentes da CRAF, CRECHE e funcionários acompanhantes, sem qualquer custo adicional;

   d) Racionamento de substituição para que cumpra, em caso de incidente, catástrofe natural ou outra, o balanço de armazenagem, pelo menos para dois dias completos de alimentação.

   e) Ementas especiais por solicitação pontual do adjudicatário em ocasiões e/ou datas especiais (ex.: aniversário da Associação, Natal, Ano Novo e outras), objecto de contratação sujeita a consulta pontual e antecipada, com a respectiva aceitação pelas partes de conteúdos e respectivos custos e que não são objecto do presente procedimento.

6. O adjudicatário assegurará o quadro de pessoal necessário à boa execução do objecto do presente concurso durante todos os dias do ano para todas as obrigações contratuais a que se refere o Artigo 22º. do presente procedimento, considerando que no mínimo, em cada momento devem estar ao serviço
   - 1 responsável pelo serviço
   - 2 cozinheiros de 1ª e 1 cozinheiro de 2ª na creche (ou de categorias superiores)
   - 8 cozinheiro de 3ª/ ajudantes de cozinha/Empregados de refeitório

**ARTIGO 3º.**

**(Documento contratual)**

Para os efeitos do presente concurso considera-se:

1. O contrato será reduzido a escrito nos termos do nº 1 do Artigo 94º do Código dos Contratos Públicos (CCP), obrigando-se o adjudicatário a entregar toda a documentação necessária para a sua celebração, dentro do prazo referido na respectiva notificação de adjudicação;

2. O contrato a celebrar integra, ainda os seguintes documentos, cuja a prevalência em caso de divergência é a ordem que agora se dispõe:
   - 1 - O presente Caderno de Encargos.
   - 2 - O MANUAL DE DIETAS HOSPITALARES, PROGRAMA NACIONAL PROMOÇÃO DA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL, Lisboa: Direção-Geral da Saúde, 2021.
   - As ORIENTAÇÕES PARA EMENTAS E REFEIÇÕES ESCOLARES, da DGE de 2018
   - 3 - Os suprimentos dos erros e das omissões do Caderno de Encargos identificadas pelos concorrentes, desde que esses erros e omissões tenham sido expressamente aceites pelo órgão competente param a decisão de contratar;
   - 4 - Os esclarecimentos e as retificações relativas ao caderno de encargo;
   - 5 - A proposta adjudicada;

**Alterações contratuais**

3. Qualquer alteração ao contrato deve constar de documento escrito assinado por ambos os outorgantes e produzirá efeitos a partir da data da respectiva assinatura;

   O contrato pode ser alterado por Acordo entre as partes, que não pode revestir de forma menos solene que o contrato, ou Decisão judicial ou arbitral

4. A alteração do contrato não pode conduzir à modificação de aspetos essenciais do mesmo, nem constituir uma forma de impedir, restringir ou falsear a concorrência.

**ARTIGO 4º.**

**(Dúvidas e Omissões)**

1. As dúvidas surgidas na interpretação dos documentos contratuais deverão ser submetidas por escrito à apreciação de Inválidos do Comércio antes da celebração do contrato ou, se tal não for possível, por motivos justificados, logo que as mesmas ocorram.

2. A falta de cumprimento do disposto no número anterior torna o adjudicatário responsável por todas as consequências da errada interpretação que haja feito.

3. As dúvidas que eventualmente surjam serão resolvidas pelos critérios legais de interpretação ou, quando tal não for possível, o estabelecido no Caderno de Encargos prevalece sobre os restantes documentos.

4. Os casos não previstos nos documentos contratuais serão resolvidos mediante recurso às normas aplicáveis a casos análogos e supletivamente à lei geral.

**ARTIGO 5º.**

**(Partes Contratantes)**

1. As partes contratantes são:
   - Associação Inválidos do Comércio, IPSS;
   - O Adjudicatário.

2. O adjudicatário é a pessoa singular ou coletiva que preenche os requisitos legais que lhe conferem poderes para contratar.

3. A Associação Inválidos do Comércio far-se-á representar na outorga do contrato nos termos dos seus Estatutos.

4. O adjudicatário far-se-á representar por pessoa mandatada para o efeito.

**ARTIGO 6º.**

**(Subcontratação e cessão da posição contratual)**

1. Não se reconhece para quaisquer efeitos a existência de subcontratação.

2. O adjudicatário não poderá ceder a sua posição contratual ou qualquer dos direitos e obrigações decorrentes do contrato sem autorização da entidade adjudicante.


Inválidos do Comércio IPSS

**ARTIGO 7º.**
**(Alterações relativas ao adjudicatário)**

O adjudicatário deverá informar Inválidos do Comércio das alterações verificadas durante a execução do contrato referente a:

a) Poderes de representação nos contratos celebrados para prestação de serviços de refeições;
b) Nome ou denominação social;
c) Endereço fisíco, postal, eletrónico e da sede social;
d) Quaisquer outros factos que alterem de modo significativo a sua situação.

**ARTIGO 8º.**
**(Sigilo)**

O adjudicatário garantirá o sigilo quanto a informações que os seus técnicos venham a ter conhecimento relacionadas com a atividade da entidade adjudicante.

**ARTIGO 9º.**
**(Notificações, informações e comunicações)**

1. As notificações, informações e comunicações a enviar por qualquer das partes serão efetuadas por escrito e com suficiente clareza, de forma que o seu conteúdo seja percetível pelo destinatário, através de correio eletrónico ou correio registado.

2. Existirá obrigatoriamente um **Registo Diário de Funcionamento – ANEXO VI** deste Caderno de Encargos – em que o representante de Inválidos do Comércio registará apreciação quantitativa e qualitativa da execução do serviço diário. **A importância desde registo diário torna-o fundamental e obrigatório. Este deve ser entendido como instrumento regulador da qualidade do serviço prestado o qual carece de atento e rigoroso acompanhamento diário.**

Inválidos do Comércio IPSS

**ARTIGO 10º.**

**(Caução)**

1. Para garantia do exato e pontual cumprimento das suas obrigações, o adjudicatário prestará caução de 5% da sua proposta, fazendo a respetiva prova no prazo de dez dias a contar da data da notificação da adjudicação.

2. A caução será prestada por depósito em dinheiro ou em títulos emitidos ou garantidos pelo Estado, ou mediante garantia bancária irrevogável conforme escolha do adjudicatário.

3. A entidade adjudicante pode considerar perdida a seu favor, a caução prestada pelo adjudicatário, independentemente de decisão judicial, nos casos de não cumprimento das obrigações legais, contratuais ou pré-contratuais, quer ao nível de qualidade do serviço, pessoal necessário, stocks, avarias em equipamentos da cozinha e refeitório que se encontram equipados ou quaisquer outros incumprimentos ou danos.

4. Todas as despesas que se prendam com o processo de prestação de caução são da responsabilidade do adjudicatário.

**ARTIGO 11º.**

**(Execução da Caução)**

1. Sem necessidade de prévia decisão judicial ou arbitral, a entidade adjudicante pode executar a caução prestada pelo adjudicatário, para satisfação de quaisquer importâncias que se mostrem devidas pelo incumprimento de obrigações legais ou contratuais, designadamente:

   a. – Sanções pecuniárias aplicadas nos termos previstos no contrato;
   b. - Prejuízos incorridos pela entidade adjudicante, por força do incumprimento do contrato;
   c. - Importâncias fixadas no contrato a título de penalizações;

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

Inválidos do Comércio IPSS

**Secção II**

**Preço e Liquidação de Encargos**

**ARTIGO 12º.**

**(Preço da refeição)**

1. Os preços deverão ser apresentados com a menção clara do IVA a aplicar à taxa legal em vigor, separadamente, isto é, preço por refeição:

   a. Preço por refeição por Utente/Residente e outros da ERPI/Lar:
      i. Pequeno-almoço;
      ii. Almoço;
      iii. Lanche;
      iv. Jantar;
      v. Ceia utente
      vi. Ceia funcionário
      vii. Refeição Aligeirada

   b. Preço por Utente/Creche:
      i. Almoço,
      ii. Lanche,

2. No cálculo do preço da refeição devem, entre outros, ser tidos em conta os seguintes fatores:
   a. Custo dos géneros (também designados de matéria prima);
   b. Custo de materiais de higiene e limpeza;
   c. Custo com ações de limpeza e/ou higienização, controle e eliminação de pragas;
   d. Encargos com o pessoal: salários, remunerações adicionais;
   e. Encargos sociais, fiscais e com seguros;
   f. Lucro;

3. Os preços propostos pelos concorrentes consideram-se globais por refeição, devendo ser apresentada a incidência de cada um dos fatores a que se refere o nº anterior, no preço global da refeição.

4. O preço global a concurso será o valor do custo geral do serviço no período de um ano, considerando a previsão do n.º de refeições a fornecer referido no Artigo 43º.

Inválidos do Comércio IPSS

**ARTIGO 13º.**
**(Reforços)**

1. Os concorrentes deverão apresentar propostas de preços para os produtos a fornecer como reforços constantes da lista geral de reforços identificada como **ANEXO I.**

2. Para os efeitos do disposto no presente caderno de encargos consideram-se "Reforços" os produtos alimentares aludidos no artigo 50º., nº. 1.

**ARTIGO 14º.**
**(Revisão de preços)**

1. O preço da refeição a apresentar vigorará durante a vigência do contrato, não sendo permitida qualquer revisão de preços nesse período.

2. Em caso de renovação do contrato, a eventual atualização dos preços não poderá ser superior à média ponderada, conforme a incidência no preço, do Índice de Preços no Consumidor - Continente, rubrica Alimentação e bebidas não alcoólicas publicado pelo Instituto Nacional de Estatística e dos Aumentos salariais.

**ARTIGO 15º.**
**(Envio das faturas)**

1. O adjudicatário enviará mensalmente, até ao dia 10 do mês seguinte, a faturação descriminada correspondente aos vários tipos de refeições fornecidas, divididas por residentes, utentes da creche, funcionários, dirigentes, sócios e visitas, entidades protocoladas e reforços, descriminados nominalmente, devendo as faturas vir acompanhadas de nota onde se discrimine devidamente as refeições fornecidas diariamente, tendo por base os registos do ANEXO VI;

2. As faturas mensais serão acompanhadas pelas cópias das relações diárias dos bens alimentares fornecidos para reforços e outros suplementos alimentares e dietas personalizadas, com indicação das quantidades, preços unitários e valores globais, tendo por base os registos das requisições diárias da entidade adjudicante.

3. Do número de refeições a faturar, ficam excluídas as refeições tomadas pelo pessoal ao serviço da Empresa a que for adjudicado o serviço.

**ARTIGO 16º.**
**(Aceitação das faturas)**

Inválidos do Comércio aceita ou solicita a retificação das faturas, por emissão da respetiva nota de crédito e, neste último caso, notificará o adjudicatário desses factos no prazo de 10 dias.

**ARTIGO 17º.**
**(Prazo de pagamento)**

Inválidos do Comércio procederá ao pagamento das faturas no prazo não superior a trinta dias, contados a partir do termo do prazo para aceitação ou retificação das faturas.

**ARTIGO 18º.**
**(Liquidação final)**

Em todos os casos de caducidade, denúncia e rescisão do contrato proceder-se-á à liquidação final reportada à respetiva data da produção de efeitos, incluindo as indemnizações e outras deduções a fixar por Inválidos do Comércio.

**Secção III**
**Execução da Prestação**

**ARTIGO 19º.**
**(Requisitos da prestação)**

1. O adjudicatário fornecerá pequenos-almoços, almoços, lanches, jantares, ceias e outras refeições devidamente solicitadas pela entidade adjudicante, durante a vigência do contrato;
2. O adjudicatário fornecerá as refeições nas condições previstas no artigo 2º. nº 4 alíneas a), b), c) e e), quando e só expressamente solicitadas pela entidade adjudicante;
3. O adjudicatário será responsável pela qualidade e condições higieno-sanitárias do fornecimento das refeições, correndo por sua conta a reparação dos danos e prejuízos na ocorrência de patologias nos consumidores, sejam ou não utentes habituais ou trabalhadores da entidade adjudicante, em que se prove haver nexo de causalidade com a ingestão dos alimentos fornecidos.

Inválidos do Comércio IPSS

**ARTIGO 20º.**
**(Prazo de execução)**

1. O contrato vigorará com início em 1 de março de 2023 e termo em 29 de fevereiro de 2024.

2. O contrato pode ser objeto de renovações, por períodos de 1 ano, nos termos e limites previstos no programa do procedimento ou de ajuste direto, nos termos da lei.

**ARTIGO 21º.**
**(Registo Diário)**

1. **Existirá obrigatoriamente um Registo Diário do Funcionamento do Refeitório (Anexo VI) deste Caderno de Encargos**, em que o representante do estabelecimento e o representante do adjudicatário registarão tudo que seja relevante sobre o serviço, em particular a quantidade de refeições requisitadas e fornecidas, as reclamações apresentadas, as características e peso da matéria-prima utilizada nos pratos principais e a apreciação relativa à execução do serviço diário. A importância deste registo diário torna-o fundamental e obrigatório, devendo ser preenchido com atenção e rigor.
2. O **Anexo VI** deve ser preenchido em duplicado, assinado por ambas as partes, ficando uma cópia para cada uma das partes;
3. O **Anexo VI** é de envio obrigatório à Direção de Inválidos do Comércio sempre que se registem situações violadoras do cumprimento do contrato (deficiência na qualidade e quantidade de refeição). Esse envio é urgente, utilizando-se, para o efeito, a forma mais rápida de comunicação.

**ARTIGO 22º.**
**(Obrigações do Adjudicatário)**

No âmbito do N.º 1 do Artigo 1º, compete, nomeadamente, ao adjudicatário:

a) Assegurar o fornecimento de alimentos e a prestação dos serviços de confeção e distribuição das refeições confecionadas, preparação dos refeitórios, recolha e higienização da palamenta, cumprindo o horário das refeições e o seu acompanhamento por pessoal devidamente habilitado em todos os dias da semana incluindo Domingos e Feriados;
b) Assegurar, para os refeitórios complementares, a entrega e o empratamento das refeições requisitadas para cada um deles, por meios humanos ou mecânicos considerados recomendados, usando contentores adequados, fornecidos pelo adjudicante,
c) Organizar o serviço de confeção de alimentação nas cozinhas Central e da creche;
d) A aquisição dos géneros necessários à confeção das refeições, em nome e por conta do adjudicatário;
e) Adquirir e distribuir saladas de legumes frescos e fruta variada privilegiando a fruta e legumes da época;

f) A receção da matéria-prima, que deve ser efetuada fora do horário da confeção de refeições do estabelecimento;
g) O adjudicatário obriga-se a facultar a visita para exame dos produtos em fase de armazenagem, preparação e confeção bem como a documentação referente aos mesmos (fatura/guias de transporte devidamente arquivadas nas instalações cedidas em Inválidos do Comércio, bem como rótulos dos produtos confecionados pelo período de 15 dias), quer aos representantes de IC, quer a serviços e organismos de competência específica;
h) O adjudicatário obriga-se a preencher e facultar os registos de entrada e saída de matéria prima e a mante-los devidamente arquivados no espaço cedido por IC, bem como registo de produtos inventariados;
i) A definição das ementas das dietas com observância da composição nutricional das refeições e das capitações, sendo estas sujeitas a aceitação da entidade adjudicante;
j) A confeção das dietas especiais e terapêuticas de acordo com o plano elaborado pela entidade adjudicante;
k) A armazenagem e conservação dos alimentos e dos géneros alimentícios em condições adequadas de modo a servirem de base à confeção das refeições, sendo de sua responsabilidade exclusiva a perfeita condição higiénica e sanitária;
l) A conservação das refeições pré-confecionadas, pelo método de refrigeração, estando excluídos todos os procedimentos que integrem congelação;
m) Preparação e confeção das refeições de acordo com o indicado nos mapas de pedidos de refeições;
n) Fornecer através do seu representante local os dados referentes ao peso da matéria-prima incorporada, bem como todos os que se considerem necessários a uma correta apreciação das condições de fornecimento do serviço prestado, e ao correto preenchimento do ANEXO VI;
o) O adjudicatário obriga-se a cumprir procedimentos de separação de resíduos orgânicos, papel, embalagens e vidro, por forma a facilitar recolhas para reciclagem;
p) A realização de análises à qualidade microbiológica sempre que necessário. Por isso é obrigatório que os concorrentes indiquem nas suas propostas, a lista de entidade(s) laboratorial(ais) exteriores ao concorrente, e por este subcontratadas, como apoio à garantia da qualidade e ao controlo periódico da qualidade microbiológica. A entidade adjudicante poderá a qualquer momento e sempre que assim o entender, tomar amostras das refeições e mandar proceder às análises em laboratórios certificados;
q) Recolher amostras dos pratos confecionados (incluindo sopa e sobremesas, de cada uma das confeções). Essas amostras devem ser recolhidas para sacos esterilizados.. A recolha deve ser feita dos pratos na linha de self e não retiradas diretamente das cubas ou dos recipientes onde foram confecionados os alimentos. Após a colheita, as amostras serão catalogadas sendo uma do início e outra do final congeladas permanecendo obrigatoriamente uma semana;
r) Possuir, Kits de visita composto de touca, bata e cobre-sapatos e Kits de testes rápidos para controlo da qualidade dos óleos de fritura, com o mínimo de 12 elementos;
s) Facultar à entidade adjudicante, a qualquer momento e sempre que assim o entender, amostras das refeições para mandar proceder a análises em laboratórios certificados;
t) Custear o seguro para cobertura de responsabilidade civil em caso de intoxicações alimentares cuja responsabilidade seja imputável ao adjudicatário.

u) Custear o seguro para cobertura de responsabilidade civil em caso de danos causados por produtos, equipamentos e pessoas (relacionadas com as alíneas descritas neste Artigo 23ª), cuja responsabilidade seja imputável ao adjudicatário.
v) O adjudicatário deve manter atualizada e afixada a relação de pessoal ao seu serviço e respeitar as obrigações legais relativamente a Segurança Social, carteira profissional e informação sanitária.

