SANTA CASA
Misericórdia de Lisboa. Por boas causas.

SANTA CASA DA MISERICÓRDIA DE LISBOA

CADERNO DE ENCARGOS

DESIGNAÇÃO: PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE REFEIÇÕES CONFECIONADAS À UNIDADE DE CUIDADOS CONTINUADOS INTEGRADOS DE SÃO ROQUE

PROCESSO N.º **23DC14AJD003**

TIPO DE PROCEDIMENTO: **AJUSTE DIRETO**

ÍNDICE

PARTE I - CLÁUSULAS JURÍDICAS GERAIS 4
1. OBJETO DO PROCEDIMENTO 4
2. IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE ADJUDICANTE 4
3. DISPOSIÇÕES E CLÁUSULAS POR QUE SE REGE O CONTRATO A CELEBRAR 4
4. REGRAS DE INTERPRETAÇÃO DOS DOCUMENTOS QUE REGEM A EXECUÇÃO CONTRATUAL 4
5. REALIZAÇÃO SIMULTÂNEA DE OUTROS SERVIÇOS DA MESMA NATUREZA 5
6. INÍCIO DE VIGÊNCIA E DURAÇÃO DO CONTRATO 5
7. PREÇO BASE 6
8. REMUNERAÇÃO E PAGAMENTO DOS SERVIÇOS PRESTADOS 6
9. FATURAÇÃO, FORMA E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO 7
10. REVISÃO DE PREÇOS 8
11. CAUÇÃO 8
12. SEGUROS 8
13. TRABALHADORES AFETOS À PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS 9
14. PESSOAL 9
15. SEGURANÇA, HIGIENE E SAÚDE NO TRABALHO 12
16. OBRIGAÇÕES GERAIS DO ADJUDICATÁRIO 12
17. INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E OUTROS MEIOS A AFETAR À PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS 13
18. MODIFICAÇÃO OBJETIVA DO CONTRATO 16
19. SUBCONTRATAÇÃO E CESSÃO DA POSIÇÃO CONTRATUAL 16
20. PENALIDADES 17
21. RESPONSABILIDADE 20
22. RESOLUÇÃO 20
23. ATOS DE TERCEIROS 21
24. CÓDIGO DE CONDUTA DOS FORNECEDORES DA SCML 21
25. DIREITOS DE PROPRIEDADE INTELECTUAL 22
26. PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS 22
27. PUBLICIDADE 24
28. CONFIDENCIALIDADE 24
29. CASO FORTUITO OU DE FORÇA MAIOR 25
30. COMUNICAÇÕES E NOTIFICAÇÕES 25
31. GESTOR DO CONTRATO 25
32. FORO E LEGISLAÇÃO APLICÁVEL 25
PARTE II – CLÁUSULAS TÉCNICAS/ESPECIAIS 27
33. CONDIÇÕES GERAIS DE FORNECIMENTO 27
34. EMENTAS 28
35. OUTROS CONSIDERANDOS AO FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES 31
36. OPERAÇÕES DE VERIFICAÇÃO 32
37. CONFERÊNCIA DE EXECUÇÃO DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇO 34
38. POLÍTICA DE SEGURANÇA 35
39. REFEIÇÕES ESPECIAIS 35
40. TIPOS DE REFEIÇÕES POR CAPITAÇÃO 36
41. ESPECIFICIDADES DA UNIDADE DE CUIDADOS CONTINUADOS INTEGRADOS DE SÃO ROQUE 36

ANEXOS:

Anexo A: CÓDIGO DE CONDUTA DOS FORNECEDORES DA SANTA CASA DA MISERICÓRDIA DE LISBOA

Anexo B: DECLARAÇÃO DE COMPROMISSO DO FORNECEDOR COM O CÓDIGO DE CONDUTA DOS FORNECEDORES DA SANTA CASA DA MISERICÓRDIA DE LISBOA

Anexo C: IDENTIFICAÇÃO DO FORNECIMENTO MÉDIO *(VERSÃO DISPONIBILIZADA EM EXCEL)*

Anexo C1: IDENTIFICAÇÃO DE QUANTIDADES FORNECIDAS *(VERSÃO DISPONIBILIZADA EM EXCEL)*

Anexo D: IDENTIFICAÇÃO DAS CAPITAÇÕES DAS REFEIÇÕES INTERMÉDIAS *(VERSÃO DISPONIBILIZADA EM EXCEL)*

Anexo D1: CAPITAÇÕES EM BRUTO E CRU EM GRAMAS *(VERSÃO DISPONIBILIZADA EM EXCEL)*

Anexo D2: IDENTIFICAÇÃO DAS CAPITAÇÕES DOS SUPLEMENTOS *(VERSÃO DISPONIBILIZADA EM EXCEL)*

Anexo D3: IDENTIFICAÇÃO DAS CAPITAÇÕES PARA AS FESTIVIDADES *(VERSÃO DISPONIBILIZADA EM EXCEL)*

Anexo E: FESTIVIDADES A COMEMORAR *(VERSÃO DISPONIBILIZADA EM EXCEL)*

Anexo E1: EMENTAS ESPECIAIS DAS FESTIVIDADES

Anexo F: COMPOSIÇÃO DE DIETAS

Anexo G: INVENTÁRIO *(VERSÃO DISPONIBILIZADA EM EXCEL)*

PARTE I - CLÁUSULAS JURÍDICAS GERAIS

1. OBJETO DO PROCEDIMENTO

O presente Caderno de Encargos compreende as cláusulas a incluir no contrato a celebrar na sequência do ajuste direto para **prestação de serviços de refeições confecionadas à Unidade de Cuidados Continuados Integrados de São Roque** em conformidade com as condições e caraterísticas técnicas/especiais definidas neste caderno de encargos.

2. IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE ADJUDICANTE

A Entidade Adjudicante é a Santa Casa da Misericórdia de Lisboa, pessoa coletiva de direito privado de utilidade pública administrativa, contribuinte fiscal n.º 500 745 471, sito Largo Trindade Coelho, 1200-470 Lisboa, com o endereço eletrónico compras@scml.pt, adiante designada por Entidade Adjudicante ou SCML.

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

Na execução do contrato objeto do presente procedimento, observam-se:

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

b) Os diplomas legais e regulamentares que se relacionem com o objeto do contrato a celebrar, serão observados em todas as suas disposições imperativas e nas demais cujo regime não haja sido alterado pelo contrato ou documentos que dele fazem parte integrante;

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

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

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

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

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

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

4º. A proposta do Adjudicatário;

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

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

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

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

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

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

5. REALIZAÇÃO SIMULTÂNEA DE OUTROS SERVIÇOS DA MESMA NATUREZA

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

6. INÍCIO DE VIGÊNCIA E DURAÇÃO DO CONTRATO

6.1. O contrato a celebrar na sequência do presente procedimento entra em vigor a **1 de janeiro de 2023,** e terá a duração contratual máxima de **12** (**doze**) **meses** a contar daquela data.

6.2. O período de duração inicial do contrato é de **6** (**seis**) **meses**, podendo ser renovado, automaticamente, por igual e sucessivo período**,** até à referida duração máxima, salvo se for denunciado por qualquer das partes com uma antecedência mínima de 60 (sessenta) dias.

6.3. Para além do disposto do número anterior, a SCML pode denunciar o contrato a todo o tempo, mediante pré-aviso com uma antecedência mínima de 30 (trinta) dias, aquando da cessação, por qualquer motivo ou causa de extinção, da prestação de serviços, pelo Adjudicatário, de fornecimento de alimentação a doentes e colaboradores do Centro Hospitalar Universitário de Lisboa Norte, E.P.E., ao abrigo do direito exclusivo da exploração

e utilização das cozinhas do Hospital Pulido Valente, instalações essas necessárias à prestação de serviços objeto do presente procedimento.

6.4. Para os efeitos previstos nos números anteriores da presente cláusula, o Adjudicatário fica obrigado a comunicar à SCML qualquer motivo ou causa de cessação da prestação de serviços de fornecimento de alimentação a doentes e colaboradores do Centro Hospitalar Universitário de Lisboa Norte, E.P.E., por referência ao Hospital Pulido Valente, com a maior antecedência possível e em prazo não inferior a 15 (quinze) dias.

6.5. Não obstante o disposto nos números anteriores, o contrato mantém-se em vigor desde 01 de janeiro de 2023 até à prestação integral dos serviços objeto do presente procedimento, em conformidade com os respetivos termos e condições e o disposto na lei, sem prejuízo das obrigações acessórias que devam perdurar para além da cessação do contrato.

6.6. A cessação do contrato nos termos previstos na presente cláusula não determinará o pagamento de qualquer indemnização pela Entidade Adjudicante.

7. PREÇO BASE

7.1. Pela execução de todas as prestações objeto do contrato a celebrar, incluindo a possibilidade de renovação até à duração total máxima de **12** (**doze**) **meses**, o preço base é de **€ 275.000,00** (**duzentos e setenta e cinco euros**), acrescido de IVA à taxa legal aplicável.

7.2. O preço referente à execução de todas as prestações objeto do contrato a celebrar durante o período de duração contratual inicial de 6 (seis) meses, é de **€ 137.500,00** (**cento e trinta e sete mil e quinhentos euros**), acrescido de IVA.

7.3. O preço base global foi obtido através de consulta preliminar realizada à entidade a convidar.

7.4. Pela prestação de serviços objeto do contrato, bem como pelo cumprimento das demais obrigações constantes do Caderno de Encargos, a SCML paga ao Adjudicatário, unicamente, o resultado da aplicação de preços unitários constantes da proposta adjudicada às quantidades efetivamente requisitadas e fornecidas.

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

8. REMUNERAÇÃO E PAGAMENTO DOS SERVIÇOS PRESTADOS

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

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

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

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

9. FATURAÇÃO, FORMA E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

9.1. As faturas deverão ser obrigatoriamente emitidas em formato eletrónico e enviadas, via EDI (Eletronic Data Interchange), nos primeiros **5 (cinco) dias** do mês seguinte, para o Núcleo de Informação e Monitorização da Direção Financeira da SCML.

9.2. As faturas devem mencionar obrigatoriamente o número da nota de encomenda enviado pela SCML e o número do procedimento e ser acompanhadas de todos os elementos descritivos e justificativos que permitam a sua conferência e validação.

9.3. O Adjudicatário deve obrigatoriamente emitir em formato eletrónico as faturas referentes ao mês anterior (originais e duplicados), devidamente discriminadas – pequenos-almoços, reforços do meio-da-manhã, almoços, lanches, jantares, refeições ligeiras, refeições ligeiras especiais, ceias, suplementos, bem como refeições fornecidas aos estagiários, aos voluntários e às refeições festivas e noutras situações que venham a ser identificadas pela SCML e igualmente previstas neste caderno de encargos.

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

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

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

10. REVISÃO DE PREÇOS

10.1. Não é admitida a revisão ordinária de preços, nos termos do artigo 300.º do CCP.

10.2. A revisão de preços contratuais poderá ocorrer, apenas a título extraordinário, com base na taxa de variação média anual do último Índice de preços no consumidor, publicado pelo Instituto Nacional de Estatística, sem prejuízo do disposto na legislação aplicável à revisão extraordinária de preços.

10.3. A revisão de preços deverá ser devidamente fundamentada pelo Adjudicatário e ficará condicionada à prévia aprovação da SCML.

11. CAUÇÃO

11.1. É dispensada a prestação de caução pelo Adjudicatário, ao abrigo do disposto na alínea a) do n.º 2 do artigo 88.º do CCP.

11.2. Ao abrigo do disposto no n.º 3 do artigo 88.º do CCP, a SCML reserva-se a faculdade de, se o considerar conveniente, proceder à retenção de até **10%** (**dez por cento**) do valor dos pagamentos a efetuar.

12. SEGUROS

12.1. Sem prejuízo da aplicação das penalidades referidas neste Caderno de Encargos, e sem que isso constitua limitação das suas obrigações e responsabilidades, nos termos do estipulado neste Caderno de Encargos, deve o Adjudicatário possuir seguro relativo à sua atividade, cobrindo todos os danos patrimoniais e não patrimoniais causados à SCML ou a terceiros emergentes da execução do Contrato a celebrar na sequência deste procedimento, nomeadamente, deve ser tomador da apólice de Seguro de Responsabilidade Civil Profissional, e de Acidentes de trabalho para todos os Colaboradores do Adjudicatário afetos à prestação de serviços.

12.2. As condições estabelecidas abrangem igualmente o pessoal dos subcontratados que trabalhem na prestação de serviços objeto, respondendo plenamente o Adjudicatário perante a SCML pela sua observância.

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

12.4. Todos os seguros devem ser contratados junto de uma Seguradora autorizada a exercer a atividade seguradora em Portugal.

12.5. A SCML, ou sua Representante, podem exigir a todo o momento ao Adjudicatário a apresentação de cópia dos recibos comprovativos do pagamento dos prémios da apólice de seguro.

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

12.7. As apólices de seguro referidas no número **1** da presente cláusula regem-se pela lei portuguesa e o foro competente para dirimir quaisquer questões relativas à mesma é o de Lisboa.

13. TRABALHADORES AFETOS À PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS

O Adjudicatário obriga-se a cumprir o disposto no artigo 419-A do CCP.

14. PESSOAL

14.1. É da exclusiva responsabilidade do Adjudicatário o cumprimento das obrigações legais e regulamentares relativas ao seu pessoal afeto à prestação de serviços, nomeadamente no que concerne ao registo de pessoal, à aptidão profissional, condições de trabalho, organização do tempo de trabalho, disciplina, bem como o respeito pela legislação e regulamentação coletiva aplicável, incluindo, relativa aos direitos e garantias conferidos aos trabalhadores, salientando-se os referentes a remuneração, proteção da segurança e saúde e assistência em caso de doença ou acidente de trabalho.

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

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

14.4. O Adjudicatário obriga-se a garantir que o seu pessoal afeto à prestação de serviços, observa as regras de higiene individual no decorrer de todas as operações inerentes à sua atividade e se apresenta devidamente fardado, de acordo com as exigências previstas na legislação aplicável aos operadores das empresas do setor alimentar. Todo o pessoal do Adjudicatário (quadro de pessoal afeto ao local e supervisores entre outros) deve ainda apresentar-se devidamente identificado (nome do Adjudicatário e do Funcionário):

14.4.1. É obrigatório o uso, por todo o pessoal do Adjudicatário a prestar funções no local, de touca, máscara e luvas descartáveis (quando aplicável), bem como de outras proteções que sejam legalmente exigidas para algumas operações, a expensas do Adjudicatário.

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

14.4.3. O Adjudicatário deverá disponibilizar na copa principal da Unidade de Cuidados Continuados, no mínimo, 5 (cinco) kits completos compostos por bata e touca

descartáveis, de forma a garantir que todas as pessoas estranhas ao serviço, que se apresentem neste local, cumpram os requisitos de higiene alimentar, no que respeita a sua apresentação.

14.4.4. O não cumprimento destas especificações encontra-se sujeito à aplicação de penalidades previstas na **Cláusula 20.ª**.

14.5. O Adjudicatário terá obrigatoriamente de promover ações de formação, em sala, por empresa acreditada ou por Técnico Superior habilitado dos quadros do Adjudicatário, com duração superior a 3 (três) horas trimestrais, para o pessoal afeto à prestação de serviços no local, devendo esta formação incluir obrigatoriamente os requisitos a cumprir na área da higiene e segurança dos alimentos, técnicas de empratamento e procedimentos de acondicionamento de refeições, atendimento ao Utente e gestão de sugestões/reclamações ao serviço, entre outros. O incumprimento desta especificação encontra-se sujeito à aplicação de penalidade prevista na Cláusula 18.ª.

14.5.1. É obrigatória a existência de evidências do cumprimento do plano de formação, devendo o comprovativo do mesmo ser remetido, no prazo de **5 (cinco) dias úteis** imediatamente a seguir à sua realização para o endereço de correio eletrónico do interlocutor da UCCISR o qual será, oportunamente, fornecido no início da presente prestação de serviços.

14.6. Os recursos humanos necessários ao cumprimento do estipulado no caderno de encargos devem ser os propostos pelo adjudicatário, mediante o preenchimento do Anexo VI do Convite, tendo sempre em atenção o cumprimento do seguinte quadro de pessoal mínimo por turno, de modo a garantir o exato cumprimento dos processos de preparação, empratamento e distribuição das refeições no refeitório da UCCISR:

Empregados de Refeitório	4
Nutricionista	1

14.6.1. O adjudicatário é obrigado a manter, durante o horário da prestação de serviços, um interlocutor (dentro do seu quadro de pessoal) com capacidade de resolução de problemas no imediato.

14.6.2. Nos **15 (quinze) dias** imediatos à adjudicação deve o Adjudicatário enviar ao Núcleo de Gestão de Contratos da Ação Social, adiante designado NGCAS, bem como à UCCISR, a listagem do pessoal afeto à prestação de serviços, categoria profissional e respetivas escalas, acompanhada por um comprovativo médico de aptidão profissional e registo criminal. Deve ser igualmente apresentada, uma escala de pessoal distinta da geral, com indicação apenas dos elementos (empregados de refeitório) que estarão exclusivamente afetos à prestação de serviços no local (UCCISR) de 2ªfeira a domingo, que possua indicação do

elemento interlocutor no local (copa da UCCISR), em caso de permanência de mais de um elemento em simultâneo.

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

14.6.4. Deverá ficar uma cópia do comprovativo médico de aptidão profissional arquivada na pasta do pessoal, ressalvado o cumprimento de todas as normas legais.

14.6.5. Sempre que a SCML considere necessário, deve o Adjudicatário fazer prova da categoria profissional dos trabalhadores apresentados nas listagens acima mencionadas. O não cumprimento desta cláusula implica a aplicação da penalidade prevista na **Cláusula 20.ª.**

14.6.6. Durante a vigência do contrato, sempre que se verifique a necessidade de qualquer alteração de pessoal, por solicitação do NGCAS, da UCCISR ou do Adjudicatário, deve a parte que o solicita comunicar previamente quais os motivos desta alteração. Qualquer alteração proposta pelo Adjudicatário deve ter obrigatoriamente a concordância do NGCAS e da UCCISR. O não cumprimento desta cláusula implica a aplicação da penalidade prevista na **Cláusula 20.ª.**

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

14.7. Tendo em consideração a cláusula **14.6.6**., a SCML reserva-se o direito de recusar os trabalhadores propostos pelo Adjudicatário que considere não apresentarem o perfil adequado à função, devendo os mesmos ser substituídos no prazo máximo de **48** (**quarenta e oito**) **horas**, sob pena de lhe ser aplicada as penalidades previstas na **Cláusula 20.ª**.

14.8. O responsável do Adjudicatário deve reunir mensalmente, ou sempre que se justifique, com o responsável do NGCAS, para conhecimento das anomalias verificadas e sua resolução, bem como e de igual modo, com os responsáveis da UCCISR.

14.9. Para além do quadro de pessoal proposto pelo Adjudicatário, conforme o **n.º 6 da presente cláusula** deve ainda ser garantida pelo mesmo:

14.9.1. A existência, durante o horário da prestação de serviços, de um interlocutor, com capacidade de resolução de problemas no imediato, bem como para esclarecimento e resolução de não conformidades à prestação de serviços;

14.9.2. A existência de um Nutricionista/Dietista (membro efetivo da ordem dos Nutricionistas), de segunda a sexta-feira, entre as 09h00 e as 17h30, para resposta a eventuais esclarecimentos ou alterações necessárias efetuar à prestação de serviços, em matéria de qualidade alimentar.

14.9.3. O envio dos nomes e contactos dos elementos indicados na cláusula **14.9** deve cumprir com o prazo estipulado na **cláusula 14.6.1**. acima. Estes elementos não se apresentam exclusivamente afetos a esta prestação de serviços.

15. SEGURANÇA, HIGIENE E SAÚDE NO TRABALHO

15.1. O Adjudicatário fica sujeito ao cumprimento das disposições legais e regulamentares em vigor sobre segurança, higiene e saúde no trabalho relativamente a todo o pessoal afeto à prestação de serviços, sendo da sua conta os encargos que de tal resultem.

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

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

15.4. O Adjudicatário apresentará, antes do início da prestação de serviços e, posteriormente, sempre que a SCML o exija, cópia dos comprovativos do pagamento dos prémios das apólices de seguro contra acidentes de trabalho relativamente a todo o pessoal afeto à prestação de serviços, nos termos da legislação em vigor.

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

16. OBRIGAÇÕES GERAIS DO ADJUDICATÁRIO

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

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

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

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

d) Prestar atempadamente todas as informações relativas à prestação de serviços que lhe sejam solicitadas pela SCML, nomeadamente pontos da situação;

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

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

17.1. O transporte das refeições confecionadas deve ser feito pelo Adjudicatário, de acordo com o tipo de refeição (em diferido a quente ou refrigerada), em veículo automóvel da sua propriedade, garantindo condições higio-sanitárias adequadas, e de acordo com o legalmente previsto**.**

17.2. Para a UCCISR, os equipamentos, utensílios, palamenta e palamenta descartável, necessários ao cumprimento integral da prestação dos serviços e das demais obrigações legais no cumprimento das normas de higiene e segurança alimentar, decorrem por conta do Adjudicatário. Constitui exceção ao anterior a palamenta, carros de transporte de refeições (com zona quente e zona fria), equipamentos e similares, constantes no inventário da UCCISR, o qual será facultado ao Adjudicatário no início do contrato.

17.2.1. O inventário referido no ponto anterior é elaborado pelos responsáveis da UCCISR, nos termos do Anexo G constituído por ficha de equipamentos domésticos, industriais ou semi-industriais (máquinas, bancadas…), ficha de utensílios (conchas, travessas, etc.) e ficha de palamenta (pratos, talheres, copos, etc.).

17.2.2. Os equipamentos e palamenta deverão ser equiparados aos referenciados no inventário inicialmente cedido e respeitar as normas vigentes na UCCISR.

17.2.3. Findo o contrato, as instalações, equipamentos e outro material são restituídos à UCCISR em bom estado de conservação, higiene e funcionamento.

17.2.4. O adjudicatário é obrigado repor a palamenta, equipamentos e utensílios em falta, no prazo máximo de 15 (quinze) dias.

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

17.2.6. Sempre que o Adjudicatário proceda à reposição da palamenta/utensílios deverá obrigatoriamente entregar cópia da respetiva guia de remessa à UCCISR, a qual terá que ser assinada pelas partes referidas em **17.2.,** confirmando desta forma a entrega dos materiais constantes no inventário como necessário de repor, devendo, igualmente, dar conhecimento ao NGCAS.

17.2.7. A reposição do inventário apenas será considerada válida mediante a apresentação da guia de remessa e sua assinatura por ambas as partes. Se o Adjudicatário não cumprir com o estipulado nos números anteriores, a SCML procederá à reposição da palamenta/utensílios em falta, devendo o Adjudicatário reembolsar a SCML das despesas com essa aquisição no mês seguinte à realização das mesmas, não obstante das penalidades previstas na **Cláusula 20.ª.**

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

transportadores, etc.

17.4. Será disponibilizado na plataforma eletrónica utilizada pela SCML, até ao fim do segundo terço do prazo fixado para a apresentação da proposta, o inventário de palamenta, utensílios e equipamentos existentes no local.

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

17.4.1.2. A substituição das fitas autocolantes dos inseto-caçadores são da responsabilidade exclusiva do Adjudicatário.

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

17.4.1.4. Se o Adjudicatário não realizar as reparações e/ou substituições, no prazo de 15 dias úteis, de acordo com o disposto nos números anteriores, ou no prazo que entre as partes for acordado mediante análise do caso concreto, a SCML procederá à reparação e/ou substituição, correndo por conta do Adjudicatário todas as despesas da sua realização. O Adjudicatário reembolsará a SCML, no mês seguinte, não obstante a aplicação das penalidades previstas na **Cláusula 20.ª.**

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

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

17.4.1.7. Nas copas/ cozinha onde existam máquinas de lavar loiça da marca "*Wintherhalter*", o detergente e o secante a utilizar deverão ser os recomendados pela marca, sob pena da aplicação de penalidade prevista na **Cláusula 20.ª.**

17.5. A palamenta é constituída por todas as loiças, talheres, recipientes, contentores, facas, tábuas, e demais utensílios necessários e indispensáveis à preparação, e distribuição de refeições.