**NO REFEITÓRIO CENTRAL**

w) Proceder ao empratamento de todas as refeições a servir no refeitório central;
x) Proceder ao acondicionamento de forma adequada em equipamento fornecido pela entidade adjudicante das refeições a servir;
y) Servir trabalhadores, sócios e visitantes da entidade adjudicante, em linha em balcão self**;**
z) Distribuir pelas mesas as refeições a todos os Utentes do estabelecimento e de entidades protocoladas que pela sua condição não podem servir-se na linha self;
aa) Efetuar todos os procedimentos necessários ao consumo das refeições, nomeadamente a prestação dos serviços de dispor e o respetivo levantamento dos utensílios/palamenta nas mesas;
bb) Todos os procedimentos necessários, para lavagem e higienização de utensílios/palamenta a respetiva arrumação e inventário;
cc) Apresentar no prazo de um mês após o início de atividade um manual de HACCP adequado à exploração em IC que será usado como referência e parâmetro de inspeções e auditorias, a levar a efeito pela entidade adjudicante ou por quem esta delegue tais funções, **executando-o regularmente**.

**NO SAD**

dd) Assegura com produtos fornecidos pela cozinha central, a preparação das dietas de Textura Modificada e Terapêuticas a fornecer no setor;
ee) Proceder ao empratamento de todas as refeições a servir no setor, mantendo em tabuleiros isotérmicos ou em estufas adequadas, os destinados a residentes que não possam ir à sala de refeições;

**NA CRECHE**

ff) Assegurar na prestação do serviço na Creche, preparação, confeção, empratamento e distribuição às crianças utentes, seguindo as mesmas regras e princípios definidos para o refeitório central;

**NOS RESTANTES REFEITÓRIOS SECUNDÁRIOS**

gg) Proceder ao empratamento em tabuleiros isotérmicos ou em estufas adequadas, fornecidos pela entidade adjudicante e à respetiva entrega nos serviços, pelos meios humanos ou mecânicos considerados adequados, de acordo com mapa previamente entregue pela entidade adjudicante,

para os Utentes que não possam ir à sala de refeições, bem como dos jantares e ceias para funcionários;

**ARTIGO 23º.**

**(Limpeza da cozinha central, espaços inerentes e adjacentes, refeitório central e secundários e respetivas copas)**

1. No âmbito da execução do contrato, o adjudicatário assegurará com o número de pessoas afetas ao quadro de pessoal a apresentar, a execução, planificação, estatuição publicitada e comunicada, a implementação, monitorização e controlo das operações seguintes[3]:

**a) Na cozinha central, espaços inerentes e adjacentes:**

i. A limpeza das superfícies de corte, bancadas de trabalho, fogões, marmitas, câmaras frigoríficas, armazéns e todo o demais equipamento, terá de ser diária assim como a remoção de detritos, sendo sujeita a registo de execução devidamente datado, assinado e conferido pelo adjudicante;

ii. A lavagem do chão de todas as zonas referidas em título, com máquina apropriada ao tipo de pavimento e adequada ao tipo de instalações e deverá ter uma configuração que possa lavar debaixo de todas as bancadas fixas permitindo a desinfeção da zona, terá de ser diária assim como a remoção de detritos, sendo sujeita a registo com de execução devidamente datado, assinado e conferido pelo adjudicante;

iii. A limpeza das casas de banho, vestiários e corredores de acesso terá de ser feita também diariamente, com máquina apropriada ao tipo de pavimento e adequada ao tipo de instalações e deverá ter uma configuração que possa lavar debaixo de todas as bancadas fixas permitindo a desinfeção das zonas, sendo sujeita a registo com de execução devidamente datado, assinado e conferido pelo adjudicante;

iv. Assegurará uma vez a cada três meses uma limpeza e desinfeção geral à cozinha, incluindo filtros dos exaustores, caleiras, paredes, janelas e portas, sendo sujeita a registo de execução devidamente datado, assinado e conferido pelo adjudicante.

**b) Refeitório central, secundários, respetivas copas e espaços inerentes e adjacentes:**

i. A lavagem do chão dos refeitórios Central, Ala Residencial, Ala Ricardo Covões, SAD, Pavilhão, Creche e outros que venham a ser criados, com máquina apropriada ao tipo de pavimento e adequada ao tipo de instalações e deverá ter uma configuração que possa

[3] Nos termos dos pré-requisitos estatuídos publicitados e monitorizados do sistema de garantia da segurança

lavar debaixo de todas as bancadas fixas permitindo a desinfeção da zona, terá de ser diária assim como a remoção de detritos, sendo sujeita a registo com de execução devidamente datado, assinado e conferido pelo adjudicante;

ii. A limpeza do mobiliário dos refeitórios Central, Ala Residencial, Ala Ricardo Covões, SAD, Pavilhão e Creche e equipamento e utensílios das copas terá de ser feita também diariamente, sendo sujeita a registo de execução devidamente datado, assinado e conferido pelo adjudicante;

iii. Terá de ser feita pelo menos uma vez a cada três meses uma limpeza e desinfeção geral às copas dos refeitórios secundários Ala Residencial, Ala Ricardo Covões, SAD, Pavilhão e Creche, incluindo equipamento e utensílios, filtros dos exaustores, caleiras, paredes, janelas e portas, sendo sujeita a registo de execução devidamente datado, assinado e conferido pelo adjudicante.

iv. Terá de ser feita pelo menos uma vez a cada três meses uma limpeza e desinfeção geral aos refeitórios Central, Ala Residencial, Ala Ricardo Covões, SAD, Pavilhão e Creche, incluindo, equipamento, mobiliário, utensílios, caleiras, paredes, janelas e portas, sendo sujeita a registo de execução devidamente datado, assinado e conferido pelo adjudicante.

c) **À Creche** aplicam-se com as alterações adequadas as disposições deste artigo referentes a Cozinha e Refeitório central.

2. Todos os meios humanos e materiais necessários para assegurar a limpeza da cozinha, copas e refeitórios, de todos os seus utensílios, maquinaria, refeitórios e mobiliário nelas incluídos, acessos, vestiários e casa de banho será fornecido pelo adjudicatário, incluindo todos os produtos para limpeza, pré-lavagem de loiça, desinfeção, assim como os sacos para a recolha de lixo e demais artigos de higiene, fica excluída a manutenção e respetivos consumíveis das várias máquinas de lavar loiça propriedade da entidade adjudicante;

3. Todos os utensílios necessários à limpeza, detergentes e desinfetantes serão descritos individualmente em lista entregue à entidade adjudicante anexa à fatura;

4. Todas as ações, serviços e materiais necessários ao controle e eliminação de pragas (desbaratização, desratização e outros), dentro da cozinha central e em todos os respetivos acessos em que se incluí o refeitório central, casas de banho, vestiários e corredores de acesso e copas e refeitórios secundários (SAD, Ala Ricardo Covões, Pavilhão, Ala Residencial e Creche), sendo sujeita a registo com de execução devidamente datado, assinado e conferido pelo adjudicante;

5. Assegurar a prestação dos serviços mencionados nos pontos 1., 2., 3., e 4., deste Artigo e o seu acompanhamento por pessoal devidamente habilitado em todos os dias da semana incluindo Domingos e Feriados;

6. Custear o seguro para cobertura de responsabilidade civil em caso de danos causados por produtos, equipamentos e pessoas (relacionadas com as alíneas descritas neste Artigo, cuja responsabilidade seja imputável ao adjudicatário.

7. O Adjudicatário facultará ao representante de IC toda a informação necessária ao controle e fiscalização do cumprimento das obrigações a que se refere o presente Artigo.

**ARTIGO 24º.**

**(Material e equipamento)**

1. Inválidos do Comércio colocam à disposição do adjudicatário, sem encargos para este, as suas instalações e equipamentos afetos à COZINHA CENTRAL e da CRECHE que deverão ser visitadas pelo adjudicatário antes da apresentação da proposta, podendo o adjudicatário utilizar quaisquer outros equipamentos que julgue convenientes.

2. Consideram-se instalações, os refeitórios central e complementares, a cozinha central, despensa, os sanitários, os acessos e todos os anexos, sendo o adjudicatário responsável pela sua limpeza e manutenção, bem como os correspondentes da Creche;

3. O adjudicatário é responsável pelas operações de limpeza, desinfeção e desinfestação das instalações mencionadas no ponto anterior bem como das mencionadas no Artigo 23º. Ponto nº.4, limpeza de chaminés, exaustores e outros sistemas de extração e exaustão, pelos encargos com os materiais e produtos utilizados. A limpeza do separador de gorduras também é da responsabilidade do adjudicatário. Deve zelar pela correta utilização dos materiais e produtos de limpeza (biodegradáveis) evitando o seu uso abusivo, excessivo ou a sua aplicação errada, obedecendo a plano de higienização previamente definido;

4. O adjudicatário fica responsável pela correta utilização de todo o material, equipamento e instalações cedidas, obrigando-se assim a fazer uma utilização prudente de todos os equipamentos postos à sua disposição, correndo por sua conta as perdas e danos verificados por dolo ou negligência do seu pessoal, responsabilizando-se pela **pronta comunicação a IC** das avarias verificadas e assumindo os custos pela reparação das, provocadas por uso indevido, imprudente ou doloso por parte dos funcionários do adjudicatário, incluindo os danos a terceiros;

5. A manutenção e substituição de equipamentos postos à disposição pelo adjudicante, com registo de avaria e desgaste natural é da responsabilidade de IC e será realizada com a maior brevidade, a fim de que a perturbação ao funcionamento seja mínima, o mesmo se exigindo a reparações ou substituições a cargo do adjudicatário;

6. O adjudicatário fica obrigado a fazer a substituição por equipamento novo, que ficará propriedade de Inválidos do Comércio, de equipamento cuja reparação não seja possível ou viável, e cuja inoperância seja provocada por uso indevido, imprudente ou doloso por parte dos funcionários do adjudicatário;

7. O inventário de material e equipamento de uso permanente, postos à disposição do adjudicatário**,** **ANEXO V**, será feito em visita conjunta e será assinado por ambas as partes, ficando o adjudicatário obrigado a, no final do contrato, restituir a Inválidos do Comércio todo o equipamento/material em perfeitas condições de limpeza, funcionamento e nas quantidades iniciais. O ANEXO V será apenso ao contrato e fará parte integrante do mesmo;

8. O adjudicatário obriga-se ainda ao inventário mensal de todo o material, sendo a substituição dos equipamentos em falta da sua responsabilidade; outras faltas, nomeadamente a palamenta, serão objeto de concertação com o adjudicante quanto à responsabilidade de substituição;

9. O adjudicatário assegura o empacotamento dos talheres e do pão;

10. O adjudicatário assegura os encargos com o fornecimento, para todo serviço de fornecimento de alimentação, do material de utilização irrecuperável, incluindo guardanapos, toalhetes individuais, babetes, luvas, toucas, máscaras e aventais que são de uso obrigatório.

11. A reposição de material em falta deve ser suprida sem oposição e/ou resistência por parte do adjudicatário logo que atinja 5% do inventariado no respetivo item;

12. A loiça e talheres, destinada a trabalhadores, sócios e visitantes é da responsabilidade de Inválidos do Comércio estando devidamente identificada pelo cunho da entidade adjudicante;

13. O adjudicatário terá de garantir as condições e equipamento necessário ao cumprimento de todas as normas em vigor no que se refere ao transporte e armazenagem de alimentos e refeições confecionadas;

14. As temperaturas dos sistemas de frio (refrigeração/manutenção de congelados) e as dos equipamentos de manutenção de temperaturas quentes (banhos maria/estufas) deverão ser diariamente verificadas através de termómetros específicos e feitos os respetivos registos;

15. O fornecimento da água, gás e eletricidade, uso de telefone e outros meios de apoio administrativo necessários ao normal funcionamento do sector de alimentação, será assegurado por Inválidos do Comércio.

**Secção IV**
**Verificação da Execução**

**ARTIGO 25º.**
**(Requisitos dos fornecimentos)**

1. A preparação e confeção das refeições serão executadas em perfeita conformidade com as condições estabelecidas nos documentos contratuais e demais legislação aplicável.

2. O adjudicatário é responsável não só pela qualidade e condições higieno–sanitárias da preparação dos géneros alimentícios, como também na preparação e confeção das refeições, assim como, é responsável pela implementação dos procedimentos de segurança estabelecidos pela implementação dos princípios HACCP. O não cumprimento deste item, bem como os demais especificados no presente 'Caderno de Encargos' é da inteira responsabilidade do adjudicatário, assumindo este as penalizações inerentes, perante as Entidades Fiscalizadoras; correndo também por sua conta a reparação de danos e prejuízos em caso de intoxicação ou infeção alimentar.

3. O adjudicatário obriga-se a facultar, quando solicitado pela entidade adjudicante o cronograma da implementação da certificação do sistema HACCP, assim como toda a documentação referente ao processo de certificação;

4. Os hambúrgueres, rissóis, pastéis de bacalhau, croquetes e outros transformados, serão provenientes de empresa(s) de fabrico Industrial, devidamente licenciada(s) e ultracongelados. Deverá ser respeitado o controlo de qualidade dos referidos produtos, nomeadamente, critérios de temperatura aplicáveis e sua manutenção, rotulagem, integridade das embalagens, características sensoriais, critérios microbiológicos e físico-químicas aplicáveis aos produtos.

5. Todas as sobremesas cuja preparação não envolva a etapa da confeção, a temperatura deverá manter-se de acordo com as características do produto e se na sua composição incluírem ovos, estes devem ser de proveniência industrial, sujeitos a tratamento térmico.

6. A preparação de legumes (excetos leguminosas secas), tubérculos (ex. Batatas), raízes (ex. Batata doce) e frutas será realizada no dia em que são consumidos e nas instalações de IC.

Inválidos do Comércio IPSS

**ARTIGO 26º.**
**(Penalizações)**

**1.** O incumprimento pelo adjudicatário das obrigações previstas no presente Caderno de Encargos, implica nas sanções referidas nos números seguintes, independentemente de demais ações previstas na lei e de outros procedimentos que Inválidos do Comércio julgue dever optar.