17.5.1. O Adjudicatário é responsável pela boa conservação da palamenta, nomeadamente, da copa principal (Piso 0) e sala de refeições, cabendo ao mesmo proceder à substituição da palamenta danificada por equivalente,

sempre que necessário, respeitando o padrão de qualidade existente, designadamente:

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

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

17.5.4. O incumprimento das especificações acima definidas determina a aplicação das penalidades previstas na **Cláusula 20.ª.**

17.6. O Adjudicatário é responsável pelas operações diárias de limpeza, higiene e manutenção da copa principal, sala de refeições e carros de transporte de refeições (incluindo os de manutenção de refeições a quente e frio), bem como pelos encargos com os materiais e produtos utilizados, os quais deverão ser os adequados.

17.6.1. Entende-se por limpeza e higiene das instalações as operações de lavagem e desinfeção, não só do pavimento, como também das mesas, das cadeiras, bem como das paredes, tetos, janelas e seus parapeitos e redes mosquiteiras.

17.6.2. O Adjudicatário é obrigado a efetuar uma limpeza e desinfeção geral profunda da copa principal e da sala de refeições trimestralmente, devendo avisar previamente com a antecedência de 5 (cinco) dias úteis, o NGCAS e a UCCISR**.**

17.6.3. O Adjudicatário é ainda responsável pela higiene e limpeza das instalações sanitárias utilizadas pelo seu pessoal, bem como do fornecimento de consumíveis necessários para o seu funcionamento. Estas instalações devem estar sujeitas a limpeza e desinfeção geral profunda, semestralmente.

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

17.7. O Adjudicatário é, ainda, responsável pela lavagem e desinfeção dos recipientes destinados aos lixos, da palamenta e de todos os equipamentos da copa principal, bem como containers, jarros isotérmicos, caixas plásticas e outro equipamento ou material que se destine ao acondicionamento, transporte e distribuição de alimentação.

17.7.1. O Adjudicatário deve manter disponível e atualizado o mapa diário onde conste as ações de limpeza e higienização dos equipamentos e instalações, o que foi higienizado, com que produto, com indicação da data, hora e assinatura do elemento que procedeu a esta operação, como parte integrante dos pré-requisitos do HACCP;

17.7.2. A não higienização e limpeza dos equipamentos cedidos ao Adjudicatário, ou a sua deficiente execução, será penalizada nos termos da **Cláusula 20.ª.**

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

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

17.9.1. Nos 15 (quinze) dias imediatos à data de adjudicação, deve ser remetido para o NGCAS, documento contendo a listagem dos telemóveis entregues ao respetivo

pessoal, devendo existir pelo menos 1 telemóvel. Caso o pessoal do Adjudicatário utilize a rede fixa (chamadas para rede fixa, móvel ou transmissão de dados) da SCML, ser-lhe-ão imputados, na íntegra, a faturação respeitante ao número utilizado, incluindo a respetiva assinatura e IVA correspondente.

17.9.2. A existência de telefone fixo não anula a obrigatoriedade da existência de telemóvel por cada elemento Interlocutor, tal como estabelecido no número anterior**.**

17.9.3. O incumprimento desta especificação determina a aplicação de penalidade prevista na **Cláusula 20.ª.**

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

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

18. MODIFICAÇÃO OBJETIVA DO CONTRATO

18.1. O contrato pode ser modificado:

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

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

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

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

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

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

19. SUBCONTRATAÇÃO E CESSÃO DA POSIÇÃO CONTRATUAL

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

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

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

20. PENALIDADES

20.1. No caso de o Adjudicatário não prestar serviços no prazo e/ou nas restantes condições propostas e/ou estabelecidas, a SCML reserva-se o direito de, e sem prejuízo de qualquer outro procedimento legal:

20.1.1. Resolver o contrato nos termos legais;

20.1.2. Acionar a retenção prevista no n.º 2 da **cláusula 11.ª** do presente caderno de encargos;

20.1.3. Aplicar uma penalidade de **€500,00 (quinhentos euros)**, por dia, no caso de incumprimento do estabelecido nas **cláusulas 14.4. a 14.7.** do presente caderno de encargos;

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

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

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

20.1.7. Aplicar uma penalidade de **€1.200,00 (mil e duzentos euros)**, por dia sempre que se verifique o incumprimento da legislação em vigor em matéria de higiene, validade e transporte de géneros alimentícios, sem prejuízo de comunicação à autoridade competente;

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

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

20.3. Sempre que o número de reclamações formais for igual ou superior a **10% (dez por cento)** do número de refeições (almoço ou jantar) fornecidas diariamente, o Adjudicatário é

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

20.4. Sempre que se verificar a violação das obrigações contratuais relativamente à permanência de pessoal nos quantitativos e com a qualificação prevista na proposta, contemplando, não só as faltas efetivas e atrasos sucessivos, mas também pessoal de férias e/ou de baixa, que não seja substituído, ou quando é substituído, mas sem acordo prévio da SCML, será aplicada a seguinte penalização:

[(N.º de horas em falta x valor/hora) + 500€] x nº de dias

20.4.1. Caso o período de ausência de cada elemento seja inferia a 1 (uma) hora, para efeitos de aplicação de penalidade, será considerada 1 (uma) hora.

20.4.2. A aplicação da penalidade será feita mensalmente.

20.4.3. Esta penalização aplica-se também aos casos em que o pessoal substituído não tenha a categoria profissional correspondente ao indicado pelo Concorrente no **Anexo VI** (Formulários de Quadros de Pessoal) do Convite.

20.4.4. Por violação das normas higio-sanitárias no armazenamento, preparação, confeção, distribuição ou fornecimento dos alimentos (sem ocorrência de intoxicações ou infeções alimentares), bem como a inexistência de registos relativos ao auto-controlo baseado nos princípios HACCP, está sujeito a uma penalidade de **€1.000,00 (mil euros)**, por dia.

20.4.5. Por violação das normas estabelecidas quanto à qualidade dos géneros alimentícios e da confeção, nomeadamente no que concerne as suas características organolépticas, incluindo a apresentação, está sujeito a uma penalidade de **€800,00 (oitocentos euros)** por dia.

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

20.6. Por não cumprimento do disposto na cláusula **17.1**. está sujeito a uma penalidade **€1.000,00 (mil euros)**, por dia para além do prazo previsto.

20.7. Por não cumprimento do disposto na cláusula **17.2.** está sujeito a uma penalidade **€1.000,00 (mil euros)**.

20.8. Por não cumprimento do disposto na cláusula **17.4.** está sujeito a uma penalidade **€1.000,00 (mil euros)** por dia para além do prazo previsto.

20.9. Por não cumprimento do disposto em **17.5.**, **17.6.**, **17.7.** e **17.9.** está sujeito a uma penalidade **€1.000,00 (mil euros)**.

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

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

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

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

20.11.3. Por confeção e distribuição de ementas não autorizadas pela **Equipa da Qualidade Alimentar** (variedade das ementas e tipo de confeção) está sujeito a uma penalidade de **€1.000,00 (mil euros)** por dia.

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

20.12. Por cada apreciação inaceitável, referente ao controlo microbiológico das refeições confecionadas (**cláusulas 36.4., 36.5.** e **36.6.** deste caderno de encargos) está sujeito a uma penalidade de **€600,00 (seiscentos euros)**, por análise (esfregaço ou refeição).

20.13. No caso do Adjudicatário não proceder à realização de análises previstas na cláusula **36.7.** deste caderno de encargos, está sujeito a uma penalidade de **€400,00 (quatrocentos euros)** por cada análise não realizada (esfregaço ou refeição).

20.14. Por não cumprimento do fornecimento do material descartável, quando aplicável, de acordo com o estipulado no presente caderno de encargos está sujeito a uma penalidade de **€300,00 (trezentos euros)**, por dia.

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

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

20.17. As importâncias resultantes das penalidades/indemnizações aplicadas, após audiência prévia do Adjudicatário, serão descontadas, nomeadamente, em faturas por liquidar ou com o acionamento da retenção prevista na **cláusula 11.2.** do presente Caderno de Encargos.

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

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

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

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

21. RESPONSABILIDADE

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

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

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

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

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

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

22. RESOLUÇÃO

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

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

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

22.2.2. Se se verificar o previsto em **20.18.**;

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

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

22.2.5. Quando o cumprimento se torne impossível;

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

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

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

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

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

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

23. ATOS DE TERCEIROS

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

24. CÓDIGO DE CONDUTA DOS FORNECEDORES DA SCML

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

24.2. Adjudicatário deverá entregar com a outorga do contrato, a DECLARAÇÃO DE COMPROMISSO DO FORNECEDOR COM O CÓDIGO DE CONDUTA DOS FORNECEDORES DA SANTA CASA DA MISERICÓRDIA DE LISBOA, constante do **Anexo B** ao presente Caderno de Encargos.

25. DIREITOS DE PROPRIEDADE INTELECTUAL

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

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

26. PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

27. PUBLICIDADE

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

28. CONFIDENCIALIDADE

28.1. O Adjudicatário (incluindo seus trabalhadores ou quaisquer subcontratados) obriga-se a não divulgar quaisquer dados, factos ou documentos do presente procedimento ou do contrato, mesmo após o seu termo, salvo por motivo legal ou requerimento judicial.

28.2. Esta obrigação de confidencialidade não abrange a informação que, previamente ao fornecimento da informação, já tenha sido legitimamente divulgada por ou a terceiros.

28.3. Além da informação referida no número anterior, não se considera como sujeita à obrigação de confidencialidade a informação que:

28.3.1. Se encontre disponível para o público em geral;

28.3.2. Ambas as Partes acordem, por escrito, na possibilidade da sua divulgação;

28.3.3. Seja transmitida a qualquer das Partes por terceiro;

28.3.4. Já fosse do conhecimento de qualquer das Partes à data da celebração do contrato;

28.3.5. Seja divulgada no cumprimento de uma ordem judicial ou de uma entidade reguladora com a necessária autoridade.

28.4. A obrigação de confidencialidade mantém-se em vigor até ao termo do prazo de 10 (dez) anos a contar do cumprimento ou cessação por qualquer causa, do contrato, sem prejuízo da sujeição subsequente a quaisquer deveres legais relativos, designadamente, à

proteção de segredos comerciais ou da credibilidade, do prestígio ou da confiança às pessoas coletivas.

29. CASO FORTUITO OU DE FORÇA MAIOR

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

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

30. COMUNICAÇÕES E NOTIFICAÇÕES

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

30.2. Qualquer alteração das informações de contacto constantes do contrato deve ser comunicada, por escrito, à outra parte.

31. GESTOR DO CONTRATO

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

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

32. FORO E LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

32.1. Para dirimir quaisquer questões ou litígios emergentes da interpretação, aplicação, cumprimento ou incumprimento do disposto nos documentos relativos à presente prestação de serviços será exclusivamente competente o Tribunal Administrativo de Círculo de Lisboa, com expressa renúncia a qualquer outro, sendo a legislação portuguesa a aplicável.

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

PARTE II – CLÁUSULAS TÉCNICAS/ESPECIAIS

33. CONDIÇÕES GERAIS DE FORNECIMENTO

33.1. Os fornecimentos devem ser executados em conformidade com o que se dispõe no presente caderno de encargos, de modo a que sejam garantidas as características técnicas gerais das refeições, o rigoroso cumprimento dos horários estabelecidos e restantes requisitos.

33.2. O adjudicatário obriga-se ao cumprimento da legislação vigente em matéria de higiene alimentar devendo pelo mesmo ser assegurado o fornecimento de géneros alimentícios e refeições em conformidade sanitária, organolética e de qualidade.

33.3. No empratamento das refeições e géneros alimentícios a apresentação dos mesmos deve ser visualmente apelativa, com os géneros alimentícios ou componentes das refeições devidamente separados, sempre que adequado, e os pratos devidamente guarnecidos. os géneros alimentares e refeições devem apresentar-se preparados e confecionados de forma adequada.

33.4. O número de refeições consta nos **Anexos C** e **C1**.

33.5. As quantidades a considerar constam dos **Anexos C** e **C1**:

33.5.1. No **Anexo C**, encontram-se os consumos médios diários e correspondem meramente a um valor indicativo.

33.5.2. No **Anexo C1**, encontram-se as quantidades a considerar pelos concorrentes para efeitos de elaboração da proposta global.

33.5.3. O número de refeições previstas no **Anexo C1** constitui simples elemento indicativo baseado no histórico, tratando-se das quantidades estimadas que podem variar em qualquer momento e destinam-se apenas a permitir o dimensionamento por parte do concorrente dos meios a afetar à prestação do serviço, nunca podendo ser invocadas como objeto de contestação por parte do Adjudicatário, tendo em vista alegar a reposição do equilíbrio financeiro do contrato, designadamente a título indemnizatório, ou ainda como motivo para qualquer alteração de preços, posteriormente à apresentação das propostas ou no decurso do contrato.

33.5.4. As refeições devem apresentar-se com os seus diversos componentes numa proporção adequada de modo a que as mesmas sejam calórica e nutricionalmente equilibradas, e de modo a garantir que são satisfeitas as necessidades dos Utentes em proteínas, hidratos de carbono, lípidos, sais minerais, vitaminas e fibras, nunca esquecendo de ponderar as necessidades diárias, respeitando as condições referidas nos **Anexos D** a **D3** (capitações).

33.5.5. Os géneros alimentícios e refeições a fornecer devem ser de preparação recente, devendo o tempo que decorre entre o final da sua confeção/regeneração ou

preparação e o seu consumo ser o estritamente necessário para que se possa proceder ao seu empratamento, transporte e distribuição, contribuindo desta forma para garantir a conformidade higio-sanitária dos mesmos assim como as suas características organoléticas.

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

33.7. O Adjudicatário é responsável pela qualidade e condições higio-sanitárias das refeições fornecidas, equipamentos e instalações, constituindo-se em responsabilidade relativamente aos danos e prejuízos causados, incluindo toxi-infeção alimentar derivada daqueles fornecimentos.

33.8. Os guardanapos de papel, brancos e sem logótipo, a serem distribuídos na UCCISR, ficam a cargo do Adjudicatário.

33.9. As toalhas de papel de mesa e/ou de tabuleiro e as saquetas de talheres, a distribuir na UCCISR, são da responsabilidade do Adjudicatário e não devem ter qualquer logótipo.

33.10. É proibida a permanência do lixo nas instalações da copa principal (Piso 0) da Unidade devendo o mesmo ser retirado do local, pelo Adjudicatário, diariamente e sempre que necessário, de modo a evitar a sua acumulação nos respetivos locais. Este lixo deve ser devidamente separado de acordo com a sua tipologia e ser transportado de modo higiénico, até ao local que a Unidade determine para este efeito. A sua remoção deverá respeitar o regulamento da Câmara Municipal respetiva. O incumprimento do estipulado e havendo lugar a aplicação de coima, esta recairá sobre o Adjudicatário.

34. EMENTAS

34.1. O Adjudicatário deve apresentar na sua proposta um conjunto de ementas, compostas por um ciclo mínimo de 6 (seis) semanas rotativas, as quais serão sujeitas a aprovação pela Equipa da Qualidade Alimentar da SCML previamente à sua implementação. Estas ementas destinam-se unicamente aos Utentes internados e devem ser apresentadas de acordo com o modelo de ementas do **Anexo IV** do Convite, devendo o Adjudicatário proceder ao seu reinício sempre que não exista indicação em contrário pela Equipa da Qualidade Alimentar da SCML.

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

34.2.1. Considerar os critérios estipulados para as refeições e respetivas dietas, discriminadas no **Anexo F**;

34.2.2. Elaborar ementas variadas, entendendo-se por "ementa variada" a não repetição de um prato com idêntica composição e confeção no prazo mínimo de 6 (seis) semanas; para este efeito deve ser considerada a sazonalidade e disponibilidade dos géneros alimentícios de acordo com as estações do ano;

34.2.3. Utilizar todos os géneros de carne e peixe constantes no **Anexo D1** do presente caderno de encargos, garantindo assim a maior alternância possível entre condutos com fornecedores proteicos de origem animal diversa (carne, peixe, moluscos e cefalópodes, ovos); para os acompanhamentos deve ser assegurada a maior variedade possível.

34.2.4. Identificar o tipo de carne e pescado que entra na composição dos pratos, respeitando as espécies indicadas no **Anexo D1**, não podendo as mesmas ser alteradas;

34.2.5. No caso da Dieta Ligeira, Dieta Mole e Dieta Pastosa no mesmo dia, apresentar alternância entre carne e peixe, para refeições de almoço e jantar, considerando que se o almoço for carne, o jantar deve ser pescado, invertendo-se esta ordem no dia seguinte;

34.2.6. Apresentar semanalmente, no máximo, uma refeição com recurso ao método de confeção fritura, para as dietas gerais de carne, pescado, dieta mole e dieta vegetariana, sendo que esta não deverá coincidir o dia de oferta de sobremesa doce;

34.2.7. Apresentar semanalmente, no máximo, uma refeição contendo alimentos processados de carne e pescado (tais como croquetes, rissóis ou hambúrguer), para as Dietas Gerais de carne e pescado, e Dieta Ligeira;

34.2.8. Apresentar para a dieta vegetariana uma predominância de refeições compostas por géneros alimentícios não processados;

34.2.9. Apresentar semanalmente, o mínimo de oito refeições compostas por carne ou pescado à peça (por exemplo, bife, costeleta, posta e lombo entre outros), para as Dietas Gerais de carne ou pescado;

34.2.10. Utilizar predominantemente carnes brancas em detrimento das carnes vermelhas e proceder ao fornecimento semanal, sempre que possível, de duas refeições de pescado gordo; proceder à oferta semanal, sempre que possível, de uma refeição composta por ovos (em grau de cozedura completo), em substituição de uma refeição de carnes vermelhas;

34.2.11. Apresentar para a dieta geral (pescado), o máximo semanal de uma refeição em que o principal fornecedor proteico é o bacalhau e de uma refeição em que o principal fornecedor proteico é um cefalópode;

34.2.12. Não apresentar pratos cujo método de confeção seja a fritura, nem géneros alimentícios ou refeições de difícil digestibilidade, ao jantar;

34.2.13. Proceder à oferta diária, no mínimo, de três opções de fruta da época, a cada refeição, devendo esta ser diferenciada entre as refeições de almoço e jantar e verificando-se a oferta de, no mínimo, uma peça de fruta diferente entre três refeições sucessivas; entre as três opções de fruta, estabelecidas para as dietas

gerais, deve existir alternativa, duas vezes por semana, de fruta cozida ou assada sem açúcar de adição;

34.2.14. Proceder à oferta ao almoço, de um dos dias de fim-de-semana, para além das três opções de fruta acima indicadas, de duas opções de sobremesa doce, sendo que a mesma não deverá apresentar quaisquer alimentos crus na sua composição, à exceção de fruta. A fruta e sobremesas doces não devem vir discriminadas no **Anexo IV** do Convite, devendo o Adjudicatário, na semana prévia à entrada em vigor de cada de semana de ementas, proceder à entrega de um mapa em que essa oferta se apresente discriminada, por dia e por refeição;

34.2.15. Apresentar semanalmente, no mínimo, três sopas contendo leguminosas e três refeições contendo leguminosas em complemento ou substituição das fontes de hidratos de carbono, as quais (sopa e refeição) não deverão coincidir no mesmo dia; para as seis semanas quando a oferta de sopa for canja, devendo esta ser apresentada, no máximo, uma vez semanalmente, deverá obrigatoriamente ser apresentada uma sopa de legumes em sua alternativa;

34.2.16. Variar equitativamente os métodos de confeção (exceto fritura), de forma a evitar a monotonia das refeições, e proceder ao planeamento das mesmas de forma integrada de modo a evitar refeições monocromáticas; para as dietas gerais de carne e pescado, deve ser privilegiada a presença de elementos de diferente consistência;

34.2.17. Variar equitativamente entre hortícolas crus e confecionados nas refeições da Dieta Geral;

34.2.18. Apresentar saladas, compostas por um mínimo de três hortícolas crus, não podendo existir repetição do mesmo hortícola (com exceção da alface), em três refeições sucessivas de saladas; os hortícolas sujeitos a confeção devem ser discriminados no **Anexo IV** do Convite, contrariamente aos Hortícolas crus (saladas) para os quais o Adjudicatário deve, na semana prévia à entrada em vigor de cada de semana de ementas, proceder à entrega de um mapa em que essa oferta se apresente discriminada, por dia e por refeição;

34.2.19. Elaborar a ementa considerando os hábitos e tradições de alimentação do povo português.

34.2.20. Na ementa proposta pelo Adjudicatário, conforme modelo do **Anexo IV** do Convite**,** devem ser claramente identificadas os pratos provenientes de regime em diferido a frio (cook-chill) por oposição às fornecidas em diferido a quente.

34.3. Os critérios definidos para elaboração das ementas, podem vir a ser alterados, de acordo com as necessidades da UCCISR.

34.4. No decorrer do período contratual, o nutricionista da UCCIRS e/ou da Equipa da Qualidade Alimentar da SCML, reserva-se ao direito de proceder às alterações julgadas

por convenientes às ementas em vigor, considerando os géneros alimentícios constantes no **Anexo D1**, devendo o Adjudicatário proceder à sua implementação num prazo máximo de quinze dias após formalização escrita pelo nutricionista da UCCIRS e/ou Equipa da Qualidade Alimentar das alterações a efetuar.

34.5. O Adjudicatário deverá apresentar as fichas técnicas e nutricionais das ementas propostas, bem como das ementas aprovadas, no prazo de **10 (dez) dias**, após assinatura do contrato e no prazo máximo de **15 (quinze) dias** após quaisquer alterações efetuadas pela Equipa da Qualidade Alimentar. Destas fichas devem constar, entre outros, a composição da refeição, a capitação da matéria-prima e ingredientes utilizados, os métodos de confeção, bem como a indicação dos alergénios e substâncias suscetíveis de provocar intolerâncias alimentares.

34.6. A informação relativa aos alergénios e substâncias suscetíveis de provocar intolerâncias alimentares deve encontrar-se disponível para consulta, pelos utentes e funcionários da UCCISR, devendo para tal todo o pessoal afeto ao Adjudicatário ter conhecimento da documentação em que estas informações se encontram registadas. Deve apresentar-se juntamente com a ementa afixada, a informação da possibilidade de consulta a esta informação, para quem a solicite, caso a mesma não se apresente inscrita na própria ementa. Esta informação deve apresentar-se igualmente disponível para os géneros alimentícios que compõem as refeições intermédias;

34.7. A ementa em vigor, aprovada pela Equipa da Qualidade Alimentar, deve ser integralmente cumprida pelo adjudicatário, devendo esta ser publicitada pelo mesmo em local a designar pela UCCISR.

35. OUTROS CONSIDERANDOS AO FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES

35.1. Durante o período contratual, a solicitação dos tipos de dieta e das quantidades das refeições, poderá ser realizada até às 10H00 do próprio dia, sem prejuízo das especificações do caderno de encargos.

35.2. Quando houver Utentes com necessidade de refeições e dietas específicas, é da responsabilidade do Adjudicatário suportar todos os encargos inerentes à aquisição de produtos sucedâneos.

35.3. Na confeção e na apresentação das refeições devem ser consideradas as capacidades dos Utentes em relação à mastigação, deglutição, assimilação e outras.