**2.** Suspensão do fornecimento:

a) Sempre que se verifique uma suspensão, por razões imputáveis ao adjudicatário e não comunicadas com a antecedência mínima de 48 horas, ainda que parcial ou temporária do fornecimento por parte do adjudicatário, este ficará sujeito ao pagamento de uma multa correspondente ao quadruplo do valor das refeições em falta e indemnizará das despesas eventualmente realizadas com o fornecimento de alimentação alternativa;

b) Sempre que se verifique uma suspensão, por razões imputáveis ao adjudicatário e comunicadas com a antecedência mínima de 48 horas, ainda que parcial ou temporária do fornecimento por parte do adjudicatário, este ficará sujeito ao pagamento de uma multa correspondente ao dobro do valor das refeições em falta e indemnizará das despesas eventualmente realizadas com o fornecimento de alimentação alternativa;

c) O serviço de refeições incluindo, na sua composição, elementos não autorizados contratualmente ou que não cumpram as exigências qualitativas ou quantitativas, bem como alteração de ementas não expressamente aceites pelo adjudicante, serão consideradas como se de uma suspensão do fornecimento se tratasse e sujeitas ao pagamento de multa referida na alínea a) deste artigo; pareceres ou opiniões de representante do adjudicante não confirmadas expressamente não validam qualquer aceitação;

3. Todas as penalizações a aplicar ao adjudicatário pela entidade adjudicante serão por esta apuradas, comunicadas por escrito e deduzidas em quaisquer pagamentos que haja a efetuar.

4. Pessoal:

a) O adjudicatário é responsável pela reparação de prejuízos causados pelo seu pessoal nas instalações, equipamento, material ou quaisquer outros bens de Inválidos do Comércio ou de terceiros;

b) O adjudicatário é responsável pela substituição de qualquer dos seus trabalhadores, causador de qualquer ato considerado ilícito, de conflitos ou qualquer perturbação dolosa com trabalhadores, utentes ou dirigentes de Inválidos do Comércio;

c) O número e categorias dos trabalhadores do quadro serão indicados na proposta do adjudicatário, devendo cumprir as exigências mínimas fixadas no número 6 do Artigo 2º

d) O pessoal do adjudicatário deverá assinar diariamente o livro de presenças existente, para o efeito indicando, de forma legível, o nome e o horário cumprido, além de colocar a respetiva rubrica;

e) O livro de presenças poderá, a critério do adjudicante, ser substituído por meios mecânicos ou eletrónicos (relógio de ponto ou similar);
f) Sempre que não seja cumprida a alínea c), a percentagem correspondente relativa a encargos com pessoal será deduzida na faturação (ou descontado no pagamento pela entidade adjudicante após comunicação da intenção e respetiva solicitação do crédito correspondente caso não tenha sido considerada/as as faltas na faturação apresentada pelo adjudicatário) pelo dobro dos encargos com pessoal, tendo-se em conta os valores salariais fornecidos na proposta, a categoria em causa e o número de dias de ausência. O não cumprimento de obrigações legais e do exposto na alínea d) será tratado como um incumprimento da alínea c);

g) Salvo decisão discricionária do adjudicante, só serão aceites justificações de falta de pessoal por doença ou comprovada força maior e em relação ao primeiro dia de falta, ficando o adjudicatário obrigado à substituição do elemento faltoso no dia útil imediatamente seguinte ao do início do absentismo;

h) Sempre que não forem respeitadas as categorias de pessoal indicadas na proposta do adjudicatário, será deduzida na faturação o valor correspondente à diferença das categorias ou, em caso de reincidência, a situação será tratada como se de falta de pessoal se tratasse.

5. Qualidade e quantidade de refeição servidas:

a) Sempre que forem obtidas, pela entidade adjudicante, por quem esta delegue ou ainda por outras entidades oficiais, análises (alimentos, superfícies ou mãos de operadores) feitas em laboratórios acreditados ou de referência, com resultados não aceitáveis no que respeita à qualidade do serviço, com deteção de elementos patogénicos, fica o adjudicatário sujeito aos parâmetros limites de avaliação considerados, ser-lhe-á aplicada uma multa correspondente ao valor total das refeições servidas nesse refeitório no mês a que respeita o resultado obtido, independentemente do direito de rescisão do contrato, conforme o disposto no **(Artigo 35º destas Cláusulas Gerais);**

b) No caso de deteção de contaminação por bactérias não patogénicas, a multa ascenderá a valores correspondentes a 5%, para a primeira ocorrência, e 10% para casos de reincidência, do valor da faturação mensal, referente ao mês da ocorrência, independentemente do direito de rescisão do contrato conforme o disposto no artigo **35º** destas Cláusulas Gerais.
c) Os parâmetros considerados como limites e a classificação dos elementos contaminantes entre patogénicos e não patogénicos, constam do **Anexo III (**das CT);

d) Sempre que se registem, em consequência de inspeções e/ou auditorias da entidade adjudicante, de quem esta delegue ou de outras entidades oficiais ou ainda em seguimento das ações de verificação refletidas no preenchimento do impresso constante do **Anexo VI**, situações violadoras do cumprimento do contrato (serviço não conforme no que respeita à qualidade e/ou quantidade das matérias-primas usadas ou ainda alterações não autorizadas de ementas), fica o adjudicatário sujeito a uma multa de valor correspondente ao das refeições servidas nesse dia, sem prejuízo das possibilidade de rescisão do contrato conforme o estabelecido no **(Artigo 35º destas Cláusulas Gerais);**

e) Em caso de deteção de não conformidades em relação ao sistema HACCP, o adjudicante incorrerá em multas de valores entre € 750,00 e € 2.500,00 por ocorrência. O valor de cada multa variará conforme a gravidade atribuída, de acordo com os critérios próprios de análise dos riscos para a segurança alimentar;

f) As multas referentes à violação do sistema HACCP são acumuláveis com outras penalidades a que o mesmo evento possa corresponder.

**ARTIGO 27º.**

**(Verificação quantitativa)**

As operações de verificação quantitativa realizadas por representante do adjudicante têm por objetivo comprovar a conformidade dos componentes de cada prato com as quantidades fixadas nas capitações dos géneros alimentícios existentes nos respetivos capítulos deste Caderno de Encargos.

**ARTIGO 28º.**

**(Verificação qualitativa e higieno-sanitária)**

1. As operações qualitativas e higieno-sanitárias têm por objetivo comprovar:
   a) A qualidade dos géneros adquiridos e utilizados de acordo com as especificações constantes do presente Caderno de Encargos.
   b) A qualidade das refeições confecionadas e fornecidas de acordo com as especificações legal e contratualmente fixadas.
   c) As Auditorias ao Subsistema de Garantia e Segurança Alimentar

2. Inválidos do Comércio ou o seu representante, sempre que o entenda, pode efetuar ou mandar efetuar Inspeções, Controlos que sejam necessários, quer das matérias-primas, quer das refeições ou géneros incorporados nas mesmas, como também do desempenho na prestação do(s) Serviço(s).

3. Entendem-se por representantes, designadamente funcionários de Inválidos do Comércio por si designados para o efeito ou especialistas externos ao seu serviço.

4. Cópias dos registos de monitorização e controlo das operações qualitativas, bem como os de carácter analítico, serão remetidos semanalmente ao Diretor responsável pelo Pelouro da Alimentação de Inválidos do Comércio.

5. Inválidos do Comércio pode mandar efetuar Auditorias ao Subsistema de Garantia e Segurança Alimentar.

**ARTIGO 29º.**

**(Verificação da distribuição)**

1. O adjudicatário ou seu representante deverá assistir à distribuição das refeições, isto é, assistir a todos os procedimentos até que estas saiam da área de confeção e empratamento (Cozinha Central e Creche).

2. A ausência do adjudicatário ou seu representante não obsta a que se proceda às operações de verificação, efetuada por elementos já referidos no Artº. 28º, nº 3.

3. O representante de Inválidos do Comércio, conforme o descrito no ponto 2 do artigo anterior, poderá efetuar no período de preparação e distribuição das refeições as operações de verificação quantitativa e qualitativa, sempre que o julgue conveniente ao bom funcionamento do serviço. Os géneros alimentícios incorporados rejeitados não poderão entrar na confeção de outras refeições, devendo o adjudicatário removê-los por sua conta.

4. Se a remoção não for efetuada poderá Inválidos de Comércio ou seu representante efetuá-la a expensas do adjudicatário e proceder à sua destruição de imediato, na presença do mesmo ou seu representante.

**ARTIGO 30º.**

**(Decisão após verificação)**

1. Após a verificação quantitativa, qualitativa e higieno-sanitárias das matérias-primas, das refeições confecionadas e fornecidas, ou dos géneros incorporados nestas, poderá qualquer dos representantes de Inválidos do Comércio aceitar ou rejeitar as mesmas.

2. Após a verificação dos componentes da refeição, pode o representante de Inválidos do Comércio aceitar ou rejeitar parcial ou totalmente o seu fornecimento.

3. Em caso de rejeição dos géneros incorporados ou da ementa, o adjudicatário deverá proceder à sua substituição imediata, por produtos idênticos ou sucedâneos, ou outros, sujeitos à aprovação prévia do representante de Inválidos do Comércio, sem prejuízo do funcionamento normal do serviço. Os géneros incorporados rejeitados não poderão, naturalmente, entrar na confeção de outras refeições, devendo o adjudicatário removê-los por sua conta. Se a remoção não for efetuada poderá Inválidos do Comércio efetuá-la a expensas do adjudicatário.

4. Se a substituição prevista no número anterior não se verificar, o adjudicatário indemnizará Inválidos do Comércio nas condições estabelecidas para a suspensão dos fornecimentos.

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

6. No âmbito da sua competência de avaliação dos fornecimentos, e para os efeitos atrás definidos, Inválidos do Comércio reserva-se o direito de:

   a) Assistir à receção dos produtos aquando da sua entrega nas Instalações utilizadas pelo adjudicatário;
   b) Verificar os artigos, condições de armazenamento e movimentação dos mesmos dentro do estabelecimento Inválidos do Comércio.

**ARTIGO 31º.**

**(Controle)**

1. O adjudicatário obriga-se a facultar a inspeção sanitária dos géneros alimentícios, quer na fase de armazenamento, preparação, confeção, conservação das refeições e distribuição das refeições aos representantes referidos no número 3 do artigo 28º., bem como aos organismos com competência específica, procedendo, se assim o entender, aleatoriamente à colheita de amostras de produtos confecionados e / ou crus, a 'zaragatoas' efetuadas ao equipamento, utensílios, pavimento, ao pessoal que manipula produtos alimentares, para fins laboratoriais.

2. O adjudicatário obriga-se também a recolher amostras das refeições e a conservá-las de acordo com a legislação em vigor, de forma a permitir controlos bacteriológicos e de qualidade, sendo estes da sua responsabilidade.

3. O exercício de direito de visita a que alude o número 1 deste artigo não afasta a responsabilidade do adjudicatário pelo fornecimento das refeições, nem limita o direito de rejeição por parte de Inválidos do Comércio.

**ARTIGO 32º.**
**(Diferendos e litígios)**

1. Os Diferendos surgidos na fase de verificação, entre o adjudicatário e os representantes referidos no número 3 do artigo 28º., serão resolvidos nos seguintes termos:

   a) Sempre que o diferendo incida sobre aspetos qualitativos da alimentação a servir no mesmo dia, a decisão a tomar de imediato compete ao representante de Inválidos do Comércio e, ou aos Médicos Veterinários Camarários;

   b) Sempre que o diferendo incida sobre alimentação não destinada ao consumo imediato, poderá recorrer-se aos organismos com competência específica na matéria;

   c) Sempre que haja motivos de rejeição e/ou diferendo entre o adjudicatário e o representante de Inválidos do Comércio ou entre o primeiro e o médico veterinário camarário, devem estes comunicá-lo, de imediato, à Direção de Inválidos do Comércio.

2. A tramitação indicada no N.º 1 deste artigo não obsta ao recurso aos Tribunais, nos termos definidos em lugar próprio.

**Secção V**
**Cessação do Contrato**

**ARTIGO 33º.**
**(Cessação dos fornecimentos)**

1. A prestação de serviços objeto do contrato poderá cessar a todo o tempo, se verificadas as seguintes circunstâncias:
   a) Impossibilidade objetiva permanente não imputável a qualquer das partes;
   b) Caducidade ou rescisão do contrato;
   c) Nos demais casos, quer legal ou contratualmente previstos, quer impostos pelos competentes organismos oficiais.

2. A impossibilidade objetiva permanente, não imputável a qualquer das partes, poderá determinar a caducidade ou modificação do contrato.

**ARTIGO 34º.**

**(Rescisão do contrato)**

O direito à rescisão do contrato poderá ser exercido por Inválidos do Comércio ou pelo adjudicatário, nos termos do presente Caderno de Encargos.

**ARTIGO 35º.**

**(Rescisão por iniciativa de Inválidos do Comércio)**

1. Inválidos do Comércio poderá rescindir o contrato sempre que, por razões imputáveis ao adjudicatário, seja posto em causa o normal fornecimento das refeições.

2. Constituem fundamentos da rescisão, entre outros:

   a) a utilização abusiva ou acentuada deterioração das instalações, equipamento e material de Inválidos do Comércio;

   b) a prática de atos com dolo ou negligência que prejudiquem a quantidade ou afetem a qualidade do fornecimento de refeições, o normal funcionamento dos estabelecimentos ou impliquem uma suspensão parcial ou total do fornecimento de refeições;

   c) a oposição às visitas ou operações de verificação e controle;

   d) a falta de cumprimento das demais obrigações contratuais.

3. A rescisão do contrato com base no disposto das alíneas a), b), c) ou d), determinará a perda total ou parcial do direito à caução prestada e não dará lugar a qualquer indemnização.

**ARTIGO 36º.**

**(Foro competente)**

Na ocorrência de eventuais litígios estes serão regulados pelo disposto na Lei Portuguesa e serão dirimidos no Foro da Comarca de Lisboa com expressa renúncia a qualquer outro.

## CAPíTULO II

## (CLÁUSULAS TÉCNICAS ESPECIAIS)

### ARTIGO 37º.
### (Refeições a fornecer)

1. As refeições a fornecer aos Utentes/Residentes, idosos e crianças, utentes de entidades protocoladas, funcionários, diretores, sócios e visitantes do estabelecimento Inválidos do Comércio, devem obedecer às leis da Alimentação e Dietética, tendo em consideração que se destinam a grupos etários específicos e que existem Utentes/Residentes com diversas patologias.

2. É vedado ao adjudicatário confecionar qualquer tipo de alimentação a ser fornecida, fora das instalações de IC, sendo igualmente vedado ao adjudicatário introduzir refeições feitas externamente, salvo os casos expressamente previsto no presente CI;

3. Restos ou sobras de quaisquer refeições não podem ser utilizados na confeção de outras refeições e têm de ser obrigatoriamente destruídos.

4. Todas as sobras de produtos embalados individualmente (Pão, DI Manteiga, Iogurtes, etc.) que sejam deixados intactos por utentes, funcionários e outros nas mesas ou tabuleiros são propriedade do adjudicante e serão obrigatoriamente entregues ao seu representante que lhes dará o destino que entender mais conveniente;

5. Os vegetais frescos, fruta fresca, tubérculos (ex.: batata) ou raízes (ex.: Batata doce), usados na confeção de pratos, sopas ou sobremesas, serão obrigatoriamente preparados nas instalações de IC;

6. É vedada a utilização de desidratados, farinhas ou féculas na confeção das sopas;

7. São fornecidas as seguintes refeições (cuja média previsível é a que consta no nº. 3 do Artigo 2º e de forma mais detalhada no Artigo 43º.), cuja composição é descrita no Capítulo III, são as seguintes:

    a) Nos refeitórios da ERPI/Lar (todos os dias do ano):

        i. Pequeno-almoço a utentes e funcionários
        ii. Almoço a utentes, utentes de entidades protocoladas, funcionários; diretores, sócios e visitantes
        iii. Lanche a utentes
        iv. Jantar a utentes e funcionários
        v. Ceia de utentes
        vi. Ceia dos funcionários
        vii. Refeições aligeiradas

b) Na Creche (só nos dias úteis):
   i. Almoço
   ii. Lanche

8. A definição dos regimes alimentares é a constante do Capítulo III;

9. Só com prescrição ou indicação médica é que podem ser fornecidas as dietas terapêuticas ou de textura modificada, constantes no Capítulo III;

10. As tabelas de Capitações respeitarão o Manual de Dietas Hospitalares e as Orientações para Ementas e Refeições Escolares, respetivamente no que se refere a ERPI e Creche.

11. O fornecimento das refeições engloba todos os produtos alimentares e não alimentares, que serão fornecidos por conta do adjudicatário.

12. Todo o material descartável de utilização irrecuperável, incluindo guardanapos de papel, toalhetes individuais, pacotes de talheres, babetes, luvas, toucas, máscaras, aventais, etc., que são de uso obrigatório, são da responsabilidade do adjudicatário.

13. O pão terá de ser embalado, assim como todas as sobremesas e doces que sempre que possível serão servidas cobertas com película aderente.

14. Todos os recipientes deverão ser devidamente identificados de acordo com o tipo de dieta e o seu teor de sal (com e sem sal), quando transportados da cozinha central para outras zonas da Instituição.

**ARTIGO 38º.**

**(Plano de ementas)**

**A- <u>Do Lar e Residência</u>**

1. As ementas a fornecer, para os pratos de Dieta Geral, Ligeira e Ovolactovegetariana, são as que constam do Capítulo IV, as quais devem ser seguidas sucessivamente, podendo ser aceites adaptações que valorizem o uso de produtos de época;

2. – Para cada prato, o adjudicatário terá a respetiva ficha técnica (que indica a composição da refeição, a matéria-prima a utilizar, respetiva capitação e informação nutricional, bem como a descrição do(s) método(s) de confeção;

3. - O adjudicatário terá disponível diariamente Pescada Cozida com Guarnição ou Carne branca grelhada com bata e legumes, para satisfação dos pedidos efetuados por IC atempadamente;

4. - A proposta de ementa, com proposta de eventuais alterações, acompanhada da ficha nutricional, para a semana "n" deve ser enviada à entidade adjudicante, para apreciação até ao final da semana "n-3", que aceitará ou indicará alterações até à 4ª feira seguinte, devendo ser confirmada pelo adjudicatário de forma a poder ser divulgada até à sexta-feira da semana "n-2"; Sendo enviadas em simultâneo ementas para mais semanas, os prazos aqui referidos devem ser respeitados;

5. A Ficha Técnica e a Ficha Nutricional estarão obrigatoriamente arquivadas em pasta própria para consulta;

6. As ementas aceites **não podem** ser alteradas sem prévia concordância expressa da entidade adjudicante ou do seu representante, o pedido de alteração é feito através do ANEXO H - Pedido de Alteração de Ementa, devidamente fundamentado pela entidade adjudicatária e acompanhado da proposta de ementa alternativa. A entidade adjudicante utilizará o mesmo anexo para alterações;

7. Do plano de ementas constarão:

a) 2 Sopas de vegetais frescos preparados, tendo por base batata, legumes ou leguminosas, canja ou sopa de peixe nas capitações previstas, sendo que pelo menos uma das sopas não poderá ser totalmente triturada;

b) 1 Prato "Dieta Geral" de carne ou de pescado, com os acompanhamentos básicos da alimentação, deve incluir legumes adequados à ementa;

c) 1 Prato de "Dieta Ligeira" de carne ou pescado alternado ao prato normal, confecionado sem sal que poderá ser adicionado no local;

d) 1 Prato "Ovolactovegetariano" alternativo, à base de alimentos de origem vegetal que exclui carne e pescado e permite a inclusão de ovos, leite e seus derivados; este prato poderá ser preparado fora da Instituição por empresa(s) de fabrico Industrial, devidamente licenciada(s) devendo ser respeitadas as normas vigentes de rotulagem, conservação e transporte;

e) Salada de legumes crus servidas em prato separado para utentes e utentes de entidades protocoladas, e disponíveis para recolha por funcionários, sócios e visitantes em expositor próprio, **no mínimo de três variedades diárias**, possíveis de serem temperadas a gosto. A mesa de saladas, deverá ter disponíveis temperos gerais (azeite, vinagre, sal, pimenta) e outros adequados à ementa;

f) 1 Pão de mistura embalado (50 gr) de acordo com o número de refeições solicitadas, podendo, a pedido do residente, ser substituído por pão integral ou branco;

g) 1 Sobremesa constituída diariamente, no mínimo, por 3 variedades de fruta privilegiando fruta da época podendo uma, ser cozida ou assada, um doce (arroz doce, aletria, leite creme, pudim, gelatina de origem vegetal, gelado de leite ou iogurte de aromas); O doce não pode existir em duas refeições seguidas, e constar, um máximo de 5 vezes por semana, devendo privilegiar as gelatinas;

h) Bebida, água servida diretamente da rede em jarros cobertos, vinho tinto ou branco e sumo;

8. Os utentes e funcionários farão uma marcação antecipada que será transmitida ao adjudicatário até à 4ª feira da semana "n-1". A indicação de marcação deve ser tanto quanto possível respeitada por ambas as partes.

9. O adjudicatário aceita, até às 10H00 do próprio dia, alterações às marcações anteriormente feitas, para as refeições seguintes (almoço, lanche, jantar e ceias) que não devem exceder 5 % das marcações feitas.

**B- <u>Da Creche</u>**

As ementas respeitarão as Orientações para Ementas e Refeições Escolares devendo ser apresentadas para aprovação nos prazos referidos no ponto A –4 deste Artigo.

**ARTIGO 39º.**

**(Pessoal)**

1. O adjudicatário deverá ter todo o pessoal necessário à integral execução dos serviços e ao fornecimento das refeições, incluindo receção e armazenamento de géneros, sua preparação, confeção e empratamento, arrumação, limpeza e tudo o mais necessário ao integral cumprimento das normas estabelecidas no presente Caderno de Encargos.

2. O adjudicatário absorverá em regime de sub-rogação enquanto durar o contrato, os trabalhadores de Inválidos do Comércio afetos ao refeitório mantendo todos os seus direitos em termos de salário base, diuturnidades, direito a férias e outras regalias, exceto os detentores da categoria de encarregado e sub-encarregado que tomaram o lugar de representantes de Inválidos do Comércio de acordo com o nº 3 do Artigo 28º;

3. O adjudicatário deve mencionar na sua proposta o quadro de pessoal total que considera adequado ao bom e eficiente funcionamento e todos os serviços, considerando as diversas

funções necessárias no período de funcionamento das 7h00 às 20h00, sendo que um quadro inferior a 7 elementos será considerado insuficiente.

4. O nº de trabalhadores propostos não pode ser causa de um serviço de menor qualidade e sem a celeridade que o mesmo exige, sendo que, sempre que tal se verifique, cabe ao adjudicatário o reforço de pessoal;

5. O adjudicatário deve também indicar o quadro de funcionários mínimos e respetivas categorias que em cada momento devem estar de serviço.

6. Em relação ao pessoal que se proponha pôr ao serviço em Inválidos do Comércio, deve discriminar as suas categorias e vencimentos.

7. O adjudicatário terá de manter o pessoal referido nos n.$^{os}$ 1 e 2 deste artigo seguro contra acidentes de trabalho e doenças profissionais, correndo o pagamento dos prémios e encargos por conta do adjudicatário.

8. O adjudicatário terá a seu cargo a Taxa Social Única e outras obrigações legais do pessoal ao seu serviço.

9. O adjudicatário é responsável por todas as obrigações relativas ao seu pessoal, pela disciplina e aptidão profissional dos mesmos, bem como pela reparação dos prejuízos por eles causados nas instalações, equipamentos e material pertencentes a Inválidos do Comércio, e a terceiros.

10. Todo o pessoal deverá apresentar-se em perfeitas condições de saúde, com boletim de saúde atualizado, observando as regras as regras sanitárias vigentes no decorrer de todas as operações inerentes à sua atividade; devidamente fardado, em perfeitas condições higieno-sanitárias e identificado, de acordo com as exigências previstas pela legislação aplicável ao pessoal da indústria hoteleira, sendo os encargos suportados pelo adjudicatário assim como a aplicação das sanções. Da farda faz parte a cobertura total do cabelo para todos os elementos masculinos e femininos, a utilização de luvas e máscara.

11. O adjudicatário deverá afixar, em lugar bem visível, nos locais de trabalho, o horário de trabalho do seu pessoal.

12. Inválidos do Comércio, poderá exigir ao adjudicatário a substituição de qualquer elemento do seu pessoal, com fundamento que o mesmo não apresenta o perfil adequado ao desempenho das suas funções, o que deverá ser cumprido pelo adjudicatário no prazo máximo de 48 horas.

13. A não substituição prevista no nº anterior, no prazo mencionado está sujeita a multa em valor igual à factoração diária pelo tempo em que o funcionário se mantiver em funções, e é cumulativa pelo nº de funcionários em causa;

14. Todo o pessoal deverá apresentar Certificado de Formação em Higiene Alimentar de um mínimo de 20 horas.

15. Independentemente do referido no n.º anterior, deve o adjudicatário dar periodicamente ao pessoal a seu cargo, todas as ações de formação, nas áreas entendidas como indispensáveis, de forma a assegurar o bom funcionamento dos serviços, dando informação a IC dessas iniciativas e respetivos resultados.

**ARTIGO 40º.**

**(Métodos de controle de qualidade)**

O adjudicatário deverá mencionar na proposta quais os métodos e técnicas de controlo da qualidade e segurança a utilizar no fornecimento da alimentação, no Estabelecimento Inválidos do Comércio.

**ARTIGO 41º.**

**(Matérias primas não alimentares)**

Todas as matérias-primas não alimentares, destinadas à limpeza e higiene na cozinha, nas zonas de lavagem, nas cozinhas de apoio e copas, refeitórios e outras instalações em que são servidas ou preparadas refeições, são da responsabilidade e custeadas pelo adjudicatário, com supervisão do representante da Instituição Inválidos do Comércio ou por quem a represente; os produtos utilizados , dos quais devem ter disponíveis para consulta as respetivas fichas técnicas, devem respeitar as especificações do equipamento e das diversas superfícies existentes.

**ARTIGO 42º.**

**(Horário das refeições)**

1. O adjudicatário é responsável pelo cumprimento rigoroso dos horários das refeições, que são os seguintes:

| | **Refeitório Geral e Secundários** | **SAD** | **Residência** | **Creche** |
|---|---|---|---|---|
| Pequeno-Almoço | 8h30 – 9h30 | 8h30 – 9h30 | 9h00-9h30 | |
| Almoço | 12h00-14h30 | 12h00-13h00 | 13h00-14h00 | 11h00-12h30 |
| Lanche | 15h00-16h00 | 15h00-16h00 | 16h00-16h30 | 15h00-16h00 |
| Jantar | 18h30-19h30 | 18h30-19h30 | 18h45-20h00 | |

- Almoços Funcionários: 12h00 – 14h30;
- Jantares Funcionários: levados para os vários Serviços á hora dos jantares dos residentes;
- Suplementos Alimentares (Ceias) a entregar ao jantar em doses individuais
- Ceias pessoal que faz trabalho noturno enviadas aos serviços à hora dos jantares, em doses individuais.
- Creche: Fornecimento de Alimentação (Almoços e lanches), com confeção local, nas instalações do equipamento Creche João Katz, para crianças dos 3 meses aos 3 anos de idade.

2. O horário do fornecimento das refeições pode ser alterado por decisão da Direção de Inválidos do Comércio que o comunicará ao adjudicatário com pelo menos duas semanas de antecedência.

**ARTIGO 43º.**

**(Número de refeições)**

A média anual do número previsível de refeições a fornecer diariamente (são desde já consideradas normais variações até 5% para mais ou para menos), é a seguinte:

**Média anual**

| | Peq. Almoço | Almoço | Lanche | Jantar | Ceia (1) | Ceia (2) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| CRAF 365 dias seguidos | 140280 | 158880 | 66540 | 125000 | 106800 | 7200 |
| CRECHE 251 dias úteis | n.a.* | 16380 | 16380 | n.a.* | n.a.* | n.a.* |

n.a.* – não se aplica

(1) Ceias para residentes a entregar ao jantar em doses individuais;
(2) Ceias de funcionários, enviadas aos serviços aquando da hora dos jantares, em doses individuais;

**Refeições especiais** (valores de referência, fornecidos diariamente e incluídos nos valores anteriores):

1. Refeições Aligeiradas: menos de 10;
2. Dietas Diabéticas: menos de 15;

**NOTA**: As quantidades mencionadas podem sofrer oscilações ao longo do ano, decorrentes da natureza das cativiades da contraente e sempre que surjam situações que o justifiquem sem qualquer penalização para a entidade adjudicante.

| CRAF | Média diária | Média mensal |
|---|---|---|
| Pequeno-almoço | 390 | 11690 |
| Almoço | 440 | 13240 |
| Lanche | 185 | 5545 |
| Jantar | 345 | 10415 |
| Refeições Aligeiradas | 3 | 90 |
| Ceia | 295 | 8900 |
| Ceia/Funcionários | 20 | 600 |

| CRECHE | Média diária | Média mensal |
|---|---|---|
| Almoço | 65 | 1365 |
| Lanche | 65 | 1365 |

**ARTIGO 44º.**
**(Tipo de refeições)**

I. No Refeitório Geral, Ala Residencial e Refeitórios Secundários, ao almoço e jantar, serão servidas:

1. Prato Dieta Geral
2. Prato de Dieta Ligeira com e sem sal;
3. Prato Ovolactovegetariano
4. Dieta Restrita em açúcares simples e gordura saturada;
5. Dieta Restrita em Fibra Dietética e Resíduos.
6. Outras dietas sob prescrição médica
2. Preparações com alteração de consistência
1. Sopas
2. Saladas frescas
3. Fruta da época variada crua ou cozida e outras sobremesas

II. No SAD, serão servidas:

1. O referido em I.
2. Preparações com alteração de consistência

III. Na Creche, serão servidas:

Almoço:
1. Sopa base,
2. Sopa base + 1 legume,
3. Sopa base + 1 legume + carne ou peixe,
4. Prato normal com carne ou peixe e legumes,
5. Fruta da época variada crua ou cozida.

Lanche:
1. Papa láctea, de frutas e sabores variados
2. Papa de iogurte natural ou com sabores com fruta cozida variada.

**ARTIGO 45º.**
**(Constituição das refeições para os utentes /residentes, utentes de entidades protocoladas, funcionários, sócios e visitantes):**

1. Todas as refeições a fornecer a adultos, sejam o prato normal, a dieta geral, ou as outras dietas, têm a composição que se refere no Capítulo III.;

2. As refeições para funcionários seguem a mesma composição, baseando-se nas mesmas ementas e estão também sujeitas a marcação prévia.

**ARTIGO 46º.**
**(Refeição Aligeirada)**

Sempre que solicitada pela Instituição Inválidos do Comércio, terá o adjudicatário que fornecer, uma refeição aligeirada, ao almoço ou ao jantar, para os Utentes Residentes que necessitem, sendo esta composta de:

- Sopa;
- Fruta crua ou cozida (conforme o solicitado);
- Pão.

**ARTIGO 47º.**
**(Jantares para os funcionários)**

De modo a evitarem-se eventuais contaminações ou o desenvolvimento microbiológico, visto os funcionários terem de jantar no Serviços onde estão a prestar serviço e não no Refeitório, os jantares têm que ser devidamente acondicionados em malas individuais isotérmicas a fornecer pela Instituição Inválidos do Comércio.

**ARTIGO 48º.**
**(Constituição das ceias para os funcionários)**

Todos os dias e à hora do jantar, será enviada juntamente com os mesmos as ceias para os funcionários que iram fazer a noite.

Estas ceias terão a composição referida no Capítulo III

**ARTIGO 49º.**
**(Creche)**

1. A confeção das refeições dos meninos da Creche é assegurada no próprio dia, em instalações (cozinha) da mesma Creche, da responsabilidade do adjudicatário, garantindo a permanência de uma cozinheira dedicada para esta função.

2. Os consumos da Creche em géneros alimentícios, obedece às capitações, volumes e especificações de qualidade legal e regulamentarmente estabelecidos para crianças dos 3 meses aos 3 anos.

**ARTIGO 50º.**
**(Reforços e outros suplementos alimentares)**

1. Entende-se por reforços e suplementos alimentares, todos os produtos alimentares que não fazem parte dos regimes prescritos, bem como os produtos alimentares que haja necessidade de fornecer;
2. Os reforços e outros suplementos alimentares, só poderão ser fornecidos mediante requisição dos respetivos serviços e segundo o Mapa de Reforço constantes no ANEXO I.

**ARTIGO 51º.**
**(Aniversários)**

1. Sempre que sejam requisitados bolos de aniversário, o adjudicatário será responsável pela qualidade e apresentação do mesmo.
2. Podem os Utentes/Residentes, sempre que não sejam requisitados ao adjudicatário os bolos de aniversário, trazer os mesmos para a Instituição, sem que com isso a mesma seja penalizada.