35.4. Sempre que se verifique a necessidade do fornecimento de dietas especiais, devidamente justificadas, para além daquelas que se encontram previstas em caderno de encargos, deve o Adjudicatário providenciá-las de imediato. Entre outros incluem-se o leite do dia, leites adaptados, papas, iogurtes ou leite de soja.

35.5. O Adjudicatário é obrigado a assegurar a existência de um livro de reclamações/sugestões, devendo o mesmo possuir previamente as páginas numeradas e rubricadas pela SCML.

36. OPERAÇÕES DE VERIFICAÇÃO

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

36.2. As operações de verificação sanitária incidem também sobre as instalações, equipamentos, veículos automóveis de transporte de refeições confecionadas (incluindo as fornecidas em regime refrigerado – *cook-chill*), carros de transporte de refeições, acondicionamento de géneros alimentícios e refeições, existência e correto preenchimento dos registos HACCP, entre outros. Para este efeito a documentação e registos relativos a implementação dos Princípios HACCP, bem como aquela referente ao cumprimento dos códigos de boas práticas de higiene alimentar e a referente à rastreabilidade dos géneros alimentícios e refeições, deve manter-se arquivada nas instalações da UCCISR, e permanentemente disponível para consulta.

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

36.4. O não cumprimento do estipulado nos números anteriores, encontra-se sujeito à aplicação da penalidade prevista na **Cláusula 20.ª**.

36.5. Os géneros alimentícios a incorporar bem como as refeições confecionadas que não satisfaçam as necessárias condições sanitárias e qualitativas são rejeitados e considerados como não fornecidos, devendo o Adjudicatário substituir e remover de imediato e por sua conta, os produtos rejeitados. Se a remoção não for efetuada, em tempo útil, pode a SCML efetuá-la a expensas do Adjudicatário, sem prejuízo de comunicação, se for caso disso, a organismo oficial. O não cumprimento do acima estipulado, encontra-se sujeito à aplicação da penalidade prevista na **Cláusula 20.ª.**

36.6. A SCML pode, a qualquer momento e sempre que o entender, colher amostras (amostras alimentares, esfregaços a superfícies/utensílios/equipamentos e esfregaços às mãos do manipulador) e proceder às análises tidas por convenientes. No caso das amostras alimentares, estas são colhidas nas instalações do Hospital Pulido Valente utilizadas pelo Adjudicatário, ou na copa da UCCISR, às refeições ou géneros alimentícios fornecidas pelo Adjudicatário no âmbito da prestação de serviços, de acordo com as normas aplicáveis. Estas amostras não devem ser cobradas pelo Adjudicatário

36.6.1. O Adjudicatário fica obrigado a constituir amostra testemunha das refeições servidas no âmbito da prestação de serviços, devendo esta colheita ser feita nas próprias instalações da UCCISR. Estas amostras devem ser colhidas de acordo com as normas aplicáveis, acondicionadas em embalagem estéril, conservadas durante 72 (setenta e duas) horas em meio adequado e ser representativas das refeições fornecidas.

36.6.2. Os hortícolas servidos crús, devem ser colhidos em embalagem separada daquela das refeições confecionadas.

36.6.3. Para géneros alimentícios fornecidos no âmbito das festividades, assim como os bolos de aniversário, que apresentem na sua constituição alimentos considerados de risco deve, de igual modo, ser constituída amostra testemunha, a qual deve ser retirada previamente à distribuição dos géneros, procedendo-se conforme descrito em **36.6.1**.

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

36.6.5. Caso a SCML o entenda, poderá solicitar ao Adjudicatário a realização das referidas análises, às suas expensas, devendo os resultados das mesmas, serem remetidos ao NGCAS e UCCISR no prazo variável de 5 a 20 dias, consoante o tempo requerido para a apresentação dos resultados.

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

36.7. É da responsabilidade do Adjudicatário proceder à realização de análises microbiológicas, trimestralmente na UCCISR. O Adjudicatário compromete-se a efetuar, uma análise microbiológica da refeição e dois esfregaços (superfícies/utensílios/equipamentos e mãos do manipulador). Os resultados das análises, expressos nos respetivos boletins analíticos, devem ser remetidos à UCCISR até **20 (vinte) dias úteis** após a sua realização.

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

36.7.2. Para os resultados não conformes que venham a ser apurados, deve ser elaborado pelo Adjudicatário um relatório detalhado, do qual conste a interpretação dos resultados obtidos e a referência às medidas preventivas e/ou corretivas adotadas visando a sua resolução; este relatório deve ser remetido à UCCISR no prazo máximo de 5 dias uteis após o envio dos boletins analíticos a esta Unidade.

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

36.7.4. Os resultados das análises microbiológicas bem como os registos de formação, incluindo os relativos a formação no âmbito de resultados analíticos não conformes, para além de remetidos à da UCCISR, devem apresentar-se também arquivados na pasta referente aos registos do controlo de qualidade do Adjudicatário, nas instalações da UCCISR.

36.7.5. No início da vigência do contrato deve ser remetido à UCCISR um cronograma com indicação das datas e período horário (almoço ou jantar) de realização das análises microbiológicas.

36.8. A não verificação dos mecanismos de controlo e garantia de qualidade que o Adjudicatário indicou na sua proposta para serem utilizados na prestação de serviços, bem como a não verificação dos procedimentos de resposta a anomalias e mecanismos de fiscalização do fornecimento dos géneros e produtos também considerados válidos determina a aplicação das penalidades previstas no na **Cláusula 20.ª.**

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

36.10. O Adjudicatário deve fornecer listagem dos seus fornecedores de géneros alimentícios e produtos, utilizados na prestação de serviços, ao NGCAS e UCCISR, sempre que solicitado.

37. CONFERÊNCIA DE EXECUÇÃO DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇO

37.1. O Adjudicatário deve entregar diariamente ao responsável da UCCISR:

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

37.1.2. Na mesma guia as refeições do pessoal (isento), voluntários e estagiários, devem ser devidamente identificadas e obrigatoriamente acompanhadas da respetiva lista nominal informativa.

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

37.2. Os originais/duplicados das guias deverão permanecer na UCCISR, devendo o original/duplicado ser assinado e devolvido ao Adjudicatário.

37.3. Fica o Adjudicatário obrigado a informar o Núcleo de Gestão de Contratos da Unidade de Aprovisionamento da Ação Social, até ao **dia 8 (oito) do mês seguinte**, o número de almoços fornecidos.

38. POLÍTICA DE SEGURANÇA

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

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

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

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

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

39. REFEIÇÕES ESPECIAIS

Festividades

Para a UCCISR encontra-se previsto o fornecimento de refeições e géneros alimentícios alusivos às festividades indicadas no **Anexo E**, com a composição apresentada no **Anexo E1.** Para estas devem atender-se os seguintes requisitos:

39.1. O Adjudicatário deverá fornecer pratos, tigelas, copos, guardanapos, toalhas de mesa e talheres descartáveis para as festividades referidas no **Anexo E** a pedido da UCCISR;

39.2. No Dia de Reis, deverá ser fornecido a cada Utente, juntamente com o lanche do dia, uma fatia de bolo rei.

39.3. Todas as quartas-feiras, o adjudicatário deverá fornecer um bolo com aproximadamente 3 kg, para ser servido nos 3 pisos, fornecimento esse inserido nas atividades programadas pela Animadora Socio Cultural da Unidade. O curso deste bolo deverá ser diluído no preço unitário das refeições.

39.4. Caso seja solicitado pela UCCISR, deverá ser fornecido pelo adjudicatário um bolo de aniversário, com peso aproximado de 1,5kg, acompanhado por velas e a inscrição solicitada para o mesmo. Este bolo será requisitado até às 17h00 do dia anterior ao do seu fornecimento, e ser de composição simples, ou conforme solicitado pela Unidade.

39.5. As ementas festivas não devem ser faturadas em separado, sendo o seu custo diluído no preço unitário das refeições.

39.6. As capitações a cumprir são as que se encontram previstas em Caderno de Encargos, nos Anexo D, D1 e D3.

39.7. Os géneros que compõem as designadas Mesas Postas nas celebrações da Páscoa, Natal e Passagem de Ano, devem ser dispostos na sala de refeições ou ser colocados em embalagem cartonada individualizada por utente, com os géneros devidamente acondicionados, de acordo com o solicitado pela UCCISR. Para além da opção de refeição escolhida pela UCCISR para fornecimento aos utentes (1 opção de sopa, de prato e de sobremesa), poderá ser necessário proceder ao fornecimento dos pratos das refeições previstos para na ementa do dia, de forma a satisfazer as necessidades clinicas dos Utentes em internamento;

39.8. As ementas que compreendem o fornecimento de Lanche, devem ser fornecidas em substituição do lanche do dia ou em adição ao mesmo, de acordo com o solicitado pela UCCISR;

40. TIPOS DE REFEIÇÕES POR CAPITAÇÃO

40.1. As capitações do pequeno-almoço, meio da manhã, lanche, ceia do Utente e ceia do Pessoal constam do **ANEXO D** e destinam-se a Utentes adultos, Pessoal e familiares de Utentes.

40.2. As capitações dos almoços e jantares, constam do **ANEXO D1** e destinam-se a Utentes adultos e familiares de Utentes:

- *Capitação "**tipo I Adultos**" – Utentes;*
- *Capitação ""**tipo II Adultos**" – familiares de Utentes internados.*

41. ESPECIFICIDADES DA UNIDADE DE CUIDADOS CONTINUADOS INTEGRADOS DE SÃO ROQUE

As cláusulas jurídicas gerais e especiais devem ser observadas, sem prejuízo das especificidades abaixo estipuladas.

1. Fornecimento de serviços de refeições confecionadas e géneros alimentícios (pequenos almoços, meio da manhã, almoços, lanches, jantares, ceias dos Utentes, ceias de Pessoal e suplementos) aos Utentes da **Unidade de Cuidados Continuados Integrados de São Roque (UCCISR)**, Alameda das Linhas de Torres n.º 117 - 1769-00, Lisboa.

2. As refeições de almoço e jantar a fornecer, devem ser preparadas, confecionadas, regeneradas (quando aplicável) e empratadas pelo adjudicatário, em instalações externas às da UCCISR.

3. As refeições de almoço e jantar devem ser fornecidas confecionadas em regime diferido a quente. Caso as dietas específicas não o permitam, as refeições devem ser fornecidas em regime refrigerado (*cook-chill)* após a sua completa regeneração, respeitando os requisitos específicos do presente caderno de encargos.

4. São inerentes à prestação de serviços, e da responsabilidade do Adjudicatário, todas as operações decorrentes desde a entrega das refeições confecionadas quentes e

dos géneros alimentícios na UCCISR, a sua preparação e distribuição, bem como tarefas de limpeza, higienização e manutenção das instalações, equipamentos e restantes elementos concessionados.

5. As refeições destinam-se a Utentes Tipo I (adultos) e devem respeitar o estipulado em caderno de encargos, nomeadamente o referido na **Cláusula 33.6.** a pedido da UCCISR devem ser fornecidas refeições a familiares dos Utentes internados, as quais devem cumprir com a capitação Tipo II (adultos).

6. As refeições devem ser confecionadas tendo em conta as caraterísticas mencionadas na **Cláusula 33.**, **Anexos D, D1, E e F**, e restantes requisitos constantes do presente caderno de encargos, estando as quantidades de refeições estimadas indicadas no **Anexo C**.