**ARTIGO 52º.**

**(Dias festivos)**

1. O adjudicatário fornecerá nos dias festivos os alimentos referidos seguidamente, não sendo estes contabilizados em reforço:
   a) **São Martinho**: Castanhas assadas ou cozidas;
   b) **Natal**: Bolo-rei;
   c) **Ano Novo**: Bolo Festivo;
   d) **Dia de Reis**: Bolo-rei;
   e) **Aniversário da Instituição**: Bolo de aniversário.
   f) **Páscoa**: Folar e amêndoas;
   g) **Festa de verão**: Sardinhada, febras e sangria
   h) **Dia do Idoso**: Bolo ou Sobremesa doce (Conforme pedido pela Instituição).

***Creche*:**

   a) **São Martinho**: 6 castanhas por criança;
   b) **Natal**: 1 bolo rainha;
   c) **Dia mundial da criança**: Bolo de pão-de-ló só com massa "pan" branca sem qualquer recheio ou creme.

2. Para os dias festivos referidos no n. º 1 deste artigo, pode a Instituição requerer o que consta no anexo II – sobremesas de épocas festivas, sendo as sobremesas destes dias substituídas por alguns dos alimentos da lista, sem que sejam contabilizados como reforços.
3. Nas restantes festas a realizar na Instituição, pode o adjudicatário fornecer o que requerido pela Instituição e será contabilizado como reforços, com exceção de bebidas e sandes que farão parte e substituirão o que normalmente é fornecido ao lanche.

**ARTIGO 53º.**

**(Capitações)**

As capitações para os utentes, funcionários e outros da ERPI deste estabelecimento são as que constam do Manual de Dietas Hospitalares anexo ao pressente Caderno de Encargos, e para a creche são as das Orientações para Ementas e Refeições Escolares, também anexas.

Inválidos do Comércio IPSS

**CAPíTULO III**

**ARTIGO 54º.**
**(COMPOSIÇÃO DAS REFEIÇÕES)**

A composição, das refeições e respetivas capitações das **Dietas Padrão** (Dieta Geral, Dieta Ligeira) Dieta **de opção** (Ovolactovegetariana), **Padrão Pediátrico**, de **Textura Modificada** e **Terapêuticas** devem seguir o que está definido no **MANUAL DE DIETAS HOSPITALARES** anexo ao presente caderno de Encargos, com algumas adaptações à realidade de Inválidos do Comércio identificadas em sublinhado nas composições seguintes:

**a) Pequeno-almoço a utentes e funcionários:**

Leite meio-gordo (simples ou com bebida de cereais sem café – 220 ml) ou infusão (220 ml) ou bebida de cereais sem café (220 ml) **ou iogurte (a)**
**Café**
**1 DI açúcar**
Pão de trigo ou mistura (50g) (preferencial) ou bolachas maria (25 g) ou bolachas de água e sal (25 g)
Manteiga (10g), compota ou marmelada (20g) ou queijo meio-gordo (15-20g) **(b)**
**1 porção de fruta ou boião de fruta**

**Notas:**

a. Os Iogurtes terão de ser no mínimo de 4 variedades de sabores diferentes a fornecer em dias diferentes ex.: 2ª feira / banana, 3ª feira / morango, 4ª feira / ananás e não podem ser repetidos mais de 2 vezes por semana
b. As alternativas (a)não podem ser repetidas em dias seguidos

***no SAD, em alternativa ao pequeno-almoço e a pedido do utente***

**Uma papa Láctea, confecionada com:**
80 gr. de farinha Láctea e 70 gr. de farinha não Láctea;
2,5 dl de leite M/G.

**b) Almoço [4]:**

**SOPA:** Sopa de produtos hortícolas (250 ml): 180 g de hortícolas em cru, 30 g de batata ou 40g leguminosas frescas ou secas cozinhadas ou 12g leguminosas secas cruas e 5 ml de azeite.

[4] Ao almoço e ao jantar, podem também ser servidas refeições aligeiradas


Inválidos do Comércio IPSS

**PRATO:** Carne (100 g) ou Peixe (100 g) ou Ovos (110 g)
Batata/Puré (125 g) ou Arroz (110 g) ou Massa (110 g) ou Batata/Puré (50 g) ou Arroz (45 g) ou Massa (45 g) + Feijão (60 g) ou Grão (60 g) ou Lentilhas (60 g) ou Ervilhas (60 g) ou Favas (60 g) Ou Feijão (80 g) ou Grão (80 g) ou Lentilhas (80 g) ou Ervilhas (80 g) ou Favas (80 g) Produtos hortícolas frescos (pelo menos 50g) ou Produtos hortícolas cozinhados (pelo menos 70g)**
Pão de mistura (50 g)***
**Vinho branco ou Tinto 2 dl;**

**SOBREMESA:** Fruta fresca (3 variedades) **ou 1 doce (arroz doce, aletria, leite creme, pudim, gelatina de origem vegetal, gelado de leite ou iogurte de aromas)**

**c) Lanche a residentes[5] :**

Igual ao Pequeno almoço

**podendo incluir** 1 Fatia de bolo ou bolo tipo «Arroz/Queque» (1 vez por semana)

**d) Jantar:**

**Semelhante ao almoço**, sendo distribuído no final do mesmo **café de cevada ou chá** de ervas e **1 DI de açúcar**.

**e) Ceia de utentes com a seguinte composição:**

Leite meio-gordo (simples ou com bebida de cereais sem café – 220 ml) ou bebida de cereais sem café (220 ml) **ou leite achocolatado ou iogurte de aromas ou 1 DI de Sumo 100%**
Bolachas maria (25 g) ou Bolachas de água e sal (25 g) **ou Bolacha torrada**

**Nota:**

1) A quantidade diária de bolacha pode ser substituída por uma embalagem de 200 gr a entregar ao utente/residente no início de cada semana, isto é, todas as segundas-feiras.

2) O leite ou iogurte ou o sumo a 100% são entregues ao utente/residente após o jantar, de acordo com os seus hábitos alimentares.

3) Os iogurtes terão de ser no mínimo de 4 variedades de sabores a fornecer em dias diferentes

**f) Ceia dos funcionários com a seguinte composição:**

**1) 2 Sandes (c/alface e tomate) e com 1 das seguintes variantes (*não repetir o mesmo em dias seguintes)*:**
1 x Mista – Queijo e Fiambre (30 gr de cada)*;*
1 x Panado de frango
1 x Panado de carne de porco

[5] Estes lanches **podem ter outra composição conforme melhor convir aos utentes/residentes.**

1 x Salgados (croquetes ou pastéis de bacalhau)
1 x Omelete ou ovo cozido

2) **1 Bebida *(não repetir o mesmo em dias seguintes);***
1 D.I. de leite simples ou achocolatado
**Ou** 1 D.I. de sumo a 100%

3) **1 Iogurte sólido de aromas (125grs) *não repetir o mesmo em dias seguintes)***

4) **1 DI de Nescafé c/ ou s/ cafeína + 1 pacote de açúcar ou adoçante;**

5) **2 Peças de fruta de qualidade diferente *(não repetir o mesmo em dias seguintes).***

**g) Na creche (só nos dias úteis):**

a) Almoço:
1) Sopa base,
2) Sopa base + 1 legume,
3) Sopa base + 1 legume + carne ou peixe,
4) Prato normal com carne ou peixe e legumes,
5) Fruta da época variada crua ou cozida.

b) Lanche:
1) Papa de látea, de frutas e sabores variados
2) Papa de iogurte natural ou com sabores com fruta cozida variada.

** **Podem também ser fornecidas refeições aligeiradas e dietas diabéticas ou outras se necessário**.

Inválidos do Comércio IPSS

## CAPÍTULO IV

## EMENTAS PARA A CRAF – ERPI/Lar, Residência e Creche

## ERPI/Lar e Residência

| EMENTA 1 | | |
|---|---|---|
| **ALMOÇO** | | **JANTAR** |
| **FRUTA DA ÉPOCA** | **SEGUNDA** | **FRUTA DA ÉPOCA** |
| GRÃO C/ NABIÇAS | **SOPA** | FEIJÃO VERDE |
| MASSADA DE PEIXE C/ SALADA | **PRATO** | PERNAS DE FRANGO À TOSCANA C/ COGUMELOS ARROZ E SALADA |
| JARDINEIRA DE VITELA AO NATURAL C/ LEGUMES | **DIETA** | PESCADA COZIDA C/ BATATA E LEGUMES |
| ARROZ DE ERVILHAS C/ MILHO E COGUMELOS | **VEGET.** | HAMBURGUER VEGE C/ ARROZ E ESPARREGADO |
| **GELATINA** | **TERÇA** | **FRUTA DA ÉPOCA** |
| SOPA DO COZIDO | **SOPA** | ESPINAFRES |
| COZIDO À PORTUGUESA | **PRATO** | CARAPAU ASSADO C/ BATATA E SALADA |
| REDFISH NO FORNO C/ BATATA E LEGUMES | **DIETA** | SALADA DE FUSILI C/ FRANGO E LEGUMES |
| COZIDO VEGETARIANO | **VEGET.** | SALADA DE BATATA E GRÃO C/ CEBOLA BRÓCOLOS E CENOURA SALTEADOS |
| **FRUTA DA ÉPOCA** | **QUARTA** | **PUDIM** |
| ALFACE E CENOURA | **SOPA** | COUVE E CENOURA |
| PATANISCAS DE BACALHAU C/ ARROZ FEIJÃO E SALADA | **PRATO** | PERNA DE PERU À PRADO VERDE E SALADA |
| FEBRAS GRELHADAS C/ ESPARGUETE E SALADA | **DIETA** | ARINCA COZIDA C/ BATATA E LEGUMES |
| ESTUFADO DE FEIJÃO COUVE E CENOURA C/ ARROZ | **VEGET.** | OVOS MEXIDOS C/ ARROZ ERVILHAS E CENOURA |
| **FRUTA DA ÉPOCA** | **QUINTA** | **FRUTA DA ÉPOCA** |
| AGRIÃO | **SOPA** | LEGUMES C/ MASSINHAS |
| SALSICHAS FRESCAS EM COUVE LOMBARDA | **PRATO** | FILETES DE PEIXE C/ LIMÃO, BATATA E SALADA |
| SALMÃO GRELHADO C/ BATATA E LEGUMES | **DIETA** | FRANGO ASSADO C/ ARROZ CENOURA E SALADA |
| COUSCOUS C/ LEGUMES SALTEADOS | **VEGET.** | MASSA C/ CENOURA FEIJÃO VERM COGUMELOS ALHO FRANCES E BRÓCOLOS |
| **GELATINA** | **SEXTA** | **FRUTA DA ÉPOCA** |
| NABIÇA C/ FEIJÃO BRANCO | **SOPA** | COENTROS E ARROZ |
| PESCADA FRITA C/ MIGAS DE TOMATE E SALADA | **PRATO** | ARROZ DE AVES C/ SALADA |
| CARNE VACA ESTUFADA SIMPLES C/ PURÉ E LEGUMES | **DIETA** | SOLHA GRELHADA C/ BATATA E LEGUMES |

Inválidos do Comércio IPSS

| | | |
|---|---|---|
| FEIJOADA VEGETARIANA C/ ARROZ | **VEGET.** | STROGONOF DE TOFU C/ ARROZ, SALADA DE ALFACE E AGRIÃO |
| **ALETRIA** | **SÁBADO** | **FRUTA DA ÉPOCA** |
| CALDO VERDE | **SOPA** | CENOURA E AGRIÃO |
| COSTELETAS À SALSICHEIRO C/ PURÉ E SALADA | **PRATO** | PERCA ASSADA C/ BATATA E LEGUMES |
| ARROZ DE PEIXE C/ TOMATE E LEGUMES | **DIETA** | BIFE DE AVES C/ LIMÃO, ESPIRAIS E SALADA |
| RANCHO VEGETARIANO (MASSA, GRÃO TOMATE COUVE CENOURA E CEBOLA) | **VEGET.** | JARDINEIRA DE VEGETAIS E GRÃO |
| **FRUTA DA ÉPOCA** | **DOMINGO** | **GELATINA** |
| | **SOPA** | JULIANA |
| PRATO REGIONAL | **PRATO** | ROLO DE CARNE C/ ARROZ DE CENOURA E SALADA |
| | **DIETA** | ABRÓTEA ASSADA C/ BATATA E LEGUMES |
| | **VEGET.** | MASSA C/ CURGETE CENOURA GRÃO E COENTROS |

## EMENTA 2

| **ALMOÇO** | | **JANTAR** |
|---|---|---|
| **FRUTA DA ÉPOCA** | **2ª Feira** | **GELATINA** |
| LAVRADOR | **SOPA** | CURGETE E ESPINAFRES |
| PESCADA À GOMES DE SÁ C/ SALADA | **PRATO** | SALTEADO DE LEGUMES E PORCO C/ ARROZ |
| FEBRAS GRELHADAS SIMPLES C/ ESPARGUETE E SALADA | **DIETA** | ARINCA COZIDA C/ BATATA E LEGUMES |
| MASSA SICILIANA (GRÃO, ERVILHAS MILHO E COGUMELOS) | **VEGET.** | ARROZ DE TOMATE C/ FEIJÃO BRÓCOLOS FEIJÃO VERDE E COUVE-FLOR |
| **FRUTA DA ÉPOCA** | **3ª Feira** | **FRUTA DA ÉPOCA** |
| AGRIÃO C/ FEIJÃO | **SOPA** | COUVE E BRÓCOLOS |
| PANADOS À MILANESA C/ SALADA | **PRATO** | TRANCHES DE FOGONERO C/ PURÉ E LEGUMES |
| REDFISH ASSADO C/ BATATA E LEGUMES | **DIETA** | ARROZ DE CARNE AO NATURAL C/ SALADA |
| BOLONHESA DE SOJA | **VEGET.** | CARIL LENTILHAS C/ ARROZ |
| **ARROZ DOCE** | **4ª Feira** | **FRUTA DA ÉPOCA** |
| CALDO VERDE | **SOPA** | ESPINAFRES |
| SALADA DE ATUM C/ FEIJÃO FRADE | **PRATO** | FRANGO GUISADO C/ ERVILHAS E CENOURA ARROZ E SALADA |
| MASSA DE FRANGO C/ LEGUMES | **DIETA** | SOLHA NO FORNO C/ ALHO E LIMÃO BATATA E LEGUMES |
| SALADA DE FEIJÃO FRADE OVO BATATA E CENOURA | **VEGET.** | PENNE GRATINADO C/ LEGUMES E COGUMELOS |
| **GELATINA** | **5ª Feira** | **FRUTA DA ÉPOCA** |
| JULIANA | **SOPA** | FEIJÃO VERDE |
| ARROZ À VALENCIANA C/ SALADA | **PRATO** | PESCADA COZIDA C/ OVO BATATA E LEGUMES |

Inválidos do Comércio IPSS

| | | |
|---|---|---|
| SALMÃO E CURGETE NO FORNO C/ BATATA | **DIETA** | EMPADÃO DE CARNE C/ ESPINAFRES |
| ARROZ DE MILHO COM COUVE LOMBARDA E ALHO FRANCES | **VEGET.** | EMPADÃO DE ESPINAFRES E COGUMELOS |
| **FRUTA DA ÉPOCA** | **6ª Feira** | **FRUTA DA ÉPOCA** |
| CALDO VERDE | **SOPA** | CANJA |
| CARAPAU ou SARDINHA ASSADA (C/ MOLHO À ESPANHOLA) BATATA E SALADA | **PRATO** | VITELA GUISADA C/ ESPIRAIS E SALADA |
| FRANGO PRIMAVERA C/ LEGUMES | **DIETA** | FILETES DE PEIXE NO FORNO C/ ARROZ E SALADA |
| SALADA DE FAVAS C/ BATATA, CENOURA E FEIJÃO VERDE | **VEGET.** | MASSA DE LEGUMES C/ FEIJÃO |
| **PUDIM** | **SÁBADO** | **FRUTA DA ÉPOCA** |
| FEIJÃO BRANCO E CENOURA | **SOPA** | CAMPONESA |
| BORREGO ASSADO C/ BATATA E ESPARREGADO | **PRATO** | REDFISH NO FORNO C/ PURÉ DE CENOURA E LEGUMES |
| SALADA DE PEIXE | **DIETA** | BIFES DE AVES GRELHADO C/ MASSA E SALADA |
| SALADA DE FAVAS C/ BATATA, CENOURA E FEIJÃO VERDE | **VEGET.** | MASSA DE LEGUMES C/ FEIJÃO |
| **FRUTA DA ÉPOCA** | **Domingo** | **GELATINA** |
| COUVE CENOURA | **SOPA** | NABIÇAS |
| RISSÓIS DE CAMARÃO C/ ARROZ FEIJÃO E SALADA | **PRATO** | STROGONOFF DE FRANGO C/ ESPARGUETE E SALADA |
| COZIDO SIMPLES | **DIETA** | PESCADA COZIDA, BATATA E LEGUMES |
| RISSÓIS VEGETARIANOS C/ ARROZ FEIJÃO E SALADA | **VEGET.** | SALADA DE GRÃO DE BICO C/ BATATA BRÓCOLOS E CENOURA |

# EMENTA 3

| **ALMOÇO** | | **JANTAR** |
|---|---|---|
| **FRUTA DA ÉPOCA** | **2ª Feira** | **GELATINA** |
| CANJA | **SOPA** | TOMATE C/ FEIJÃO VERDE |
| FAVAS C/ ROJÕES À PORTUGUESA E SALADA | **PRATO** | CARIL DE PEIXE C/ ARROZ E SALADA |
| SALMÃO GRELHADO C/ BATATA E LEGUMES | **DIETA** | MASSA DE FRANGO E LEGUMES |
| ARROZ DE FAVAS C/ CENOURA | **VEGET.** | ESTUFADO DE GRÃO DE BICO C/ LEGUMES E ARROZ |
| **FRUTA DA ÉPOCA** | **3ª Feira** | **PUDIM** |
| COUVE CORAÇÃO E GRÃO | **SOPA** | ABÓBORA C/ MASSINHAS |
| CARAPAUS FRITOS C/ ARROZ DE PIMENTOS E SALADA | **PRATO** | FRANGO NA PÚCARA C/ BATATA E SALADA |
| VITELA ESTUFADA SIMPLES C/ PURÉ E LEGUMES | **DIETA** | MEDALHÕES DE FOGONERO NO FORNO C/ BATATA E LEGUMES |
| EMPADÃO DE LEGUMES C/ LENTILHAS | **VEGET.** | RATATOUILLE C/ COGUMELOS E PURÉ |
| **FRUTA DA ÉPOCA** | **4ª Feira** | **FRUTA DA ÉPOCA** |
| CALDO VERDE | **SOPA** | CAMPONESA |
| MÃO DE VACA C/ SALADA | **PRATO** | PERCA GRELHADA C/ BATATA E ELEGUMES |

Inválidos do Comércio IPSS

| | | |
|---|---|---|
| REDFISH ASSADO C/ BATATA E LEGUMES | **DIETA** | ARROZ DE AVES C/ SALADA |
| TORTILHA DE VEGETAIS E COGUMELOS | **VEGET.** | GRÃO DE BICO DE TOMATADA C/ MASSA CURGETE E ALHO FRANCES |
| **MOLOTOF** | **5ª Feira** | **FRUTA DA ÉPOCA** |
| CREME ERVILHAS C/ CROUTONS | **SOPA** | COUVE PORTUGUESA |
| MASSA DE ATUM C/ SALADA | **PRATO** | JARDINEIRA DE PORCO C/ SALADA |
| PERU ASSADO C/ ARROZ DE GRELOS E SALADA | **DIETA** | ARINCA COZIDA C/ BATATA E LEGUMES |
| MASSA ESPIRAL COM BRÓCOLOS BERINGELA E ERVILHAS | **VEGET.** | HAMBURGUER DE FEIJÃO C/ MASSA TRICOLOR E ESPARREGADO |
| **MOUSSE CHOCOLATE** | **6ª Feira** | **FRUTA DA ÉPOCA** |
| FEIJÃO BRANCO E NABIÇA | **SOPA** | AGRIÃO |
| TORTILHA À ESPANHOLA C/ SALADA | **PRATO** | REDFISH C/ BATATA E LEGUMES ESTUFADOS |
| ABRÓTEA ASSADA C/ BATATA E LEGUMES | **DIETA** | ALMONDEGAS ESTUFADAS SIMPLES C/ ESPARGUETE E LEGUMES |
| CROQUETES VEGETARIANOS C/ ARROZ DE CENOURA E SALADA | **VEGET.** | SALTEADO ESPINAFRES CENOURA ERVILHAS E CEBOLA C/ ARROZ |
| **FRUTA DA ÉPOCA** | **SÁBADO** | **GELATINA** |
| LAVRADOR | **SOPA** | FEIJÃO VERDE |
| BACALHAU COZIDO C/ TODOS | **PRATO** | EMPADÃO DE CARNE COM ESPINAFRES |
| BIFE DE AVES GRELHADOS C/ ARROZ E SALADA | **DIETA** | PESCADA COZIDA C/ BATATA E LEGUMES |
| COUSCOUS COM FEIJÃO CATARINO E LEGUMES | **VEGET.** | ARROZ PRIMAVERA C/ COGUMELOS |
| **FRUTA DA ÉPOCA** | **Domingo** | **FRUTA DA ÉPOCA** |
| COUVE C/ CENOURA | **SOPA** | ESPINAFRES |
| TIRINHAS DE PORCO C/ ESPARGUETE E MOLHO TOMATE C/ SALADA | **PRATO** | ARROZ DE PEIXE C/ SALADA |
| SOLHA GRELHADA C/ BATATA E LEGUMES | **DIETA** | ROTI DE PERU C/ PURÉ E E SALADA |
| SALADA DE ERVILHAS E MILHO C/ BATATA CENOURA E BRÓCOLOS | **VEGET.** | JARDINEIRA DE LENTILHAS |

# EMENTA 4

| **ALMOÇO** | | **JANTAR** |
|---|---|---|
| **FRUTA DA ÉPOCA** | **2ª Feira** | **FRUTA DA ÉPOCA** |
| CREME CURGETE E CENOURA C/ MASSINHAS | **SOPA** | LEGUMES |
| SALADA RUSSA DE ATUM | **PRATO** | COSTELETAS ESTUFADAS C/ CENOURA, PURÉ E SALADA |
| PERU ASSADO C/ ESPARGUETE E SALADA | **DIETA** | REDFISH ASSADO C/ BATATA E LEGUMES |
| MASSA DE LENTILHAS CENOURA E BRÓCOLOS | **VEGET.** | FEIJÃO BRANCO GUISADO C/ ESPINAFRES ABÓBORA COGUMELOS E ARROZ BRANCO |
| **GELATINA** | **3ª Feira** | **FRUTA DA ÉPOCA** |
| ESPINAFRES E FEIJÃO | **SOPA** | CANJA |

Inválidos do Comércio IPSS

| | | |
|---|---|---|
| GRELHADA MISTA C/ FEIJÃO PRETO ARROZ E SALADA | **PRATO** | MASSA DE SALMÃO E ESPINAFRES |
| FILETES DE PESCADA C/ LIMÃO PURÉ E LEGUMES | **DIETA** | FRANGO ASSADO SIMPLES C/ ARROZ CENOURA E SALADA |
| SALADA DE FEIJÃO FRADE C/ BATATA BRÓCOLOS E CENOURA | **VEGET.** | ARROZ DE FEIJÃO BRÓCOLOS TOMATE E ESPINAFRES |
| **FRUTA DA ÉPOCA** | **4ª Feira** | **PUDIM** |
| FEIJÃO VERDE | **SOPA** | COUVE E BRÓCOLOS |
| BACALHAU À BRÁS C/ SALADA | **PRATO** | FRANGO GUISADO C/ ESPARGUETE E SALADA |
| JARDINEIRA DE VITELA SIMPLES | **DIETA** | ARINCA COZIDA C/ BATATA E LEGUMES |
| RISSÓIS VEGETARIANOS C/ ARROZ DE TOMATE E SALADA | **VEGET.** | ESPARGUETE GUISADO C/ COGUMELOS E LEGUMES |
| **FRUTA DA ÉPOCA** | **5ª Feira** | **GELATINA** |
| FEIJÃO BRANCO C/ COUVE | **SOPA** | NABIÇAS |
| LASANHA DE VACA C/ SALADA | **PRATO** | PEIXE ESPADA GRELHADO C/ BATATA E LEGUMES |
| CARAPAU ASSADO C/ BATATA E LEGUMES | **DIETA** | ESPETADAS DE PERU C/ MASSA E SALADA |
| LASANHA DE LEGUMES | **VEGET.** | SALADA DE FEIJÃO E MILHO C/ BATATA CENOURA BRÓCOLOS E FEIJÃO VERDE |
| **FRUTA DA ÉPOCA** | **6ª Feira** | **FRUTA DA ÉPOCA** |
| CALDO VERDE | **SOPA** | COUVE PORTUGUESA |
| CALDEIRADA DE PEIXES (TAMBORIL, REDFISH E PESCADA) C/ SALADA | **PRATO** | BIFES DE FRANGO EM MOLHO MOSTARDA C/ ARROZ E SALADA |
| EMPADÃO DE CARNE C/ ESPINAFRES E CENOURA | **DIETA** | SALMÃO GRELHADO C/ BATATA E LEGUMES |
| EMPADÃO DE SOJA | **VEGET.** | HAMBURGUER DE GRÃO E BATATA DOCE C MASSA |
| **PUDIM** | **SÁBADO** | **FRUTA DA ÉPOCA** |
| FEIJÃO C/ ESPINAFRES | **SOPA** | CENOURA C/ AGRIÃO |
| CARNE DE PORCO À PORTUGUESA C/ SALADA | **PRATO** | PESCADA COZIDA C/ OVO, BATATA E LEGUMES |
| SOLHA GRELHADA C/ BATATA E LEGUMES | **DIETA** | FRANGO ASSADO C/ ARROZ CENOURA E SALADA |
| FAVAS ESTUFADAS C/ CENOURA E ARROZ | **VEGET.** | MASSA C/ FEIJÃO MANTEIGA ERVILHAS MILHO CENOURA E TOMATE |
| **GELATINA** | **Domingo** | **FRUTA DA ÉPOCA** |
| FEIJÃO VERDE E TOMATE | **SOPA** | CAMPONESA |
| FILETES PEIXE GALO DOURADOS C/ ARROZ DE TOMATE E SALADA | **PRATO** | PERNA DE PERU C/ LARANJA, BATATA E SALADA |
| VACA ESTUFADA SIMPLES C/ ESPARGUETE E LEGUMES | **DIETA** | PERCA COZIDA C/ BATATA E LEGUMES |
| JARDINEIRA DE LEGUMES C/ GRÃO | **VEGET.** | BOLONHESA DE LENTILHAS |

## EMENTA 5

| **ALMOÇO** | | **JANTAR** |
|---|---|---|
| **FRUTA DA ÉPOCA** | **SEGUNDA** | **PUDIM** |
| FEIJÃO E COUVE COM MASSA E CHOURIÇO | **SOPA** | LEGUMES C/ MASSINHAS |

Inválidos do Comércio IPSS

| | | |
|---|---|---|
| PESCADA À ESPANHOLA C/ BATATA E LEGUMES | **PRATO** | CARNE DE VACA ESTUFADA À PORTUGUESA C/ ESPAREGADO |
| COZIDO SIMPLES | **DIETA** | REDFISH COZIDO C/ BATATA E LEGUMES |
| COZIDO VEGETARIANO | **VEGET.** | SALADA DE BATATA E GRÃO C/ CEBOLA BRÓCOLOS E CENOURA SALTEADOS |
| **FRUTA DA ÉPOCA** | **TERÇA** | **GELATINA** |
| GRÃO C/ ESPINAFRES | **SOPA** | CANJA |
| RANCHO DE FRANGO C/ CHOURIÇO | **PRATO** | PERCA GRELHADA C/ BATATA E LEGUMES |
| ABRÓTEA ASSADA C/ BATATA E LEGUMES | **DIETA** | CARNE DE PORCO C/ BATATA ASSADA SIMPLES |
| RANCHO VEGETARIANO (MASSA, GRÃO TOMATE COUVE CENOURA E CEBOLA) | **VEGET.** | JARDINEIRA DE VEGETAIS E GRÃO |
| **FRUTA DA ÉPOCA** | **QUARTA** | **FRUTA DA ÉPOCA** |
| FEIJÃO VERDE E CENOURA | **SOPA** | AGRIÃO |
| PASTEIS DE BACALHAU C/ ARROZ DE TOMATE E SALADA | **PRATO** | FEBRAS À SALSICHEIRO C/ ESPARGUETE E SALADA |
| MASSA DE FRANGO C/ LEGUMES | **DIETA** | ARINCA COZIDA C/ BATATA E LEGUMES |
| MASSA C/ CURGETE CENOURA GRÃO E COENTROS | **VEGET.** | STROGONOF DE TOFU C/ ARROZ, SALADA DE ALFACE E AGRIÃO |
| **ALETRIA** | **QUINTA** | **FRUTA DA ÉPOCA** |
| FEIJÃO C/ ESPINAFRES | **SOPA** | JULIANA |
| ARROZ DE PATO À MODA ANTIGA C/ SALADA | **PRATO** | GRATINADO DE PESCADA C/ BATATA E LEGUMES |
| SALADA DE PEIXE (C/SALMÃO) | **DIETA** | EMPADÃO DE CARNE C/ ESPINAFRES |
| MASSA C/ CENOURA FEIJÃO VERM COGUMELOS ALHO FRANCES E BRÓCOLOS | **VEGET.** | COUSCOUS C/ LEGUMES SALTEADOS |
| **GELATINA** | **SEXTA** | **FRUTA DA ÉPOCA** |
| LAVRADOR | **SOPA** | BRÓCOLOS |
| CARAPAU (OU SARDINHA) ASSADO C/ BATATA E SALADA | **PRATO** | PERNA DE PERU À PRADO VERDE E SALADA |
| CARNE VACA ESTUFADA C/ PURÉ E LEGUMES | **DIETA** | ESPETADAS DE PEIXE C/ BATATA E LEGUMES |
| FEIJOADA VEGETARIANA C/ ARROZ | **VEGET.** | OVOS MEXIDOS C/ ARROZ ERVILHAS E CENOURA |
| **FRUTA DA ÉPOCA** | **SÁBADO** | **FRUTA DA ÉPOCA** |
| CALDO VERDE | **SOPA** | COUVE C/ CENOURA |
| ERVILHAS C/ OVOS ESCALFADOS E CARNE DE PORCO C/ LEGUMES | **PRATO** | REDFISH NO FORNO C/ BATATA ASSADA E LEGUMES |
| SOLHA GRELHADA C/ BATATA E LEGUMES | **DIETA** | FRANGO ASSADO C/ MASSA E SALADA |
| ARROZ DE ERVILHAS C/ MILHO E COGUMELOS | **VEGET.** | HAMBURGUER VEGE C/ ARROZ E ESPARREGADO |
| **PUDIM** | **DOMINGO** | **FRUTA DA ÉPOCA** |
| | **SOPA** | FEIJÃO VERDE |
| PRATO REGIONAL | **PRATO** | JARDINEIRA DE PORCO C/ SALADA |
| | **DIETA** | PESCADA COZIDA C/ BATATA E LEGUMES |