7. O fornecimento de refeições deve obedecer aos requisitos abaixo estipulados:

a) Os almoços e jantares devem ser entregues confecionados e a quente pelo Adjudicatário, o qual é responsável pelo seu empratamento e transporte, em carros de transporte de refeições (com zona quente e zona fria), do seu local de empratamento, nas instalações do Hospital Pulido Valente em utilização pelo Adjudicatário, até à copa principal (piso 0) da UCCISR;

b) O acondicionamento das refeições de almoço e jantar nos carros de transporte de refeições deve ser organizado de acordo com a sua distribuição nos pisos da Unidade (piso 0 e pisos 1 e 2), devendo cada tabuleiro apresentar-se devidamente identificado com a indicação da refeição (almoço/jantar), número do piso, número da cama e tipo de dieta a que respeita, entre outros;

c) Os géneros alimentícios destinados ao pequeno-almoço, meio da manhã, lanche, complemento alimentar e ceia, devem ser fornecidas pelo Adjudicatário a granel e/ou em dose individual (de acordo com o solicitado), diariamente, na copa principal da UCCISR; as bebidas destinadas às refeições intermédias de pequeno-almoço e lanche, tais como o leite, chá ou café/descafeinado, e similares, devem ser fornecidos aquecidos, e acondicionados em material, propriedade da UCCISR, exceto quando expressamente indicado;

d) Pequenas preparações, necessárias ao fornecimento das refeições intermédias, tais como a composição integral dos tabuleiros de refeição, a preparação de sandes, torradas, fruta ou papas (que não requeiram cozedura) devem ser efetuadas pelo Adjudicatário na copa principal da UCCISR (Piso 0); de igual forma, pequenas preparações necessárias ao fornecimento das refeições de almoço e jantar, tais como a finalização da composição dos tabuleiros (nomeadamente a colocação copos e de talheres), eventual preparação de fruta, entre outros, devem ser efetuadas pelo Adjudicatário na copa principal da UCCISR;

e) As frutas para consumo frescas, em natureza, bem como os hortícolas crus (saladas), devem ser fornecidas prontas a consumo, devidamente preparadas, lavadas e desinfetadas; quando destinadas às refeições de almoço e jantar, estas devem ser apresentadas acondicionadas individualizadas nos tabuleiros dos utentes;

f) É da responsabilidade do Adjudicatário proceder à distribuição das refeições, principais e intermédias aos Utentes, "mesa a mesa" na sala de refeições (Piso 0), constituindo-se este igualmente responsável pela entrega do (s) carro (s) de transporte de refeições principais nos Pisos 1 e 2, bem como dos géneros alimentícios destinados às refeições intermédias nas copas destes pisos, de acordo com o solicitado, devendo a mesma ser efetuada no cumprimento dos requisitos estipulados no presente Caderno de Encargos; para este efeito as bebidas quentes devem ser fornecidas devidamente repartidas pelos jarros isotérmicos entregues ao adjudicatário.

g) É da responsabilidade do Adjudicatário disponibilização de jarros com água nas mesas da sala de refeições.

8. Os carros de transporte necessários ao transporte de refeições e respetivos tabuleiros, são propriedade da UCCISR, sendo disponibilizados ao Adjudicatário, juntamente com outra palamenta necessária à execução da prestação de serviços, mediante assinatura do respetivo inventário, no início da prestação de serviços.

8.1. Constitui exceção ao anterior o material descartável, necessário ao acondicionamento da sopa, refeição ("prato"), sobremesa e hortícolas crus (salada), necessários ao fornecimento dos almoços e jantares, os quais devem ser fornecidos pelo Adjudicatário, cumprindo os seguintes requisitos:

a) Ser composto de material adequado de acordo com a regulamentação em vigor e legislação específica, quando aplicável, relativa aos materiais e objetos destinados a entrar em contacto com os alimentos, devendo estar marcados com o símbolo "próprio para alimentos";

b) Ser composto de material que não interfira, de qualquer forma, com as características sanitárias, de qualidade ou organoléticas das refeições, considerando nomeadamente as temperaturas a que as mesmas serão sujeitas no carro de transporte de refeições (com um dos lados refrigerado e outro para manutenção a quente);

c) Apresentar como características:

- tampa, não incorporada, amovível, em todos os recipientes referidos em **8.1**.;
- Capacidade mínima para as capitações estipuladas de: sopa, 330ml; salada 340ml; sobremesa 200ml; prato 1000ml.

9. A recolha da palamenta e/ou descartáveis, tabuleiros e restante material resultante do consumo de refeições na sala de refeições, deve ser efetuada pelo Adjudicatário, imediatamente após a sua utilização pelos Utentes, sendo a recolha dos carros de transporte de refeições e jarros isotérmicos, dos Pisos 1 e 2, efetuada pelo mesmo, após o horário previsto para a duração das refeições, conforme estabelecido no **ponto 12** da presente cláusula**.**

10. A higienização e arrumo da sala de refeições deve ser efetuada imediatamente após o horário estabelecido para a duração das refeições, devendo ainda o adjudicatário garantir o seu correto estado de higienização permanente. O Adjudicatário constitui-se de igual forma responsável pelo correto estado de higienização, arrumo e organização da copa principal (Piso 0).

11. Na copa principal da Unidade (Piso 0), apenas se admite que o Adjudicatário proceda à higienização do material e palamenta utilizados em exclusivo na Unidade, devendo o restante material, entre o qual se incluem os carros de transporte de refeições e respetivos tabuleiros, assim como os jarros isotérmicos, ser higienizados nas instalações do Hospital Pulido Valente em utilização pelo Adjudicatário, externas às da UCCISR, a tempo da sua subsequente utilização.

12. O material descartável utilizado para fornecimento das refeições de almoço e jantar deve ser transportado pelo Adjudicatário, nos respetivos carros de transporte de refeições, para eliminação nas instalações do Hospital Pulido Valente, em instalações externas às da UCCISR, não sendo permitida a sua colocação nos recipientes de detritos presentes na copa desta Unidade.

13. As refeições devem estar prontas a servir nos seguintes termos:

a) Horário das refeições prontas a serem servidas:

Pequenos-almoços…… 08h30m
Meio da manhã 10h00m
Almoços 12h00m
Lanches 16h00m
Jantares 19h00m
Ceias dos utentes 22h00m
Ceias do pessoal……..... 19h00m

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

c) As ceias dos Utentes e do Pessoal, devem ser entregues nas copas dos respetivos pisos, no horário acima indicado.

d) Duração do serviço de refeição:

Pequenos-almoços…… ..... 08h30m até às 10h00m
Almoços ..... 12h00m até às 14h00m

Lanches ..... 16h00m até às 17h00m

Jantares ..... 19h00m até às 20h30m

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

15. A distribuição das refeições na sala de refeições é da responsabilidade do Adjudicatário e processa-se dentro dos horários e especificidades definidas nos números anteriores.

16. Não obstante o horário previsto de duração do serviço de refeição, deverá ser assegurado pelo Adjudicatário qualquer reforço alimentar solicitado até às 21h00.

17. O número de refeições, tipologia de dieta, opção de ementa (quando aplicável), numero e tipo de suplementos a fornecer, são informadas pela UCCISR diariamente, até às 15h00 do dia anterior ao do seu fornecimento.

18. O aumento e/ou diminuição e/ou alteração do número de refeições, tipologia de dieta e suplementos alimentares poderá ocorrer até às 10h00, do próprio dia do seu fornecimento; até às 17h00 poderá ser requerida, nos mesmos moldes, o aumento e/ou diminuição e/ou alteração dos jantares, das ceias dos Utentes e do Pessoal.

19. O Adjudicatário fornece os géneros destinados a suplementos alimentares, constantes do Anexo D2, de acordo com o solicitado.

20. Para o efeito de recolha da informação referida nos **pontos 17** e **18** da presente cláusula devem ser apresentados pelo Adjudicatário formulários próprios, os quais se encontram sujeitos a validação pela UCCISR. Após preenchimento, estes formulários são entregues ao elemento do Adjudicatário indicado pelo mesmo para esta finalidade.

21. O Adjudicatário deverá apresentar semanalmente cópia do formulário, devidamente validado, das refeições e suplementos, ao interlocutor da UCCISR para efeitos de faturação.

22. Os horários de funcionamento das instalações da UCCISR relativamente ao Adjudicatário serão entre as 07h30m e as 21h00, todos os dias do ano.

23. O Adjudicatário deverá apresentar à UCCISR, após completados os primeiros 10 (dez) dias do início da prestação de serviços, um manual de procedimentos com os seguintes elementos:

a) Horários das tarefas que envolvem a prestação (ex: limpeza, empratamento, remoção de lixos, etc.);

b) Circuitos estabelecidos;

c) Plano de controlo de anomalias;

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

e) Registos de auto-controlo baseados nos princípios HACCP.

24. A não apresentação dos documentos referidos nos pontos 23. implicará uma penalização prevista na **Cláusula 20.ª.**

25. As refeições a fornecer devem cumprir com os seguintes requisitos:

a) Com exceção da Dieta Restrita em Sal (sem sal adicionado), as refeições de almoço e jantar devem ser confecionadas "meio-sal";

b) O pão a fornecer deve ser embalado individualmente; o pão deverá ser pão de mistura ou pão integral, sendo apresentadas as alternativas em bola ou fatiado (opção pelo Utente);

c) Ao almoço e jantar devem ser fornecidos temperos (azeite virgem extra, vinagre e canela) em doses individuais, em conformidade com a refeição servida; o sal, em dose individual, deverá ser fornecido, apenas a pedido da UCCISR;

d) O tempero da sopa deve ser feito com azeite virgem extra;

e) A pedido da UCCISR, deverá ser fornecido aos utentes, uma dose extra de pão, leite, fruta ou hortícolas (crus ou confecionados), sem custos acrescidos;

f) A fruta a fornecer deve apresentar-se em estado de maturação adequado à mastigação, cumprindo com o estabelecido nos **Anexos D** e **D1**.

g) A pedido da UCCISR deve ser fornecido pelo Adjudicatário, duas vezes por semana a cada utente, juntamente com o lanche, e de forma alternada (em dias da semana e tipos de fruto), uma dose individual de frutos gordos (nozes, amêndoas, amendoins).

h) O fornecimento das refeições infra mencionadas deve respeitar os requisitos constantes no presente Caderno de Encargos, nomeadamente os indicados nas **cláusulas 33.6., 34.2.,** e **Anexos D e D1**.

i) As refeições intermédias abaixo especificadas são compostas pelos géneros alimentícios especificados para cada uma delas ou por outros considerados seus equivalentes, apresentados no **Anexo D**. A composição destas refeições é determinada pela Unidade, de acordo com cada tipologia de Dieta.

j) Todos os géneros alimentares fornecidos nas refeições intermédias devem ser apresentados devidamente acondicionados, devendo, no caso da fruta cozida ou assada esta ser apresentada em embalagem descartável individualizada por utente, conforme indicado no ponto **8.1**.

k) Na confeção e na apresentação das refeições devem ser consideradas as capacidades dos Utentes em relação à mastigação, deglutição, assimilação e outras.

Anexo A

CÓDIGO DE CONDUTA DOS FORNECEDORES DA SANTA CASA DA MISERICÓRDIA DE LISBOA

(VERSÃO DISPONIBILIZADA EM PDF)

Anexo B

DECLARAÇÃO DE COMPROMISSO DO FORNECEDOR COM O

CÓDIGO DE CONDUTA DOS FORNECEDORES DA SANTA CASA DA MISERICÓRDIA DE LISBOA

DENOMINAÇÃO DA EMPRESA:_____

NÚMERO DE PESSOA COLETIVA:_____

MORADA (SEDE):_____

NOME DO REPRESENTANTE LEGAL:_____

NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIFICAÇÃO PESSOAL:_____

MORADA:_____

CARGO:_____

Tendo recebido e tomado conhecimento do Código de Conduta dos Fornecedores da Santa Casa da Misericórdia de Lisboa, declara que se compromete a cumprir as suas normas, além das obrigações assumidas no contrato de **prestação de serviços de refeições confecionadas à Unidade de Cuidados Continuados Integrados de São Roque** celebrado com a Santa Casa da Misericórdia de Lisboa em (indicar a data).