| | | |
|---|---|---|
| | **VEGET.** | ESTUFADO DE FEIJÃO COUVE E CENOURA C/ ARROZ |

| **EMENTA 6** | | |
|---|---|---|
| **ALMOÇO** | | **JANTAR** |
| **FRUTA DA ÉPOCA** | **2ª Feira** | **FRUTA DA ÉPOCA** |
| CREME ERVILHAS C/ CROUTONS | **SOPA** | COUVE PORTUGUESA |
| FILETES DOURADOS C/ ARROZ DE ERVILHAS E SALADA | **PRATO** | MASSA À LAVRADOR C/ SALADA |
| PERU ASSADO SIMPLES C/ ARROZ E LEGUMES | **DIETA** | ARINCA COZIDA C/ BATATA E LEGUMES |
| MASSA SICILIANA (GRÃO, ERVILHAS MILHO E COGUMELOS) | **VEGET.** | ARROZ DE TOMATE C/ FEIJÃO BRÓCOLOS FEIJÃO VERDE E COUVE-FLOR |
| **ARROZ DOCE** | **3ª Feira** | **FRUTA DA ÉPOCA** |
| FEIJÃO VERDE | **SOPA** | JULIANA |
| FAVAS GUISADAS À PORTUGUESA | **PRATO** | PERCA NO FORNO C/ BATATA E LEGUMES |
| PESCADA ESTUFADA C/ ARROZ E LEGUMES | **DIETA** | ARROZ DE FRANGO C/ LEGUMES E AÇAFRÃO |
| SALADA DE FAVAS C/ BATATA, CENOURA E FEIJÃO VERDE | **VEGET.** | CARIL LENTILHAS C/ ARROZ |
| **FRUTA DA ÉPOCA** | **4ª Feira** | **GELATINA** |
| CALDO VERDE | **SOPA** | COUVE E CENOURA |
| MEIA DESFEITA DE BACALHAU C/ SALADA | **PRATO** | JARDINEIRA DE PERU C/ SALADA |
| ALMONDEGAS ESTUFADAS C/ ESPARGUETE E SALADA | **DIETA** | SOLHA GRELHADA / BATATA E LEGUMES |
| ALMONDEGAS DE VEGETAIS ESTUFADAS COM ESPIRAIS | **VEGET.** | PENNE GRATINADO C/ LEGUMES E COGUMELOS |
| **FRUTA DA ÉPOCA** | **5ª Feira** | **FRUTA DA ÉPOCA** |
| FEIJÃO C/ HORTALIÇA | **SOPA** | CANJA |
| TORTILHA À ESPANHOLA E SALADA | **PRATO** | FOGONERO NO FORNO C/ BATATA E LEGUMES |
| ARROZ PEIXE C/ LEGUMES | **DIETA** | HAMBURGUER MISTO ESTUFADOS C/ MASSA E SALADA |
| ARROZ DE MILHO COM COUVE LOMBARDA E ALHO FRANCES | **VEGET.** | SALADA DE FEIJÃO FRADE OVO BATATA E CENOURA |
| **GELATINA** | **6ª Feira** | **FRUTA DA ÉPOCA** |
| NABIÇAS COM FEIJÃO BRANCO | **SOPA** | CENOURA E ESPINAFRES |
| EMPADÃO DE ATUM C/ ESPINAFRES | **PRATO** | FRANGO GUISADO C/ ESPARGUETE E SALADA |
| FEBRAS DE CEBOLADA SIMPLES C/ARROZ DE CENOURA E LEGUMES | **DIETA** | REDFISH ASSADO C/ BATATA E LEGUMES |
| EMPADÃO DE ESPINAFRES E COGUMELOS | **VEGET.** | ESPARGUETE GUISADO C/ ERVILHAS MILHO E CENOURA |
| **PUDIM FLAN** | **SÁBADO** | **FRUTA DA ÉPOCA** |
| AGRIÃO | **SOPA** | ESPINAFRES |
| COELHO À CAÇADOR C/ SALADA | **PRATO** | PESCADA EM MOLHO TOMATE C/ PURÉ E LEGUMES |

Inválidos do Comércio IPSS

| | | |
|---|---|---|
| SALMÃO GRELHADO C/ BATATA E LEGUMES | **DIETA** | BIFE DE AVES GRELHADO C/ ESPARGUETE E SALADA |
| BOLONHESA DE SOJA | **VEGET.** | MASSA DE LEGUMES C/ FEIJÃO |
| **FRUTA DA ÉPOCA** | **Domingo** | **GELATINA** |
| CURGETE E CENOURA | **SOPA** | COUVE E BRÓCOLOS |
| MASSADA DE PEIXE C/ LEGUMES | **PRATO** | PERU ESTUFADO C/ CENOURA, ESPIRAIS E SALADA |
| CARNE VACA ESTUFADA SIMPLES C/ PURÉ E LEGUMES | **DIETA** | ABRÓTEA COZIDA C/ BATATA E LEGUMES |
| RISSÓIS VEGETARIANOS C/ ARROZ FEIJÃO E SALADA | **VEGET.** | SALADA DE GRÃO DE BICO C/ BATATA BRÓCOLOS E CENOURA |

| **EMENTA 7** | | |
|---|---|---|
| **ALMOÇO** | | **JANTAR** |
| **FRUTA DA ÉPOCA** | **2ª Feira** | **FRUTA DA ÉPOCA** |
| CREME ABÓBORA E CENOURA C/ CROUTONS | **SOPA** | TOMATE C/ FEIJÃO VERDE |
| CARAPAU ASSADO (OU SARDINHA) C/ BATATA E SALADA | **PRATO** | FEBRAS EM MOLHO MOSTARDA C/PURÉ E SALADA |
| MASSA DE FRANGO E LEGUMES | **DIETA** | SOLHA GRELHADA C/ BATATA E LEGUMES |
| ARROZ DE FAVAS C/ CENOURA | **VEGET.** | ESTUFADO DE GRÃO DE BICO C/ LEGUMES E ARROZ |
| **GELATINA** | **3ª Feira** | **FRUTA DA ÉPOCA** |
| LAVRADOR | **SOPA** | ESPINAFRES |
| FRANGO À PASSARINHO C/ ARROZ E SALADA | **PRATO** | REDFISH NO FORNO C/ BATATA E ESPARREGADO |
| PESCADA COZIDA C/ BATATA E LEGUMES | **DIETA** | ARROZ DE AVES C/ SALADA |
| RATATOUILLE C/ COGUMELOS E PURÉ | **VEGET.** | EMPADÃO DE LEGUMES C/ LENTILHAS |
| **FRUTA DA ÉPOCA** | **4ª Feira** | **PUDIM** |
| NABIÇAS E FEIJÃO BRANCO | **SOPA** | CAMPONESA |
| BACALHAU ASSADO C/ BATATA E LEGUMES | **PRATO** | PERNA DE PERU ASSADA C/ PURÉ E SALADA |
| VACA ESTUFADA AO NATURAL C/ ESPIRAIS E LEGUMES | **DIETA** | FILETES NO FORNO AO NATURAL C/ ARROZ E LEGUMES |
| TORTILHA DE VEGETAIS E COGUMELOS | **VEGET.** | GRÃO DE BICO DE TOMATADA C/ MASSA CURGETE E ALHO FRANCES |
| **FRUTA DA ÉPOCA** | **5ª Feira** | **GELATINA** |
| CALDO VERDE | **SOPA** | JULIANA |
| FEIJOADA À TRANSMONTANA | **PRATO** | ARROZ DE PEIXE C/ LEGUMES |
| SALMÃO GRELHADO C/ BATATA E LEGUMES | **DIETA** | EMPADÃO DE CARNE E ESPINAFRES |
| MASSA ESPIRAL COM BRÓCOLOS BERINGELA E ERVILHAS | **VEGET.** | HAMBURGUER DE FEIJÃO C/ MASSA TRICOLOR E ESPARREGADO |
| **FRUTA DA ÉPOCA** | **6ª Feira** | **FRUTA DA ÉPOCA** |
| AGRIÃO | **SOPA** | CANJA |

Inválidos do Comércio IPSS

| | | |
|---|---|---|
| PETINGA FRITA C/ AÇORDA DE PIMENTOS E SALADA | **PRATO** | TIRINHAS DE PORCO C/ ESPARGUETE E MOLHO TOMATE |
| PERU ASSADO SIMPLES C/ ARROZ E LEGUMES | **DIETA** | PERCA COZIDA C/ BATATA E LEGUMES |
| CROQUETES VEGETARIANOS C/ ARROZ DE CENOURA E SALADA | **VEGET.** | SALTEADO ESPINAFRES CENOURA ERVILHAS E CEBOLA C/ ARROZ |
| **MOUSSE CHOCOLATE** | **SÁBADO** | **FRUTA DA ÉPOCA** |
| COUVE C/ CENOURA | **SOPA** | NABIÇAS |
| ISCAS DE CEBOLADA C/ BATATA E SALADA | **PRATO** | ENSOPADO DE PEIXE C/ PÃO E LEGUMES |
| REDFISH ASSADO C/ BATATA E LEGUMES | **DIETA** | ROTI DE PERU C/ MASSA E SALADA |
| COUSCOUS COM FEIJÃO CATARINO E LEGUMES | **VEGET.** | ARROZ PRIMAVERA C/ COGUMELOS |
| **FRUTA DA ÉPOCA** | **Domingo** | **GELATINA** |
| COENTROS | **SOPA** | CREME LEGUMES C/ MASSINHAS |
| ALMOFADINHAS DE ATUM C/ ARROZ TOMATE E SALADA | **PRATO** | FRANGO NO FORNO C/ MEL E LIMÃO C/ PURÉ E SALADA |
| JARDINEIRA DE PORCO SIMPLES C/ LEGUMES | **DIETA** | ABRÓTEA COZIDA C/ BATATA E LEGUMES |
| JARDINEIRA DE LENTILHAS | **VEGET.** | SALADA DE ERVILHAS E MILHO C/ BATATA CENOURA E BRÓCOLOS |

| **EMENTA 8** | | |
|---|---|---|
| **ALMOÇO** | | **JANTAR** |
| **FRUTA DA ÉPOCA** | **2ª Feira** | **FRUTA DA ÉPOCA** |
| CREME CURGETE E CENOURA C/ MASSINHAS | **SOPA** | LEGUMES |
| ARROZ À LAVRADOR C/ SALADA | **PRATO** | PESCADA À PROVENÇAL C/ BATATA E LEGUMES |
| REDFISH ASSADO SIMPLES C/ BATATA E LEGUMES | **DIETA** | FRANGO ASSADO C/ ESPARGUETE E SALADA |
| MASSA DE LENTILHAS CENOURA E BRÓCOLOS | **VEGET.** | FEIJÃO BRANCO GUISADO C/ ESPINAFRES ABÓBORA COGUMELOS E ARROZ BRANCO |
| **PUDIM** | **3ª Feira** | **FRUTA DA ÉPOCA** |
| CENOURA C/ ESPINAFRES | **SOPA** | ESPINAFRES |
| FILETES DOURADOS C/ ARROZ CENOURA E SALADA | **PRATO** | JARDINEIRA DE PORCO C/ SALADA |
| PERU ASSADO SIMPLES C/ CENOURA E TOMATE C/ ARROZ | **DIETA** | ABRÓTEA COZIDA C/ BATATA E SALADA |
| SALADA DE FEIJÃO FRADE C/ BATATA BRÓCOLOS E CENOURA | **VEGET.** | LASANHA DE LEGUMES |
| **FRUTA DA ÉPOCA** | **4ª Feira** | **GELATINA** |
| FEIJÃO C/ HORTALIÇA | **SOPA** | NABIÇAS |
| CARIL DE FRANGO C/ LEGUMES | **PRATO** | MASSADA DE PEIXE E LEGUMES |
| SALMÃO GRELHADO C/ BATATA E SALADA | **DIETA** | EMPADÃO DE CARNE C/ ESPINAFRES |
| RISSÓIS VEGETARIANOS C/ ARROZ DE TOMATE E SALADA | **VEGET.** | EMPADÃO DE SOJA |
| **FRUTA DA ÉPOCA** | **5ª Feira** | **FRUTA DA ÉPOCA** |

Inválidos do Comércio IPSS

| | | |
|---|---|---|
| PRIMAVERA | **SOPA** | JULIANA |
| FEIJOADA DO MAR C/ SALADA | **PRATO** | BIFES DE AVES C/ MOLHO COGUMELOS ARROZ E SALADA |
| FEBRAS ESTUFADAS C/ PURÉ E SALADA | **DIETA** | ARINCA COZIDA C/ BATATA E LEGUMES |
| | **VEGET.** | |
| **ARROZ DOCE** | **6ª Feira** | **FRUTA DA ÉPOCA** |
| CALDO VERDE | **SOPA** | CENOURA E AGRIÃO |
| BITOQUE C/ OVO, ARROZ, BATATA FRITA E SALADA | **PRATO** | CARAPAU GRELHADO C/ BATATA E LEGUMES |
| PESCADA COZIDA C/ BATATA E LEGUMES | **DIETA** | PERU ASSADO C/ PURÉ E SALADA |
| RISSÓIS VEGETARIANOS C/ ARROZ DE TOMATE E SALADA | **VEGET.** | EMPADÃO DE SOJA |
| **GELATINA** | **SÁBADO** | **FRUTA DA ÉPOCA** |
| CANJA | **SOPA** | FEIJÃO VERDE |
| BACALHAU C/ NATAS E SALADA | **PRATO** | CARNE PORCO ASSADA C/ BATATA E ESPARREGADO |
| COZIDO SIMPLES C/ LEGUMES | **DIETA** | PERCA GRELHADA C/ BATATA E LEGUMES |
| ARROZ DE FEIJÃO BRÓCOLOS TOMATE E ESPINAFRES | **VEGET.** | SALADA DE FEIJÃO E MILHO C/ BATATA CENOURA BRÓCOLOS E FEIJÃO VERDE |
| **FRUTA DA ÉPOCA** | **Domingo** | **GELATINA** |
| FEIJÃO C/ ESPINAFRES | **SOPA** | COUVE PORTUGUESA |
| CROQUETES C/ ARROZ DE ERVILHAS E SALADA | **PRATO** | REDFISH NO FORNO C/ BATATA ASSADA E LEGUMES |
| SALADA DE PEIXE | **DIETA** | ESPETADAS DE AVES C/ MASSA E SALADA |
| HAMBURGUER DE GRÃO C/ OVO ARROZ BATATA FRITA E SALADA | **VEGET.** | ESPARGUETE GUISADO C/ COGUMELOS E LEGUMES |

Inválidos do Comércio IPSS

## Creche

## 1ª SEMANA

| 2ª feira | ALMOÇO |
|---|---|
| SOPA | Feijão verde |
| PRATO | Borrego estufado com cotovelinhos e cenoura ralada |
| SOBREMESA | Maçã golden |
| DIETA | Borrego estufado simples com cotovelinhos e cenoura ralada |
| VEGETARIANO | Estufado de legumes c/ feijão c/ cotovelinhos e cenoura ralada |
| 3ª feira | |
| SOPA | Abóbora |
| PRATO | Lombinhos de pescada gratinados com batata e brócolos cozidos |
| SOBREMESA | Banana |
| DIETA | Lombinhos de pescada cozida c/ puré batata e brócolos cozidos |
| VEGETARIANO | Penne vegetariano gratinado |
| 4ª feira | |
| SOPA | Alface |
| PRATO | Arroz de frango e alface |
| SOBREMESA | pera |
| DIETA | Arroz de frango simples e alface |
| VEGETARIANO | Arroz de ervilhas c/ milho e cogumelos |
| 5ª feira | |
| SOPA | Agrião |
| PRATO | Saladinha de peixe (batata, cenoura, feijão verde e redfish) |
| SOBREMESA | melão |
| DIETA | Saladinha de peixe (batata, cenoura, feijão verde e redfish) |
| VEGETARIANO | Salada de grão batata cenoura e feijão verde |
| 6ª feira | |
| SOPA | Espinafres |
| PRATO | Bifinhos de peru grelhados com massa fussili e esparregado de espinafres |
| SOBREMESA | Maçã starking |

| | |
|---|---|
| **DIETA** | **Bifinhos de peru grelhados com esparguete e esparregado de espinafres** |
| **VEGETARIANO** | **Hambúrguer vegetariano c massa e esparregado** |
| **Observações:** | **O esparregado é confecionado sem leite** |

## 2ª SEMANA

| **2ª feira** | **ALMOÇO** |
|---|---|
| **SOPA** | **Creme de cenoura com couve flor** |
| **PRATO** | **Massa de peixe (fagonero) e alface** |
| **SOBREMESA** | **Banana** |
| **DIETA** | **Massa de peixe simples (fagonero) e alface** |
| **VEGETARIANO** | **Massa de legumes c/ milho e ervilhas** |
| **3ª feira** | |
| **SOPA** | **Nabiças** |
| **PRATO** | **Jardineira de peru** |
| **SOBREMESA** | **Melão** |
| **DIETA** | **Jardineira de peru simples** |
| **VEGETARIANO** | **Jardineira de lentilhas** |
| **4ª feira** | |
| **SOPA** | **Abóbora com coentros** |
| **PRATO** | **Redfish assado c/ batata arroz e salada** |
| **SOBREMESA** | **Pera** |
| **DIETA** | **Redfish cozido c/ batata e brócolos** |
| **VEGETARIANO** | **Empadão de legumes ervilhas e cogumelos** |
| **5ª feira** | |
| **SOPA** | **Creme de legumes** |
| **PRATO** | **esparguete a bolonhesa (vitela)** |
| **SOBREMESA** | **Maçã starking** |
| **DIETA** | **esparguete a bolonhesa simples (frango)** |
| **VEGETARIANO** | **Bolonhesa de soja** |
| **6ª feira** | |

| | |
|---|---|
| **SOPA** | **Alho francês** |
| **PRATO** | **Filetes no forno c/ salada russa** |
| **SOBREMESA** | **Gelatina** |
| **DIETA** | **Filetes no forno simples c/ salada russa** |
| **VEGETARIANO** | **Salada russa de legumes c/ ovo** |
| **Observações:** | **O esparregado é confecionado sem leite** |