Data e Local

_____, ___ de _____ de 2023.

Assinatura do declarante e carimbo

_____

Anexo C

IDENTIFICAÇÃO DO FORNECIMENTO MÉDIO

(VERSÃO DISPONIBILIZADA EM EXCEL)

Anexo C1

IDENTIFICAÇÃO DE QUANTIDADES FORNECIDAS

(VERSÃO DISPONIBILIZADA EM EXCEL)

Anexo D

IDENTIFICAÇÃO DAS CAPITAÇÕES DAS REFEIÇÕES INTERMÉDIAS

(VERSÃO DISPONIBILIZADA EM EXCEL)

Anexo D1

CAPITAÇÕES EM BRUTO E CRU EM GRAMAS

(VERSÃO DISPONIBILIZADA EM EXCEL)

Anexo D2

IDENTIFICAÇÃO DAS CAPITAÇÕES DOS SUPLEMENTOS

(VERSÃO DISPONIBILIZADA EM EXCEL)

Anexo D3

IDENTIFICAÇÃO DAS CAPITAÇÕES PARA AS FESTIVIDADES

(VERSÃO DISPONIBILIZADA EM EXCEL)

Anexo E

FESTIVIDADES A COMEMORAR

(VERSÃO DISPONIBILIZADA EM EXCEL)

Anexo E1

EMENTAS ESPECIAIS DAS FESTIVIDADES

LANCHE DE ANIVERSÁRIO DA UNIDADE CUIDADOS CONTINUADOS INTEGRADOS DE SÃO ROQUE

Lanche buffet volante na sala de refeições

Sumos/néctar/sumo 100% variados (3 variedades)
Chá/ tisana de ervas
Croissant e triângulos de pão de forma c/queijo/fiambre
Salada de fruta tropical (5 variedades) /espetada de fruta tropical (5 variedades)

Rissol/Croquete /Pastel de bacalhau /Folhado de salsicha

Pastelaria miniatura variada (mínimo 5 variedades)

1 Bolo de pastelaria alusivo ao aniversário da UCCISR

Este evento destina-se a 110 pessoas (Funcionários e Utentes).

ALMOÇO DE SANTOS POPULARES DA UCCISR

Caldo verde c/ chouriço

Grelhada mista (febras/salsicha toscana etc.)/sardinhas assadas/carapau grelhado

Batata frita pala pala e arroz ou batata cozida

Salada mista (alface, tomate, cenoura, cebola, pepino e pimento assado)

Fruta/ Arroz doce

Pão de mistura/broa de milho

As capitações a fornecer devem respeitar as do Anexo D1.
Este Almoço destina-se a 110 pessoas (Funcionários e Utentes.

Esta ementa de almoço substitui a ementa do dia, podendo ser solicitado o fornecimento de outros pratos previstos nessa mesma ementa, pela UCCISR, caso os pratos em questão não se adequem às necessidades dos Utentes.

LANCHE DE S. MARTINHO DOS UTENTES DA UNIDADE DE CUIDADOS CONTINUADOS INTEGRADOS DE SÃO ROQUE

Castanhas cozidas/assadas (1 dúzia/pessoa)

1 Sumo (DI)/néctar(DI)/sumo100%/(DI)/chá/tisana de ervas

Almoço do Dia de Páscoa

Opções	**a) Sopa**	1	Cenoura c/ coentros
		2	Creme de espinafres
		3	Abóbora c/ hortelã
	b) Prato	1	Borrego assado à Padeiro c/ batata corada e nabiças salteadas
		2	Peru assado com batata de forno e esparregado de espinafres
		3	Cabrito no forno c/ arroz de passas e grelos salteados
	c) Sobre mesa	1	Salada de fruta tropical
		2	Abacaxi
		3	Manga/papaia fatiada/laranja e kiwi fatiados

<u>Mesa posta do Almoço do Dia de Páscoa:</u>

1 Fatia de Folar da Páscoa/1 fatia de bolo de chocolate/1 fatia de bolo de noz

1 fatia de bola de carne

1 Sumo/néctar/sumo 100% (DI)

Amêndoa tipo francesa D.I. (±50g)/ovos de chocolate (±50g)

Jantar de Véspera de Natal

Opções	**a) Sopa**	1	Cenoura c/ coentros
		2	Creme de espinafres
		3	Abóbora c/ hortelã
		4	Agrião
	b) Prato	1	**BACALHAU COZIDO C/ BATATA, ½ OVO, GRÃO, CENOURA E COUVE PORTUGUESA COZIDA**
		2	**BACALHAU ASSADO C/ BROA, BATATA ASSADA E GRELOS SALTEADOS**
		3	**POLVO À LAGAREIRO C/ BATATA A MURRO E SALADA MISTA**
	c) Sobre mesa	1	Ananás /salada de fruta tropical/kiwi e laranja fatiados
		2	Arroz doce/aletria
		3	Pudim de ovos/pudim de leite condensado

Ceia de Véspera de Natal

<u>Mesa posta</u>

1 Fatia de Bolo-rei/bolo rainha
2 2 Broas Castelares/1 coscorões/rabanadas/2 sonhos/1 filhós
3 Figos secos com nozes (±100g)
4 1 Sumo 100% (DI)/tisana

ALMOÇO DO DIA DE NATAL

Opções	**a) Sopa**	1	Creme de abóbora e couve-flor c/ coentros
		2	Creme de nabiças
		3	Creme de cenoura e curgete
		4	Agrião
	b) Prato	1	Peru assado com batata no forno e grelos salteados
		2	Arroz de pato e salada mista
		3	Lombo de porco assado recheado com farinheira, arroz alegre e esparregado de espinafres
	c) Sobre mesa	1	Ananás /papaia/manga/kiwi e laranja fatiados
		2	Leite creme c/ caramelo/arroz doce
		3	Pudim de ovos/pudim de leite condensado/gelatina/mousse de chocolate

Mesa posta do Almoço do Dia de Natal

- 1 Fatia de Bolo-rei/Bolo rainha
- 1 fatia de bolo inglês/ pão-de-ló/bolo de chocolate/bolo de maçã
- 2 Broas Castelares /1 coscorão/1 rabanada/2 sonhos/1 filhós
- 1 Sumo 100%/tisana

Jantar de Fim de Ano

Opções	**a) Sopa**	1	Caldo verde
		2	Creme de espinafres
		3	Canja de galinha c/ hortelã
	b) Prato	1	Bacalhau com natas e salada mista
		2	Strogonoff de vaca c/ cogumelos, arroz de pinhão e espinafres salteados
		3	Peru assado c/ laranja, batata no forno e grelos salteados
	c) Sobremesa	1	Torta de laranja
		2	Arroz doce/ leite creme/aletria
		3	Salada de fruta tropical/ manga, laranja e kiwi fatiados

<u>Mesa posta do Jantar de Fim de Ano</u>

- 1 Fatia de Bolo-rei/bolo rainha/ 2 broas castelares /1 coscorão/1 rabanada/2 sonhos/1 filhós
- 1 empada/folhado
- 12 uvas passa sem grainha
- Figos secos com amêndoa

- 1 Sumo 100%/tisana

Almoço do Dia de Ano Novo

Opções	**a) Sopa**	1	Creme de ervilhas c/ hortelã
		2	Creme de cenoura c/ coentros
		3	Canja de galinha c/ hortelã
	b) Prato	1	Leitão assado c/ batata frita, arroz branco e salada mista
		2	Lombo de porco no forno c/ arroz branco, puré de maçã, cenoura baby e espinafres salteados
		3	Perca assada c/ laranja, batata no forno e salada mista
	c) Sobremesa	1	Torta de laranja
		2	Arroz doce/ leite creme/aletria
		3	Salada de fruta tropical/ manga, laranja e kiwi fatiados

Anexo F

COMPOSIÇÃO DE DIETAS

Dietas Standard

I. PEQUENO-ALMOÇO E LANCHE
II. MEIO DA MANHÃ
III. ALMOÇO E JANTAR DIETA GERAL
IV. ALMOÇO E JANTAR DIETA LIGEIRA
V. ALMOÇO E JANTAR DIETA DIABÉTICA
VI. ALMOÇO E JANTAR DIETA MOLE
VII. ALMOÇO E JANTAR DIETA PASTOSA
VIII. ALMOÇO E JANTAR DIETA RESTRITA EM SAL
IX. ALMOÇO E JANTAR DIETA SONDA
X. ALMOÇO E JANTAR DIETA VEGETARIANA
XI. REFEIÇÃO LIGEIRA ESPECIAL
XII. REFEIÇÃO LIGEIRA
XIII. CEIA DOS UTENTES
XIV. CEIA DO PESSOAL

I – PEQUENO-ALMOÇO E LANCHE

Os componentes a incluir nos pequenos-almoços e lanches constam de quatro géneros alimentícios, selecionados entre os abaixo indicados nas alíneas a) a d):

a) Leite meio-gordo ou magro ou bebida vegetal (com ou sem café ou bebida de cereais sem café), ou bebida de cereais sem café, ou chá, infusão ou café, ou iogurte (sólido ou liquido).

b) Pão com manteiga ou creme vegetal ou queijo ou doce ou marmelada; em substituição ao pão podem ser fornecidos cereais do tipo "*corn-flakes*", "*fitness*" ou "*all-bran*", cereais integrais tufados sem adição de açúcar, farinha láctea, não láctea ou flocos de cereais ou equivalentes;

c) Fruta em natureza (crua) ou cozida ou assada;

d) Açúcar ou edulcorante.

Os géneros alimentícios para colocar no pão (indicados na alínea b) acima), o açúcar e edulcorante devem ser fornecidos em doses individuais (DI), podendo a pedido da Unidade as sandes serem apresentadas já preparadas, com aqueles ou outros dos géneros alimentícios indicados no **Anexo D**.

Para a Dieta Pastosa deve ser previsto o fornecimento, em alternativa ao acima exposto de batido de iogurte ou leite com bolacha ou farinha não láctea ou flocos de cereais e fruta fresca, cozida ou assada (complementados ou não com açúcar ou edulcorante).

A composição dos lanches pode ser idêntica à do pequeno-almoço,

II – MEIO DA MANHÃ DIETA

Deve ser fornecido um meio da manhã composto por três géneros alimentícios, selecionados entre os abaixo indicados de a) a c), fornecidos em dose individual:

- **a)** Iogurte (sólido ou líquido) ou leite ou bebida vegetal ou chá ou infusão;
- **b)** Bolachas ou tostas
- **c)** Açúcar ou edulcorante.

Para a Dieta Pastosa deve ser previsto o fornecimento de farinha láctea, ou de farinha não láctea ou flocos de cereais complementados com leite.

III - ALMOÇO E JANTAR DIETA GERAL

A Dieta Geral destina-se a Utentes que não requeiram modificações dietéticas especificas.

- **a) Sopa** – confecionada à base de vegetais, podendo ou não incluir ainda batata ou leguminosas na sua composição. Constitui exceção a esta regra a canja cuja composição é diferenciada, e a periodicidade de fornecimento se encontra definida na cláusula 32.2.
- **b) Prato** – pescado ou carne, complementados com ovo, sempre que a ementa o justifique, ou em alternativa composta apenas por ovo A refeição pode ser fornecida utilizando mais de uma variedade de carne ou peixe, embora sujeita ao mesmo tipo de confeção.

Como acompanhamento devem ser utilizados cereais, derivados dos cereais ou tubérculos, complementados ou não com leguminosas.

Os hortícolas confecionados ou crus (saladas) devem ser sempre incluídos na refeição;

Podem ser utilizados todos os métodos culinários, dando preferência aos cozidos, grelhados, estufados, caldeiradas, ensopados e assados com pouca gordura.

- **c) Pão do dia** –uma fatia de pão (25g), de mistura ou integral
- **d) Sobremesa** – fruta fresca em natureza, em estado de maturação adequado, fruta cozida ou assada ou sobremesa doce.

IV – ALMOÇO E JANTAR DIETA LIGEIRA

A Dieta Ligeira destina-se a situações que requeiram a restrição de gordura na alimentação, aplicando-se em contextos cujo quadro clínico implique uma digestão facilitada. Neste sentido, os géneros alimentícios a fornecer devem ser de fácil digestibilidade.

a) Sopa tipo ligeira – sempre que adequada, pode ser fornecida a sopa utilizada para a refeição geral, desde que esta seja confecionada à base de vegetais, com ou sem adição de batata.

Excluem-se neste caso as sopas com leguminosas, o caldo verde e caso seja fornecida canja, esta deve ser isenta de gordura.

O tempero deve ser feito com azeite virgem extra em quantidade mínima.

b) Prato – pode ser confecionado com os mesmos componentes que são utilizados na refeição geral, desde que sem leguminosas, desde que sem leguminosas ou com a sua utilização em parcimónia, sem que estas não se constituam como um componente base do prato.

Os hortícolas a fornecer devem ser confecionados;

Podem ser utilizados os métodos culinários cozido, grelhado, estufado simples e assados com pouca gordura.

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

d) Sobremesa – fruta nos mesmos termos da refeição geral, ou com outra preparação previamente solicitada; não deve ser fornecida sobremesa doce, à exceção de gelatina, ou sobremesas doces sem gordura.

V – ALMOÇO E JANTAR DIETA DIABÉTICA

A Dieta Diabética destina-se a situações que requeiram a restrição de hidratos de carbono de absorção rápida e de gordura saturada.

a) Sopa – com a mesma composição da indicada para a Dieta Geral;

b) Prato – com a mesma composição indicada para a Dieta Geral;

Podem ser utilizados os métodos culinários cozido, grelhado, estufado simples e assados com pouca gordura.

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

d) Sobremesa – fruta nos mesmos termos da refeição geral. Nos dias em que é apresentada a alternativa de sobremesa doce, esta deve ser confecionada com edulcorante.

VI – ALMOÇO E JANTAR DIETA MOLE

A Dieta Mole destina-se a situações que requeiram modificação da textura dos alimentos, devendo ser composta por alimentos adaptados a uma fácil mastigação.

a) Sopa – com a mesma composição da indicada para a Dieta Geral mas de textura passada;

b) **Prato** – peixe (em posta sem pele e espinhas ou em lombo ou filete sem espinhas) ou carne (picada), complementados com ovo, sempre que a ementa o justifique, ou em alternativa composta apenas por ovo. A refeição pode ser fornecida utilizando mais de uma variedade de carne ou peixe, embora sujeita ao mesmo tipo de confeção.
Como acompanhamento devem ser utilizados cereais, derivados dos cereais ou tubérculos, complementados ou não com leguminosas. Estes componentes devem apresentar-se bem cozidos e sempre que adequado com caldo (por exemplo arroz malandro).
Os hortícolas a fornecer devem ser confecionados e apresentar-se bem cozidos.
Podem ser utilizados os métodos culinários cozido, grelhado, estufado simples e assados com pouca gordura.

c) **Pão do dia** – deve ser fornecido pão fatiado de textura mole.

d) **Sobremesa** - Fruta fresca em natureza, em estado de maturação adequado e de consistência mole (como por exemplo a banana, kiwi, melão, meloa, melancia ou pêssego), fruta assada ou cozida ou sobremesa doce de textura mole.

VII – ALMOÇO E JANTAR DIETA PASTOSA

A dieta Pastosa destina-se a situações que requeiram modificação da textura dos alimentos à consistência de um creme homogéneo, destinando-se a Utentes com problemas graves de mastigação e/ou deglutição, disfagia para líquidos e/ou alimentos heterogéneos entre outros.

a) **Sopa passada** – com a mesma composição da indicada para a Dieta Geral mas de textura finamente passada;

b) **Prato** – carne ou peixe ou ovos, hortícolas cozinhados cereais ou derivados ou tubérculos, complementados ou não com leguminosas, devendo todos estes componentes apresentar-se devidamente separados e reduzidos a puré. As leguminosas, quando presentes, devem apresentar-se finamente trituradas (sem a presença de casca).
Podem ser utilizados os métodos culinários cozido, estufado simples e assados com molho, podendo o caldo da confeção ser utilizado para que os componentes adquiram uma consistência pastosa/cremosa.

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

d) **Sobremesa -** puré de fruta fresca ou cozinhada ou sobremesa doce de textura homogénea (como por exemplo leite-creme, pudim ou mousse).

Não é permitido o fornecimento de carne e equivalentes muito duros e fibrosos, cefalópodes, hortícolas crus ou muito fibrosos, ou de alimentos não homogeneizados.

VIII – ALMOÇO E JANTAR TIPO DIETA RESTRITA EM SAL

A Dieta Restrita em Sal destina-se a situações que requeiram restrição de sódio na alimentação. É uma dieta sem sal adicionado.

a) **Sopa** – com a mesma composição da indicada para a Dieta Geral, sem sal adicionado
b) **Prato** – peixe pescado ou carne, complementado com ovo, sempre que a ementa o justifique, ou em alternativa composta apenas por ovo.
   Como acompanhamento devem ser utilizados cereais, derivados dos cereais ou tubérculos, complementados ou não com leguminosas.
   Os hortícolas confecionados ou crus (e saladas) devem ser sempre incluídas na refeição.
   Nenhum dos componentes do prato deve ser adicionado de sal durante a preparação ou confeção.
   Podem ser utilizados os métodos culinários cozidos, grelhado, estufado simples e assados com pouca gordura.
c) **Pão do dia** - uma fatia de pão (25g), de mistura ou integral, sem sal.
d) **Sobremesa** - fruta fresca em natureza, em estado de maturação adequado, fruta cozida ou assada. Quando fornecida sobremesa doce, esta deve ser caseira (não adicionada de sal), estando proibido o fornecimento de sobremesas instantâneas (como pudins, mousses ou gelatinas entre outros).

   São proibidos na composição do prato queijos, produtos de salsicharia, enchidos, fumados, fiambre, mariscos e cefalópodes, peixe em conserva, bacalhau seco e salgado, pré-cozinhados e molhos industrias, entre outros, e na composição da sopa produtos de charcutaria.

IX – ALMOÇO E JANTAR DIETA POR SONDA

Destina-se a Utentes com comprometimento da alimentação por via oral e quando se verifique a necessidade do fornecimento de fórmulas de nutrição entérica especificas para administração por sonda.

Nestas situações o Adjudicatário obriga-se ao fornecimento de fórmulas de nutrição completa especificas para o efeito, devem ser fornecidas em conformidade com características e nas quantidades solicitadas/ prescritas pela UCCISR, de acordo com a patologia do(s) Utente(s) em questão.

O fornecimento do acima indicado pode ainda ter a necessidade de ser complementado com fórmulas modulares especifica para sonda.

X – ALMOÇO E JANTAR DIETA VEGETARIANA

A Dieta Vegetariana deve ser exclusivamente composta géneros alimentícios de origem vegetal, encontrando-se proibida a utilização de ingredientes de origem animal na sua preparação, confeção ou tempero.

a) **Sopa** – com a mesma composição da indicada para a Dieta Geral, excluindo-se a canja ou a inclusão de produtos de charcutaria.

b) **Prato** – composto por cereais, derivados dos cereais ou tubérculos, complementados ou não com leguminosas, ou apenas por leguminosas (frescas ou secas). Em alternativa podem ser compostos por tempeh ou tofu ou seitan ou soja, acompanhados de cereais, derivados dos cereais ou tubérculos.
Os hortícolas confecionados ou crus (saladas) devem ser sempre incluídos na refeição;

Podem ser utilizados todos os métodos culinários, dando preferência aos cozidos, grelhados, estufados, caldeiradas, ensopados e assados com pouca gordura.

c) **Pão do dia** - uma fatia de pão (25g), de mistura ou integral.

d) **Sobremesa** - fruta fresca em natureza, em estado de maturação adequado, fruta cozida ou assada. Em alternativa à fruta pode ser fornecida sobremesa doce, de cuja composição apenas podem constar ingredientes de origem vegetal.

XI – REFEIÇÃO LIGEIRA ESPECIAL

Refeição fornecida em alternativa ao almoço ou jantar:

a) Sopa passada, à base de hortícolas e sem leguminosas, complementada com peixe ou carne ou ovo, respeitando a capitação do Anexo D1.

b) Fruta fresca em natureza, em estado de maturação adequado, fruta cozida ou assada ou sobremesa doce.

XII – REFEIÇÃO LIGEIRA

Refeição fornecida em alternativa ao almoço ou jantar:

a) Sopa passada, à base de hortícolas e sem leguminosas.

b) Fruta fresca em natureza, em estado de maturação adequado, fruta cozida ou assada ou sobremesa doce.

XIII – CEIA DOS UTENTES

As ceias deverão ser compostas por:

a) Leite meio-gordo ou magro, ou em alternativa bebida vegetal ou iogurte (sólido ou liquido) ou infusão;

b) Pão com manteiga ou margarina vegetal ou queijo, ou em alternativa bolachas ou farinha láctea, não láctea ou flocos de cereais;

c) Açúcar ou edulcorante.

Todos os géneros alimentícios indicados nas alíneas a), b) e c) acima devem ser fornecidos em doses individuais (DI), acondicionados em embalagem cartonada devidamente identificada.

XIV - CEIA DO PESSOAL

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

A composição da Ceia de Pessoal Standard é a seguinte:

GÉNEROS	CAPITAÇÃO
Leite meio-gordo	DI
Iogurte aroma/natural	DI
Fruta	Conforme Anexo D1
Açúcar/edulcorante	2 DI
Manteiga	1 DI
Pão mistura com Queijo	Unidade
Pão leite	Unidade
Café/descafeinado	DI

Os Funcionários da UCCISR poderão escolher a composição da sua ceia até ao limite máximo de oito géneros alimentares, em alternativa à Ceia Standard, dentro da seguinte lista:

GÉNEROS	CAPITAÇÃO
Leite Magro/bebida vegetal (soja/amêndoa/arroz/aveia) simples e sem adição de açúcar	DI
Leite Chocolate	DI
Sumo/Néctar	DI
Iogurte líquido aromas	DI
Iogurte líquido magro	DI
Iogurte sólido magro/natural	DI
Chá/infusão	DI

Descafeinado	DI
Manteiga/creme para barrar 100% vegetal	DI
Chourição	30 gr
Fiambre	30 gr
Presunto/paio	30 gr
Pão de mistura	Unidade
Croissant	Unidade
Pão-de-Deus	Unidade
Bolachas Maria	DI
Bolachas água e sal	DI
Bolachas integrais	DI
Doce	DI
Açúcar/ edulcorante	DI

As Ceias do Pessoal deverão, sempre que possível, permitir que os géneros alimentares sejam individualizados de forma a permitir a preparação pelos Funcionários. Assim deverá ser fornecido, copo descartável para café ou chá, colher de sobremesa e/ou palheta (de acordo com a composição de ceia escolhida), assim como guardanapo.

DIETAS PERSONALIZADAS

- As dietas personalizadas têm como base a tipologia da Dieta Standard sendo-lhe incorporados géneros alimentares, em substituição ou aumento, conforme estipulados na lista de suplementos indicados no **Anexo D2.**
- A alteração ou substituição dos géneros alimentares não implica qualquer acréscimo de remuneração extra.
- Estas Dietas devem ser fornecidas, de acordo com o indicado pela UCCISR.

DIETAS TERAPÊUTICAS

As dietas terapêuticas para os doentes exigem critérios dietéticos individualizados de acordo com a patologia e evolução da doença, devendo ser compostas, preparadas, confecionadas e apresentadas de acordo com o especificado pela UCCISR, dado não serem possíveis de enquadrar nas dietas standard. os géneros alimentícios e alimentos dietéticos necessários à sua composição devem ser fornecidos pelo adjudicatário, mesmo quando sejam diferentes dos especificado em caderno de encargos, não implicando qualquer remuneração extra pelo adjudicatário.

TIPOS DE REFEIÇÕES POR CAPITAÇÃO

- As capitações do pequeno-almoço, meio da manhã, lanche e ceia (Utentes e Pessoal) constam do **Anexo D** e destinam-se a adultos
- As capitações dos almoços e jantares, constam do **Anexo D1** e destinam-se a: "tipo I Adultos", podendo ser solicitado o fornecimento de refeições com capitação "tipo II Adultos" para familiares de Utentes internados.

Anexo G

INVENTÁRIO

(VERSÃO DISPONIBILIZADA EM EXCEL)