## 3ª SEMANA

| **2ª feira** | **ALMOÇO** |
|---|---|
| **SOPA** | **Abóbora com couve flor** |
| **PRATO** | **Perna de frango assada c/ arroz ervilhas e cenoura ralada** |
| **SOBREMESA** | **Maça starking** |
| **DIETA** | **Perna de frango assada simples c/ arroz ervilhas e cenoura ralada** |
| **VEGETARIANO** | **Ovos mexidos c/ arroz ervilhas e cenoura** |
| **3ª feira** | |
| **SOPA** | **Cenoura com alface** |
| **GERAL** | **Abrótea assada c/ batata corada e alface** |
| **SOBREMESA** | **Pera** |
| **DIETA** | **Abrótea assada simples c/ batata corada e alface** |
| **VEGETARIANO** | **Salada de grão de bico com batata, brócolos e cenoura** |
| **4ª feira** | |
| **SOPA** | **Feijão verde** |
| **GERAL** | **Jardineira de borrego** |
| **SOBREMESA** | **Melão** |
| **DIETA** | **Jardineira de borrego simples** |
| **VEGETARIANO** | **Jardineira de vegetais e grão** |
| **5ª feira** | |
| **SOPA** | **Nabiças** |
| **GERAL** | **Arroz de peixe e alface** |
| **SOBREMESA** | **Banana** |


Inválidos do Comércio IPSS

| | |
|---|---|
| **DIETA** | **arroz de peixe (pescada) e alface** |
| **VEGETARIANO** | **Arroz de lentilhas e cenoura** |
| **6ª feira** | |
| **SOPA** | **Espinafres** |
| **GERAL** | **Hambúrguer de peru c/ massa tricolor e esparregado** |
| **SOBREMESA** | **Maça golden** |
| **DIETA** | **Hambúrguer de peru c/ massa tricolor e alface** |
| **VEGETARIANO** | **Hambúrguer de feijão c/ massa tricolor e esparregado** |
| **Observações:** | **O esparregado é confecionado sem leite** |

## 4ª SEMANA

| **2ª feira** | **ALMOÇO** |
|---|---|
| **SOPA** | **Abóbora** |
| **GERAL** | **Filetes no forno c/ arroz tomate e salada** |
| **SOBREMESA** | **Melão** |
| **DIETA** | **Filetes no forno simples c/ salada russa** |
| **VEGETARIANO** | **Arroz com ervilhas estufadas c/ tomate, cogumelos, milho e cenoura** |
| **3ª feira** | |
| **SOPA** | **Agrião** |
| **GERAL** | **Frango estufado c/ esparguete** |
| **SOBREMESA** | **Maçã golden** |
| **DIETA** | **Frango estufado simples c/ esparguete** |
| **VEGETARIANO** | **Massa de cenoura, feijão vermelho e cogumelos, alho francês e brócolos** |
| **4ª feira** | |
| **SOPA** | **Creme de cenoura** |
| **GERAL** | **Empadão de peixe c/ feijão verde** |
| **SOBREMESA** | **Gelatina** |
| **DIETA** | **Empadão de peixe simples c/ feijão verde** |
| **VEGETARIANO** | **Empadão de legumes c/ lentilhas** |
| **5ª feira** | |

| | |
|---|---|
| **SOPA** | **Creme de legumes** |
| **GERAL** | **Almondegas c/ massa** |
| **SOBREMESA** | **Pera** |
| **DIETA** | **Almondegas de aves c/ massa** |
| **VEGETARIANO** | **Esparguete à bolonhesa (soja)** |
| **6ª feira** | |
| **SOPA** | **Abóbora c/alho francês** |
| **GERAL** | **Salada russa c/ peixe cozido** |
| **SOBREMESA** | **Banana** |
| **DIETA** | **Salada russa c/ pescada cozida** |
| **VEGETARIANO** | **Salada russa com ovo** |

## 5ª SEMANA

| **2ª feira** | **ALMOÇO** |
|---|---|
| **SOPA** | **Alho francês** |
| **PRATO** | **Borrego estufado com esparguete e esparregado de feijão verde** |
| **SOBREMESA** | **Banana** |
| **DIETA** | **Borrego estufado simples com esparguete e esp. de feijão verde** |
| **VEGETARIANO** | **Salteado de legumes ervilhas e cogumelos com esparguete** |
| **3ª feira** | |
| **SOPA** | **Alface** |
| **PRATO** | **Abrótea assada com batata corada e alface** |
| **SOBREMESA** | **Maçã golden** |
| **DIETA** | **Abrótea assada simples com batata corada e alface** |
| **VEGETARIANO** | **Salada de feijão frade, ovo, batata, cenoura e brócolos** |
| **4ª feira** | |
| **SOPA** | **Feijão verde** |
| **PRATO** | **Arroz de aves (peru e frango) e cenoura ralada** |
| **SOBREMESA** | **Melão** |


Inválidos do Comércio IPSS

| | |
|---|---|
| **DIETA** | **Arroz de aves (peru e frango) simples e cenoura ralada** |
| **VEGETARIANO** | **Estufado de grão-de-bico e legumes com arroz de cenoura** |
| **5ª feira** | |
| **SOPA** | **Nabiças** |
| **GERAL** | **Filetes no forno com salada russa** |
| **SOBREMESA** | **Maçã starking** |
| **DIETA** | **Filetes no forno simples com salada russa** |
| **VEGETARIANO** | **Salada russa c/ tofu** |
| **6ª feira** | |
| **SOPA** | **Abóbora com couve flor** |
| **GERAL** | **Bifinhos de peru grelhados com fusilli e salada mista (alface e cenoura)** |
| **SOBREMESA** | **Pera** |
| **DIETA** | **Bifinhos de peru grelhados com fusilli e salada mista (alface e cenoura)** |
| **VEGETARIANO** | **Massada de legumes no forno c/ feijão e salada** |
| **Observações:** | **O esparregado é confecionado sem leite** |



Inválidos do Comércio IPSS

**ANEXO I -** (Lista de Reforços para Festas de Aniversário e Outras)

| PRODUTO | PREÇO UNITÁRIO |
|---|---|
| Aletria* (DI)*** | |
| Arroz doce* (DI)*** | |
| Batata frita (tipo Pála-Pála) – Pacote de 250gr | |
| Bolachas variadas (Kg) | |
| Bolo de Aniversário (Kg) | |
| Bolos secos (Kg) | |
| Croissants simples (unidade) | |
| Croissants c/ fiambre (unidade) | |
| Croissants c/ queijo (unidade) | |
| Croquetes (unidade) | |
| Doce DI | |
| Fiambre – 30gr | |
| Gelatina*** (sabores variados) – DI | |
| Iogurtes sólido aromas DI | |
| Iogurtes liquidos de aromas DI | |
| Iogurtes s/ lactose DI | |
| Leite simples – DI | |
| Leite achocolatado – DI | |
| Manteiga – DI | |
| Mousse de chocolate *** - DI | |
| Pão-de-leite simples (unidade) | |
| Panados (porco/frango) - DI | |
| Panados (pescada) (unidade) | |
| Pão-de-leite c/ fiambre - unidade | |
| Pão-de-leite c/ Queijo (unidade) | |
| Pão-de-ló (Kg) | |
| Queijo (2 fatias) – 30gr | |
| Pastéis de Bacalhau (unidade) | |
| Refrigerantes – 1L | |
| Rissóis (carne/peixe) (unidade) | |
| Salada de fruta ***€ DI | |
| Sumos a 100% DI | |
| Sumos a 100% 1L | |
| Vinho Branco 1L | |
| Vinho Tinto 1L | |




Inválidos do Comércio IPSS

**Outros produtos**:

**(*) – Sem adição de canela em pó;**

**(**) - De 1ª;**

**(***) – Cobertos com película aderente.**


Inválidos do Comércio IPSS

**ANEXO II**

**(Sobremesas de épocas festivas)**

**SOBREMESAS DE ÉPOCAS FESTIVAS:**

- Castanhas assadas: 150g (Dose).
- Castanhas cozidas: 150g (Dose).
- Sonhos de Natal: 2 unidades por utente.
- Coscorões: 6 unidades por utente.
- Bolo-Rei: 1000g (a fornecer em dose individual ou consoante for pedido – inteiro ou à fatia).
- Fatias douradas: 2 unidades por utente.
- Broas (Tipo Castelar): 4 unidades por utente.
- Folar: 1000g (a fornecer em dose individual ou consoante for pedido – inteiro ou à fatia).
- Amêndoas (Tipo Francês): 125g - Dose Individual por utente.
- Bolo de Aniversário: 160g por utente.
- Bolo: 140g por utente.

Inválidos do Comércio IPSS

## ANEXO III

**PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS PARA ANÁLISE LABORATORIAL**

**(ALIMENTOS SACO ESTERILIZADO)**

| ANÁLISE MICROBIOLÓGICA | CLASSIFICAÇÃO | UNIDADES | LIMITES | |
|---|---|---|---|---|
| | | | MIN | MAX |
| Contagem de microrganismos a 30º C | Indicador de higiene - Não patogénico | /g | | $\leq 1x10^{4}$ |
| Contagem de *Escherichiacoli* | Indicador de segurança - Patogénico | /g | | $< 1x10^{1}$ |
| Contagem de *Enterobactereaceas*/coliformes | Indicador de higiene - Não patogénico | /g | | $< 1x10^{4}$ |
| Contagem de *Staphylococcuscoagulase* positiva | Indicador de segurança - Patogénico | /g | | $< 1x10^{2}$ |
| Número de colónias de bolores | Indicador de higiene - Não patogénico | /g | | $\leq 1x10^{2}$ |
| Número de colónias de leveduras | Indicador de higiene - Não patogénico | /g | | $\leq 1x10^{4}$ |
| Teor micológico | Indicador de higiene - Não patogénico | /g | | |
| Pesquisa de *Salmonella* | Indicador de segurança - Patogénico | /g | | Neg.25 |
| Contagem de *Listeriamonccytogenes* | Indicador de segurança - Patogénico | /g | | $< 1x10^{2}$ |

NOTA: estes parâmetros aplicam-se a todas as amostras de alimentos recolhidas e analisadas em laboratório, salvo legislação específica para determinada matéria-prima/produto.

**ZARAGATOAS (TUBO ESTERILIZADO)**

| ANÁLISE MICROBIOLÓGICA | CLASSIFICAÇÃO | UNIDADES | LIMITES | |
|---|---|---|---|---|
| | | | MIN | MAX |
| Contagem de microrganismos a 30ºC | Indicador de higiene - Não patogénico | | | $\leq 2x10^{3}$ |
| Contagem de *Escherichiacoli* | Indicador de segurança - Patogénico | | | $\leq 1x10^{0}$ |
| Contagem de *Enterobactereaceas*/coliformes | Indicador de higiene - Não patogénico | | | $\leq 1x10^{0}$ |
| Contagem de *Staphylococcuscoagulase* positiva | Indicador de segurança - Patogénico | | | $\leq 1x10^{1}$ |

Inválidos do Comércio IPSS

**ANEXO IV**

**COMUNICAÇÃO DE SUSPENSÃO DO FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES**
**(por motivos não imputáveis ao adjudicatário)**

DIA: _____ / _____ / _____

**SUSPENSÃO DO FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES**

| EMENTA | |
|---|---|
| SOPA | |
| PRATO | |
| FRUTA/DOCE | |

| NÚMERO DE REFEIÇÕES ENCOMENDADAS | |
|---|---|

**MOTIVO:**

**VERIFICOU-SE DESPERDÍCIO DE GÉNEROS ALIMENTARES? (S/N/Obs.)**

**DATA: _____ / _____ / _____**

O/A REPRESENTANTE DA EMPRESA

Inválidos do Comércio IPSS

**ANEXO V**

**INVENTÁRIO DO EQUIPAMENTO FIXO E MÓVEL**

| Designação do Equipamento | Inicial | | 1ª Verificação | | 2ª Verificação | | 3ª Verificação | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | ____/_____/_____ | | _____/_____/_____ | | _____/_____/_____ | | _____/_____/_____ | |
| | Qntd | Estado de Conservação | Qntd | Estado de Conservação | Qntd | Estado de Conservação | Qntd | Estado de Conservação |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| O Responsável | | | | | | | | |
| O Responsável da Firma | | | | | | | | |

**No Estado de Conservação pode classificar-se do seguinte modo:**

**Situação - Não Funcional/Em Funcionamento**

**Estado - Mau/Degradado/Aceitável/Bom**

**Ações necessárias - Reposição/Reparação/Manutenção**

Inválidos do Comércio IPSS

**ANEXO VI**
**REGISTO DIÁRIO DO FUNCIONAMENTO DO REFEITÓRIO**

EMENTA FORNECIDA [1] DATA: _____/_____/_____

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Sopa | | | | | PESO DAS MATÉRIAS PRIMAS RELEVANTES INCORPORADAS NO PRATO |
| Geral | | | | | |
| Ligeira | | | | | |
| Ovolactoveget | | | | | |
| Fruta | | | | | |

| | PRATO | Matéria-prima | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Almoço | Sopa | | | | | |
| | Geral | | | | | |
| | Ligeira | | | | | |
| | Ovolactoveget. | | | | | |
| | Fruta | | | | | |
| Jantar | Sopa | | | | | |
| | Geral | | | | | |
| | Ligeira | | | | | |
| | Ovolactoveget. | | | | | |
| | Fruta | | | | | |
| Creche | Sopa | | | | | |
| | Prato | | | | | |

ANÁLISE DO FUNCIONAMENTO DO SERVIÇO

| COMPONENTES | BOA | ACEITÁVEL | MÁ |
|---|---|---|---|
| 1. CONFECÇÃO | | | |
| 2. QUALIDADE DOS PRODUTOS UTILIZADOS | | | |
| 3. QUALIDADE | | | |
| 4. APRESENTAÇÃO DO SERVIÇO | | | |
| 5. EFICIÊNCIA DO SERVIÇO | | | |
| 6. APRESENTAÇÃO DO PESSOAL | | | |
| 7. HIGIENE DAS INSTALAÇÕES | | | |

| REFEIÇÕES FORNECIDAS | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | ENCOMENDAS | FORNECIDAS | | ENCOMENDAS | FORNECIDAS |
| Pequenos-almoços | | | Almoços creche | | |
| Almoços | | | Lanches Creche | | |
| Lanches | | | Almoço funcionários | | |
| Jantares | | | Jantar funcionários | | |
| Ceias | | | Ceia funcionários | | |
| Dietas terapêuticas | | | Almoços Direção. | | |
| Refeições aligeiradas | | | Almoços outros | | |

Observações (anotar reclamações que ocorram, se necessário, continuar abaixo e no verso):

Data: _____/_____/_____

O representante do estabelecimento O representante da firma

Este documento é diário e deve ser preenchido pelo representante da entidade adjudicante, no próprio dia da refeição servida e ficar em poder do estabelecimento.
Sempre que se verifiquem insuficiências no serviço prestado é obrigatório o seu envio urgente à **Direcção de Inválidos do Comércio**, utilizando-se para o efeito, a forma mais rápida de comunicação.
[1]Registar se houver alteração em relação ao mapa aprovado, e em observações, fundamentar.

Inválidos do Comércio IPSS
ANEXO VII

Data: _____/_____/_____

VERIFICAÇÃO DA EXECUÇÃO
EMENTA

| | |
|---|---|
| SOPA | |
| PRATO | |
| FRUTA/DOCE | |

**1 - AVALIAÇÃO QUANTITATIVA**

Só é necessário preencher as quantidades que forem consideradas desadequadas, verificando-se insatisfação, ou para verificação periódica.

| **EMENTA** | **QTDS ADEQUADAS (S/N)** | **GÉNEROS UTILIZADOS** | **Quantidades definidas (caderno de encargos)** | **Quantidades Utilizadas** |
|---|---|---|---|---|
| SOPA | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| PRATO | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| FRUTA / DOCE | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |