

FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES

UNIDADE LOCAL DE SAÚDE DO ALTO AVE, E.P.E.

PROTOCOLO N.º VP2500564

Entre:

Unidade Local de Saúde do Alto Ave, E.P.E., na qualidade de Adjudicante, doravante designado como **ULSAAVE, E.P.E.**, com o NIPC 508 080 827, com sede na Rua dos Cutileiros, Creixomil, 4835-044 Guimarães, neste ato representado pelo Exmo. Prof. Doutor Pedro Miguel Guimarães Marques Cunha, na qualidade de Presidente do Conselho de Administração, e pelo Exmo. Sr. Dr. Manuel António Carvalho Marinho, na qualidade de Vogal do Conselho de Administração;

E

Serviço de Utilização Comum dos Hospitais – SUCH, pessoa coletiva de utilidade pública administrativa, com o NIPC 500 900 469, na qualidade de Adjudicatário, doravante designado como **SUCH**, neste ato representado pela Exma. Sra. Eng.ª Márcia Catarina Brandão Torres, na qualidade de Diretora Regional do Norte;

é assinado o presente Protocolo que se rege pelas cláusulas seguintes:

Preâmbulo

O **SUCH – Serviço de Utilização Comum dos Hospitais**, criado nos termos do Decreto-Lei n.º 46.668, de 24 de novembro de 1965, é uma associação sem fins lucrativos que tem por finalidade a realização de uma missão de serviço público, orientada para garantir a autossatisfação das necessidades dos seus Associados e a quem foi reconhecido o estatuto de pessoa coletiva de utilidade pública administrativa.

A missão do **SUCH** encontra-se definida no artigo 3.º do Decreto-Lei n.º 209/2015, de 25 de setembro, ao dispor que o SUCH tem por finalidade realizar atividades de interesse público de prestação de serviços comuns aos hospitais nas áreas instrumentais à atividade da prestação de cuidados de saúde, contribuindo para o aumento da eficácia e eficiência do sistema de saúde e para a sustentabilidade do Serviço Nacional de Saúde.

O **SUCH** permite que os seus Associados se libertem da gestão de atividades que não constituem a sua função principal, orientando-os, assim, para a melhor prossecução da sua razão de ser: a prestação de cuidados de saúde.

No âmbito da prestação de serviços partilhados, o **SUCH** tem como atribuições promover a sustentabilidade financeira do SNS, otimizando o binómio custo-benefício, através da prestação de serviços de elevada qualidade, sem fins lucrativos.

No seu relacionamento com os Associados, o **SUCH** pode prosseguir uma relação direta com os seus Associados através de protocolos ou contratos-programa entre estes e o SUCH, estabelecendo-se neles condições concretas de execução da prestação de serviços.

Na esteira do que já tinha sido, aliás, reconhecido pelo Conselho Consultivo da Procuradoria Geral da República em diferentes pareceres, também o artigo 8.º do Decreto-Lei n.º 209/2015, de 25 de setembro, dispõe que “*as relações entre o SUCH e os seus associados (...) regem-se por protocolos ou contratos programa, celebrados ao abrigo da contratação excluída*”.

Decorre do referido, designadamente a natureza desta prestação específica de **Fornecimento de Refeições**, das suas características específicas, bem como da posição relativa das partes, que esta prestação se encontra no âmbito da contratação excluída, regendo-se por uma relação direta entre o **SUCH** e o seu Associado ao abrigo do presente Protocolo.

A prestação de serviços de **Fornecimento de Refeições** é bem prova da lógica de atividade de serviço público exercida pelo SUCH, conforme preconizada no artigo 6.º do diploma supramencionado, tendo em conta o facto de estes serviços serem prestados por uma unidade que, pela sua capacidade e vocação, foi concebida, está organizada e funciona como um conjunto de meios postos em comum, ao serviço dos Associados do SUCH.

Nestes termos, e considerando que o SUCH dispõe de um Sistema de Gestão da Qualidade, certificado pela TUV, e pela experiência Hospitalar que, inegavelmente, detém, encontra-se em condições e oferece garantias ao assumir a responsabilidade pela **Prestação de Serviços de Fornecimento de Refeições**.

Cláusula Primeira

(OBJETO)

O presente Protocolo tem por objeto a Prestação do Serviço de Alimentação aos Utentes e Funcionários do Hospital Senhora Oliveira – Guimarães pertencente à **Unidade Local de Saúde do Alto Ave, E.P.E.**, tendo as condições e a respetiva minuta do protocolo sido autorizadas pela **Unidade Local de Saúde do Alto Ave, E.P.E.**

Cláusula Segunda

(FORMA DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS)

O **SUCH** compromete-se à realização das ações constantes na Proposta Técnica (em anexo) e que a **Unidade Local de Saúde do Alto Ave, E.P.E.** aceita.

Cláusula Terceira

(PREÇOS)

O SUCH faturará, mensalmente, de acordo com as seguintes refeições e preços unitários:

Descrição	Unidade	Quantidades Mensais estimadas	Quantidades estimadas (período de abril a dezembro)	Preço Unitário (s/IVA)	Valor Total S/IVA (período de abril a dezembro)
Geral					
Pequeno Almoço	UN	5350	48150	1,58 €	76 077,00 €
Almoço	UN	5317	47850	6,47 €	309 589,50 €
Lanche	UN	4250	38250	0,77 €	29 452,50 €
Jantar	UN	4783	43050	6,47 €	278 533,50 €
Ceia	UN	4167	37500	0,64 €	24 000,00 €
Mole					
Pequeno almoço	UN	783	7050	1,58 €	11 139,00 €
Almoço	UN	817	7350	6,47 €	47 554,50 €
Lanche	UN	792	7125	0,77 €	5 486,25 €
Jantar	UN	767	6900	6,47 €	44 643,00 €
Ceia	UN	750	6750	0,64 €	4 320,00 €
Cremosa					
Pequeno almoço	UN	917	8250	0,77 €	6 352,50 €
Meio manhã	UN	917	8250	0,60 €	4 950,00 €
Almoço	UN	975	8775	6,47 €	56 774,25 €
Lanche	UN	942	8475	0,77 €	6 525,75 €
Jantar	UN	917	8250	6,47 €	53 377,50 €
Ceia	UN	900	8100	0,77 €	6 237,00 €
Nível 6 IDDSI					
Pequeno almoço	UN	58	518	2,10 €	1 087,80 €
Meio manhã	UN	62	555	1,46 €	810,30 €
Almoço	UN	79	713	11,81 €	8 420,53 €
Lanche	UN	63	563	2,10 €	1 182,30 €
Jantar	UN	73	660	11,81 €	7 794,60 €
Ceia	UN	65	585	1,97 €	1 152,45 €
Nível 5 IDDSI					
Pequeno almoço	UN	108	975	2,10 €	2 047,50 €
Meio manhã	UN	108	975	1,46 €	1 423,50 €
Almoço	UN	123	1103	11,81 €	13 026,43 €
Lanche	UN	113	1020	1,75 €	1 785,00 €
Jantar	UN	117	1055	11,81 €	12 459,55 €
Ceia	UN	108	975	1,65 €	1 608,75 €

Descrição	Unidade	Quantidades Mensais estimadas	Quantidades estimadas (período de abril a dezembro)	Preço Unitário (s/IVA)	Valor Total S/IVA (período de abril a dezembro)
Nível 4 IDDSI					
Pequeno almoço	UN	113	1013	2,10 €	2 127,30 €
Meio manhã	UN	108	975	1,46 €	1 423,50 €
Almoço	UN	117	1050	11,81 €	12 400,50 €
Lanche	UN	117	1050	2,10 €	2 205,00 €
Jantar	UN	117	1050	11,81 €	12 400,50 €
Ceia	UN	113	1020	2,10 €	2 142,00 €
Nível 3 IDDSI					
Pequeno almoço	UN	21	188	2,52 €	473,76 €
Meio manhã	UN	20	180	1,46 €	262,80 €
Almoço	UN	23	210	11,81 €	2 480,10 €
Lanche	UN	20	180	2,52 €	453,60 €
Jantar	UN	21	188	11,81 €	2 220,28 €
Ceia	UN	21	188	1,97 €	370,36 €
Líquidos Claros (líquida 1)					
Pequeno almoço	UN	233	2100	0,64 €	1 344,00 €
Meio manhã	UN	225	2025	0,60 €	1 215,00 €
Almoço	UN	247	2220	6,47 €	14 363,40 €
Lanche	UN	237	2130	0,64 €	1 363,20 €
Jantar	UN	275	2475	6,47 €	16 013,25 €
Ceia	UN	278	2498	0,65 €	1 623,70 €
Líquida (líquida 2)					
Pequeno almoço	UN	833	7500	1,30 €	9 750,00 €
Meio manhã	UN	808	7275	0,60 €	4 365,00 €
Almoço	UN	883	7950	6,47 €	51 436,50 €
Lanche	UN	792	7125	1,30 €	9 262,50 €
Jantar	UN	817	7350	6,47 €	47 554,50 €
Ceia	UN	800	7200	0,65 €	4 680,00 €
Líquida Sonda					
Pequeno almoço	UN	317	2850	1,21 €	3 448,50 €
Meio manhã	UN	300	2700	0,60 €	1 620,00 €
Almoço	UN	323	2903	6,47 €	18 782,41 €
Lanche	UN	323	2903	1,21 €	3 512,63 €
Jantar	UN	323	2910	6,47 €	18 827,70 €
Ceia	UN	282	2535	0,60 €	1 521,00 €

Descrição	Unidade	Quantidades Mensais estimadas	Quantidades estimadas (período de abril a dezembro)	Preço Unitário (s/IVA)	Valor Total S/IVA (período de abril a dezembro)
Ligeira (branda)					
Pequeno almoço	UN	750	6750	1,58 €	10 665,00 €
Almoço	UN	763	6863	6,47 €	44 403,61 €
Lanche	UN	817	7350	0,77 €	5 659,50 €
Jantar	UN	733	6600	6,47 €	42 702,00 €
Ceia	UN	733	6600	0,64 €	4 224,00 €
Restrita em gorduras (branda com fibras)					
Pequeno almoço	UN	150	1350	1,58 €	2 133,00 €
Meio manhã	UN	157	1410	- €	- €
Almoço	UN	167	1500	6,47 €	9 705,00 €
Lanche	UN	156	1403	0,77 €	1 080,31 €
Jantar	UN	162	1455	6,47 €	9 413,85 €
Ceia	UN	158	1418	0,64 €	907,52 €
Restrita em energia (Hipocalórica)					
Pequeno almoço	UN	793	7140	0,77 €	5 497,80 €
Almoço	UN	831	7478	6,47 €	48 382,66 €
Lanche	UN	803	7223	0,77 €	5 561,71 €
Jantar	UN	803	7223	6,47 €	46 732,81 €
Ceia	UN	792	7125	0,64 €	4 560,00 €
60g Proteína					
Pequeno almoço	UN	17	150	0,77 €	115,50 €
Almoço	UN	17	150	6,47 €	970,50 €
Lanche	UN	17	150	0,77 €	115,50 €
Jantar	UN	17	150	6,47 €	970,50 €
Ceia	UN	17	150	0,77 €	115,50 €
Baixo teor de fibras (Pobre em resíduos)					
Pequeno almoço	UN	98	885	0,69 €	610,65 €
Almoço	UN	108	975	6,47 €	6 308,25 €
Lanche	UN	104	938	0,77 €	722,26 €
Jantar	UN	103	923	6,47 €	5 971,81 €
Ceia	UN	100	900	0,74 €	666,00 €
Pediátrica I					
Pequeno almoço	UN	36	323	1,58 €	510,34 €
Almoço	UN	41	368	6,47 €	2 380,96 €
Lanche	UN	32	285	0,77 €	219,45 €
Jantar	UN	35	315	6,47 €	2 038,05 €
Ceia	UN	32	285	0,64 €	182,40 €

Descrição	Unidade	Quantidades Mensais estimadas	Quantidades estimadas (período de abril a dezembro)	Preço Unitário (s/IVA)	Valor Total S/IVA (período de abril a dezembro)
Pediátrica II					
Pequeno almoço	UN	78	705	1,58 €	1 113,90 €
Almoço	UN	91	818	6,47 €	5 292,46 €
Lanche	UN	67	600	0,86 €	516,00 €
Jantar	UN	74	668	6,47 €	4 321,96 €
Ceia	UN	71	638	0,86 €	548,68 €
Muito baixo teor de Hidratos de Carbono					
Pequeno almoço	UN	1	9	0,91 €	8,19 €
Meio manhã	UN	1	9	0,69 €	6,21 €
Almoço	UN	1	9	6,47 €	58,23 €
Lanche	UN	1	9	0,91 €	8,19 €
Jantar	UN	1	9	6,47 €	58,23 €
Ceia	UN	1	9	0,60 €	5,40 €
Prescrição individualizada					
Pequeno almoço	UN	833	7500	0,91 €	6 825,00 €
Meio manhã	UN	792	7125	0,69 €	4 916,25 €
Almoço	UN	858	7725	6,37 €	49 208,25 €
Lanche	UN	833	7500	0,77 €	5 775,00 €
Jantar	UN	883	7950	6,37 €	50 641,50 €
Ceia	UN	825	7425	0,77 €	5 717,25 €
Total refeições					1 666 001,09 €

SUPLEMENTOS

Descrição	Unidade	Quantidades Mensais estimadas	Quantidades estimadas (período de abril a dezembro)	Preço Unitário (s/IVA)	Valor Total S/IVA (período de abril a dezembro)
Laticínios					
Leite Gordo (200ml)	UN	5	41	0,57 €	23,37 €
Leite Meio Gordo (200ml)	UN	94	848	0,57 €	483,36 €
Leite Magro (200ml)	UN	30	274	0,57 €	156,18 €
Leite Achocolatado	UN	11	98	0,97 €	95,06 €
logurte líquido	UN	196	1763	1,00 €	1 763,00 €
logurte sólido	UN	430	3870	0,77 €	2 979,90 €
logurte sólido natural sem sacarose	UN	121	1088	0,77 €	837,76 €

Descrição	Unidade	Quantidades Mensais estimadas	Quantidades estimadas (período de abril a dezembro)	Preço Unitário (s/IVA)	Valor Total S/IVA (período de abril a dezembro)
logurte líquido magro sem sacarose	UN	15	135	1,18 €	159,30 €
logurte sólido magro sem sacarose	UN	15	135	0,77 €	103,95 €
Queijo fundido (triângulo 17 g)	UN	3	23	0,34 €	7,82 €
Saqueta de preparado de queijo fresco alto teor proteína	UN	3	23	7,55 €	173,55 €
logurte enriquecido em proteína	UN	3	23	1,62 €	37,36 €
Alternativas vegetais de laticínios					
Bebida de Soja (200 ml)	UN	3	23	1,62 €	37,36 €
Alternativa ao iogurte, de soja	UN	3	23	1,21 €	27,72 €
Bebidas					
Refrigerante fruta (200ml)	UN	58	525	1,34 €	703,50 €
Néctar de fruta (200ml)	UN	250	2250	1,26 €	2 835,00 €
Refrigerante de cola (330ml)	UN	8	68	1,67 €	113,56 €
Sumo de limão 100% (200ml)	UN	1	9	1,77 €	15,93 €
Sumo 100% (200ml)	UN	71	638	1,73 €	1 103,74 €
Água (1,5lt)	UN	50	450	1,26 €	567,00 €
Água (300ml)	UN	100	900	0,57 €	513,00 €
Jarro com 1l água	UN	100	900	0,67 €	603,65 €
Chávena Chá com açúcar	UN	45	405	0,38 €	153,90 €
Chávena Chá com adoçante	UN	7	60	0,38 €	22,80 €
Chá (lt)	UN	263	2363	1,43 €	3 379,09 €
Cevada (lt)	UN	2	17	1,93 €	32,81 €
Chávena Cevada com açúcar	UN	8	68	0,74 €	50,32 €
Chávena Cevada com adoçante	UN	58	525	0,74 €	388,50 €
Chávena Leite simples/com Cevada + Açúcar	UN	17	150	0,74 €	111,00 €
Chávena Leite/com Cevada + Adoçante	UN	1	13	0,74 €	9,62 €
Café (lt)	UN	250	2250	2,91 €	6 547,50 €
Chávena Café com açúcar	UN	18	158	1,08 €	170,64 €
Chávena Café com adoçante	UN	4	38	1,08 €	41,04 €
Café solúvel (D.I.)	UN	65	585	0,46 €	269,10 €
Caixa de 25 saquetas de chá	UN	61	548	1,43 €	783,64 €
Vinho verde (0,25cl)	UN	7	60	1,43 €	85,80 €
Vinho maduro (0,25cl)	UN	1	9	1,73 €	15,57 €

Descrição	Unidade	Quantidades Mensais estimadas	Quantidades estimadas (período de abril a dezembro)	Preço Unitário (s/IVA)	Valor Total S/IVA (período de abril a dezembro)
Frutas e Afins					
Boião fruta	UN	775	6975	1,95 €	13 601,25 €
Saqueta de puré 100% fruta (125ml)	UN	8	75	1,94 €	145,41 €
Fruta cozida	UN	125	1125	0,77 €	866,25 €
Fruta assada	UN	147	1320	0,77 €	1 016,40 €
Fruta dose individual	UN	158	1425	0,54 €	769,50 €
Salada de fruta	UN	28	255	0,96 €	244,80 €
Pão, Bolachas e Afins					
Pão (50g)	UN	125	1125	0,19 €	213,75 €
Tostas (D.I.)	UN	44	398	0,30 €	119,40 €
Bolacha Maria (D.I.)	UN	2475	22275	0,34 €	7 573,50 €
Bolacha Água e Sal (D.I.)	UN	317	2850	0,34 €	969,00 €
Bolacha Integral (D.I.)	UN	692	6225	0,34 €	2 116,50 €
1 Pão com 1 fatia queijo	UN	67	600	0,77 €	462,00 €
1 Pão com 1 fatia de fiambre	UN	19	173	0,73 €	126,29 €
1 pão com queijo e fiambre	UN	4	38	0,85 €	32,30 €
Pão de leite (longa duração) (D.I.)	UN	75	675	0,97 €	654,75 €
Pão de leite com queijo	UN	4	38	1,05 €	39,82 €
Pão de leite com fiambre	UN	4	38	1,05 €	39,82 €
Pão de leite com queijo e fiambre	UN	4	38	1,36 €	51,77 €
Bolo de Aniversário	UN	80	720	17,38 €	12 513,60 €
Tortilha de milho sem Glúten (25 g)	UN	4	38	0,62 €	23,50 €
Tortilha de arroz sem Glúten (25 g)	UN	4	38	0,62 €	23,50 €
Bolo tipo "madalena" (45g)	UN	4	38	0,89 €	33,85 €
Farinhas e Cereais					
Farinha láctea com glúten (30g)	UN	130	1170	0,97 €	1 134,90 €
Farinha láctea de arroz sem glúten (30g)	UN	53	473	0,97 €	458,33 €
Flocos de milho sem glúten (30g)	UN	8	75	0,89 €	66,81 €
Flocos de cereais com mel (30g)	UN	8	75	0,89 €	66,81 €
Sopas					
Sopa de legumes com ou sem sal	UN	12	105	0,97 €	101,85 €
Creme de legumes com ou sem sal	UN	18	165	0,97 €	160,05 €
Creme de legumes com carne com ou sem sal	UN	23	203	1,47 €	298,41 €
Creme de legumes com peixe com ou sem sal	UN	67	600	1,47 €	882,00 €
Canja	UN	8	75	0,97 €	72,75 €

Descrição	Unidade	Quantidades Mensais estimadas	Quantidades estimadas (período de abril a dezembro)	Preço Unitário (s/IVA)	Valor Total S/IVA (período de abril a dezembro)
Sopa da Dieta Líquida	UN	58	525	5,20 €	2 730,00 €
Complementos					
Taça de gelatina	UN	113	1013	0,54 €	547,02 €
Taça de leite creme	UN	225	2025	0,54 €	1 093,50 €
Salada mista	UN	158	1425	1,43 €	2 037,75 €
Açúcar (D.I.)	UN	2775	24975	0,08 €	1 998,00 €
Adoçante (D.I.)	UN	1083	9750	0,08 €	780,00 €
Manteiga (D.I.)	UN	92	825	0,30 €	247,50 €
Compota (D.I.)	UN	43	390	0,30 €	117,00 €
Barrita de gelado sumo de fruta (DI plástico) 40 ml	UN	128	1148	1,05 €	1 205,40 €
Pudim tipo "Flan" (100 g)	UN	6	53	0,91 €	48,23 €
Pudim com alto teor de proteína (9 g/100 g) (120 g)	UN	6	53	1,99 €	105,53 €
1 ovo cozido	UN	6	53	0,45 €	23,88 €
1 omelete 2 ovos	UN	6	53	1,13 €	59,99 €
Dieta modular glucidica (10 g)	UN	6	53	0,49 €	26,11 €
Dieta modular proteica (10g)	UN	6	53	0,59 €	31,10 €
Águas gelificadas					
Água gelificada grau 2 IDDS, sabor laranja (280ml)	UN	400	3600	1,13 €	4 068,00 €
Água gelificada grau 3 IDDS, sabor laranja (280ml)	UN	492	4425	1,47 €	6 504,75 €
Água gelificada grau 4 IDDS, sabor laranja (280ml)	UN	246	2213	1,85 €	4 094,05 €
Água gelificada grau 2 IDDS, sabor limão (280ml)	UN	25	225	1,13 €	254,25 €
Água gelificada grau 3 IDDS, sabor limão (280ml)	UN	25	225	1,47 €	330,75 €
Água gelificada grau 4 IDDS, sabor limão (280ml)	UN	25	225	1,85 €	416,25 €
Água gelificada grau 2 IDDS, sabor frutos vermelhos (280ml)	UN	171	1538	1,13 €	1 737,94 €
Água gelificada grau 3 IDDS, sabor frutos vermelhos (280ml)	UN	217	1950	1,47 €	2 866,50 €
Água gelificada grau 4 IDDS, sabor frutos vermelhos (280ml)	UN	133	1200	1,85 €	2 220,00 €
Água gelificada grau 2 IDDS, sabor café (280ml)	UN	25	225	1,13 €	254,25 €
Água gelificada grau 3 IDDS, sabor café (280ml)	UN	25	225	1,47 €	330,75 €
Água gelificada grau 4 IDDS, sabor lcafé (280ml)	UN	25	225	1,85 €	416,25 €

Descrição	Unidade	Quantidades Mensais estimadas	Quantidades estimadas (período de abril a dezembro)	Preço Unitário (s/IVA)	Valor Total S/IVA (período de abril a dezembro)
Água gelificada grau 2 IDDS, sabor neutro (280ml)	UN	104	938	1,13 €	1 059,38 €
Água gelificada grau 3 IDDS, sabor neutro (280ml)	UN	145	1305	1,47 €	1 918,35 €
Água gelificada grau 4 IDDS, sabor neutro (280ml)	UN	127	1140	1,85 €	2 109,00 €
Kit's e Lanches					
Kit Chá	UN	417	3750	0,97 €	3 637,50 €
Kit Leite	UN	75	675	1,34 €	904,50 €
Kit Leite com Café solúvel	UN	53	473	1,43 €	676,39 €
Lanche Ambulante 1	UN	1	8	3,80 €	30,40 €
Lanche Ambulante 2	UN	3	23	1,39 €	31,97 €
Lanche Ambulante 3	UN	467	4200	4,71 €	19 782,00 €
Lanche Ambulante 4	UN	444	3998	4,67 €	18 670,66 €
Kit Dor Crónica	UN	1	8	15,12 €	120,96 €
Kit Oncologia	UN	28	248	27,66 €	6 859,68 €
Kit PED (10 Copos Poliest.228ml)	UN	74	668	1,70 €	1 135,60 €
Kit testes alergias	UN	4	38	8,51 €	323,38 €
Serviços Ocasionais					
Almoço ou jantar na linha de self	UN	71	638	10,65 €	6 794,70 €
Almoço ou jantar servido à mesa	UN	0	2	21,27 €	42,54 €
Lanche tipo 1	UN	4	38	4,24 €	161,12 €
Lanche tipo 2	UN	4	38	5,68 €	215,84 €
Lanche tipo 3	UN	4	38	7,09 €	269,42 €
Sopa c/ Carne + Boião Fruta	UN	13	113	3,25 €	367,25 €
Sopa c/ Carne + Fruta Assada	UN	4	38	2,18 €	82,84 €
Sopa Legumes + Boião Fruta	UN	8	71	2,79 €	198,09 €
Sopa Legumes + Fruta Assada	UN	1	11	3,33 €	36,63 €
Total suplementos					170 255,27 €

Aos preços indicados acresce Iva à taxa legal em vigor.

Os valores apresentados pressupõem encargos relativos aos consumos de **água, eletricidade e gás**, em 0,30€ (trinta cêntimos) por refeição principal (almoço e jantar), para o número de refeições indicadas para o período de abril a dezembro de 2025, representando um encargo para o SUCH de **61 555,50 €** (Sessenta e um mil, quinhentos e cinquenta e cinco euros e cinquenta cêntimos).

Os preços identificados foram calculados para um volume expectável de produção, considerando as quantidades mencionadas nos quadros

supra, dado que a unidade de medida do custeio é unidade de refeição/produto fornecida(o). Regularmente proceder-se-á à avaliação das quantidades fornecidas e, caso não sejam atingidas as correspondentes quantidades mínimas indicadas, desde que não seja da responsabilidade do SUCH a variação das mesmas, a ULSSAAVE assumirá os custos das energias despendidas com a prestação.

Para além dos valores acima indicados, o SUCH procederá à faturação aquando a execução, os seguintes valores:


Descrição	UN.	Quantidade	Preço Unitário S/IVA	Preço Total S/IVA
Limpeza semestral do exterior das condutas de insuflação, extração e grelhas das saídas de insuflação	Un	2	1 939,77 €	3 879,54 €
Limpeza anual no interior das condutas de extração	Un	1	6 252,99 €	6 252,99 €
Transporte de distribuição de refeições para a unidade de Celorico de Bastos (nos moldes do serviço prestado em Cabeceira de Bastos)	Mês	9	5 047,40 €	45 426,60 €
Distribuição diária de jarros de água para os utentes internados conforme o previsto no manual de dietas ou sempre que requisitado	dias	275	288,00 €	79 200,00 €

Aos preços indicados acresce IVA à taxa legal em vigor.

Se durante o período de execução do Protocolo se revelar impreterível a realização de investimentos estruturais, nomeadamente na requalificação e renovação de equipamentos e/ou instalações, necessários à continuidade de prestação do serviço, a sua realização e financiamento serão, casuisticamente, discutidos e negociados com o segundo outorgante.

Sempre que se verifique subida do valor do salário mínimo nacional ou atualização salarial do Acordo de Empresa em vigor no SUCH, os preços estipulados no presente Protocolo serão objeto de revisão.

A despesa anual inerente a este Protocolo será suportada na rubrica 

Nos termos da Lei 8/2012 de 21 de fevereiro e do decreto-lei nº 127/2012 de 21 de Junho foi emitido número de compromisso 

O encargo global do protocolo, para o período de abril a dezembro de 2025, é de **1 971 015,49 €** (um milhão novecentos e setenta e um mil quinze euros e quarenta e nove cêntimos), valor ao qual acresce o IVA à taxa legal em vigor.

Cláusula Quarta

(CONDIÇÕES DE PAGAMENTO)

Os montantes a que supra se alude deverão ser pagos no prazo máximo de 60 dias contados da emissão da respetiva fatura, findos os quais, sobre o montante em dívida, vencerão juros de mora, à taxa legal em vigor, até ao integral pagamento.

Os pagamentos até 60 (sessenta) dias, contados da emissão da respetiva fatura, podem usufruir de um desconto de 3%.

As faturas terão de ser liquidadas por ordem de antiguidade para efeitos de aplicação de desconto.

A **ULSSAAVE, E.P.E.** deve providenciar atempadamente o envio ao **SUCH** de respetiva Nota de Encomenda para o seguinte endereço:

dm@such.pt.

(DURAÇÃO E EXTINÇÃO DO PROTOCOLO)


O presente protocolo vigora de 1 de abril de 2025 a 31 de dezembro de 2025, e está sujeito à obtenção do visto prévio do Tribunal de Contas, produzindo efeitos no dia útil seguinte ao da receção desta autorização.

O presente Protocolo poderá ser revogado em qualquer momento da sua vigência, por acordo entre as partes.

Qualquer um dos Outorgantes poderá denunciar o presente Protocolo, mediante comunicação escrita por carta registada com aviso de receção, com uma antecedência mínima de 90(noventa) dias em relação ao seu termo.

Cláusula Sexta

(GESTOR DO CONTRATO)

É designado como Gestor do Contrato  pelo Serviço de Nutrição e Alimentação da **ULSAAVE, E.P.E.**, cabendo-lhe proceder ao acompanhamento da execução e verificação do cumprimento de todas as obrigações legais e contratuais assumidas pelo SUCH.

Cláusula Sétima

(SUBCONTRATAÇÃO)

O SUCH, no prosseguimento da sua atividade, poderá subcontratar outras entidades para fazer face apenas a questões de cariz operacional, por acordo entre as partes, desde que tal não represente uma diminuição das obrigações e garantias constituídas a favor da **ULSAVE, E.P.E.**

Cláusula Oitava

(INFORMAÇÃO CONFIDENCIAL)

As Partes comprometem-se a manter em regime de sigilo e de estrita confidencialidade toda a informação relativa à outra de que venham a tomar conhecimento em virtude da execução do Protocolo (de ora em diante "Informação Confidencial"), restringindo-se a sua utilização ao prosseguimento do fim a que se destina.

As Partes reconhecem e aceitam que a Informação Confidencial só poderá ser revelada a terceiros com o consentimento prévio e escrito da outra Parte ou em consequência do cumprimento de uma disposição legal ou de decisão judicial ou administrativa legítima, exceto se for já do domínio público.

Cláusula Nona

(PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS)

Em complemento ao previsto no Anexo II ao presente Protocolo, do qual faz parte integrante, as partes declaram cumprir, e obrigam-se a cumprir, o disposto no Regulamento (EU) 2016/679 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 27 de abril de 2016, relativo à proteção

de dados das pessoas singulares no que diz respeito ao tratamento de dados pessoais e à livre circulação desses dados, e demais legislação relativa à proteção de dados pessoais, designadamente mantendo em total confidencialidade os dados pessoais, cujo acesso lhe tenha sido dado no âmbito da execução do presente Protocolo.

Cláusula Décima

(ALTERAÇÕES AO PROTOCOLO)

1. Podem ser efetuadas propostas de alterações aos serviços e meios envolvidos, por iniciativa da **ULSAAVE, E.P.E.** ou do **SUCH**.
2. Todas as alterações ao contrato devem ser alcançadas por meio de acordo entre a **ULSAAVE, E.P.E.** e o **SUCH** e devem ser objeto de Adenda ao protocolo.

Cláusula Décima-Primeira

(NÚMERO DE FOLHAS DO PROTOCOLO)

O presente Protocolo está vertido em 58 (cinquenta e oito) páginas, contendo 3 (três) Anexos, que serão assinadas pelos legais representantes dos dois Outorgantes.

ANEXO I

(Proposta Técnica)

Âmbito dos serviços a prestar

A prestação de serviço de fornecimento de alimentação, pelo **SUCH** ao **Hospital da Senhora da Oliveira de Guimarães (ULSAAVE)**, compreende:

- a) A confeção das refeições deverá ser efetuada na cozinha central da unidade de Guimarães e transportada posteriormente para os diferentes locais de consumo;
- b) A prestação de serviços será realizada sob orientação técnica do SNDA que atua como interlocutor entre o **SUCH** e o **ULSAAVE**;
- c) A confeção das refeições deverá ser efetuada na cozinha central da unidade de Guimarães, no caso das refeições a fornecer para a Unidade hospitalar de Guimarães. Para as Unidades de Cabeceiras de Basto e Celorico de Basto, as refeições poderão ser transportadas a partir da unidade hospitalar de Guimarães ou a partir de outras cozinhas, desde que reúnam condições mínimas para garantir a qualidade e segurança do serviço, devidamente autorizadas pelo Serviço de Nutrição da ULSAAVE
- d) Competem ao **SUCH** todas as atividades de gestão e organização dos serviços do sector de alimentação, responsabilizando-se pelo correto fornecimento dos alimentos e refeições requisitadas.
Cabe ao **SUCH** assegurar o serviço que compreende funcionalmente as seguintes áreas:

- Aquisição de géneros alimentares e bens não alimentares necessários para a realização das atividades do sector de alimentação em nome e por conta do SUCH;
- Armazenagem e preparação dos géneros alimentares;
- Confeção das refeições;
- Empratamento de alimentos e refeições;
- Distribuição das refeições até junto dos utentes internados e no refeitório.
- Recolha e higienização da palamenta;
- Higienização das instalações e equipamentos do sector de Alimentação;
- Fornecimento e substituição de toda a palamenta e utensílios necessários;
- Reparação e/ou manutenção das instalações e dos equipamentos.

- e) Todas as atividades referidas no ponto anterior deverão ser executadas tendo em conta a legislação em vigor, bem como as normas de acreditação adotadas pela ULSAAVE.

Especificações gerais

Instalações, equipamentos e utensílios

- a) A **ULSAAVE** facultará ao SUCH as instalações e equipamentos disponíveis, que constam no inventário a fornecer no início do período de contrato.
- b) O SUCH fica responsável pela utilização adequada dos equipamentos e instalações, bem como pela sua reparação e/ou manutenção em bom estado de funcionamento, ficando as despesas daí decorrentes a seu cargo. A higienização de todos os equipamentos e instalações deverá ser efetuada conforme consta no nº 6.2 das cláusulas técnicas.
- c) Tendo em conta a distribuição de água em recipientes reutilizáveis, conforme descrito no manual de dietas em anexo, o adjudicatário deverá disponibilizar os seguintes equipamentos, **que reverterão para o hospital no final do contrato**:
- 16 Carros em inox ou outro material resistente à corrosão pelas humidades no ambiente de cozinha
 - Altura máxima (com rodas e varandim) entre 1.15 m e 1.2 m
 - Varandim no topo do carro de proteção com altura máxima 30 mm
 - Tampo superior em aço inox com a espessura 1,5mm (resistente em caso de colocação de pesos)
 - Compartimento duplo, fechado, estrutura inox para 20 tabuleiros GN 1/2 ou Cuvetes GN 1/1 com profundidade mínima de 200 mm
 - Calhas interiores resistentes, que permitam encaixe dos tabuleiros e das cuvetes, de preferência telescópicas para facilitar enchimento e distribuição das canecas.
 - Duas portas sem pegas nem fechos salientes para melhor higienização e manutenção, com fecho robusto (idealmente magnético), abertura a 270° e fixação das portas abertas a 270° (idealmente magnético)
 - Rodas em material anticorrosivo resistente a humidades, com diâmetro mínimo 125mm e largura 32 mm; idealmente com 160 mm; capacidade de carga mínimo 75 Kg, idealmente 130 Kg, borracha na superfície de rodagem com dureza média (Shore entre 60 a 75) para minimização de ruídos e vibrações.
 - Fundo interior com tabuleiro para retenção de líquidos com saída para drenagem
 - 90 Caixas para o transporte dos jarros com água
 - Recipientes Gastronorm 1/1 profundidade mínima de 200 mm, sem tampa, com duplo fundo perfurado ou grelha interior para drenagem
 - Material robusto - policarbonato ou inox, resistente a impactos e cargas, capaz de transportar pelo menos 15 Kg.
 - 900 Jarros de água em policarbonato com tampa, resistente, lavável com capacidade para 1 litro
 - 900 copos para água com altura máxima de 10 cm em policarbonato com capacidade para 200ml
- d) O SUCH fica responsável pela manutenção e substituição de toda a palamenta (pratos, talheres, canecas de água, copos, tabuleiros e taças) e restantes utensílios (termos de bebidas quentes, tábuas de corte, utensílios de cozinha, filtros de exaustores e outros, acessórios e consumíveis das máquinas de cozinha e de limpeza), suportando o respetivo custo, assim que sejam detetados danos por desgaste, avaria ou perdas, num curto prazo, de forma a assegurar o normal funcionamento dos serviços. O não cumprimento desta

de uma penalização conforme descrito na cláusula 20ª. do caderno de encargos.

e) Findo o contrato, as instalações, equipamentos e utensílios deverão ser restituídos em condições correspondentes à sua utilização normal e cuidada.

Consumos

a) Será da responsabilidade da **ULSAAVE.**, o fornecimento de água, gás e eletricidade, em quantidades, potência e horários, que permitam a laboração normal do Serviço de Nutrição e Alimentação.

b) O **SUCH** será responsável pelos encargos inerentes aos fornecimentos de água fria e quente, energia elétrica, gás e telefone. Para tal, considera-se um valor de 30 cêntimos (trinta cêntimos) por refeição principal (Almoço e Jantar) a contabilizar mensalmente mediante a quantidade de refeições fornecidas.

Obrigações acessórias

a) A responsabilidade pelo fornecimento da alimentação de doentes e profissionais abrange todas as situações excecionais tais como de desinfestações, de greve dos trabalhadores dos transportes e /ou outras que possam afetar o seu fornecimento normal.

b) No caso de greve de trabalhadores considera-se serviço mínimo o fornecimento de alimentação aos utentes internados ou em regime de hospital de dia, pelo que compete ao SUCH tomar as medidas necessárias para que aquele serviço não seja, em caso algum, posto em causa.

Livro de reclamações

No refeitório deverá existir um “Livro de Sugestões e Reclamações”, o qual deverá ser disponibilizado aos utentes sempre que o solicitarem. Das reclamações apresentadas, o SUCH deverá elaborar um relatório a entregar ao SN.

Práticas ambientais

Recolha e separação de resíduos

A eliminação dos resíduos produzidos na cozinha será efetuada separadamente por tipo de resíduos (orgânico, embalagens, vidro e papel/cartão) sendo estes colocados na zona de recolha de lixos, nos respetivos contentores para recolha por parte dos serviços de tratamento de resíduos.

Soluções de combate ao desperdício alimentar

De acordo com a estratégia nacional de combate ao desperdício alimentar, o SUCH adotará os objetivos estratégicos de prevenção, redução e monitorização dos resíduos, desenvolvendo iniciativas pioneiras e criativas no combate ao desperdício alimentar. Neste âmbito promoverá uma política de produção sustentável para um consumo responsável, nomeadamente com a minimização de excesso de produção, sensibilização dos consumidores e a doação de alimentos seguros, através de

procedimentos harmonizados. De igual modo será necessária a implementação de um sistema de monitorização e reporte nas diferentes fases da cadeia.

Uso sustentável do plástico e soluções circulares

No âmbito da resolução do Conselho de Ministros nº 141/2018, de 26 de outubro, o SUCH adotará medidas tendentes à utilização mais sustentável de recursos e à adoção de soluções circulares, promovendo designadamente a redução do consumo de produtos de plástico. Neste âmbito ficará proibida a utilização de pratos, talheres copos e demais material de plástico de uso descartável, exceto em situações de contingência ou em falta de alternativa, devidamente autorizadas pelo SN. Não sendo possível a utilização de material reutilizável, deve ser dada preferência a materiais recicláveis, garantindo a sua recolha e encaminhamento.

Dados, segurança, acesso e circulação dentro do ULSAAVE.

- a) A ULSAAVE disponibilizará os dados necessários para o processamento e distribuição das refeições aos utentes, sendo estes dados abrangidos pelo regulamento geral de proteção de dados (RGPD). A concessionária deverá adotar as medidas necessárias para garantir o cumprimento das cláusulas do RGPD, bem como as normas da ULSAAVE que venham a ser determinadas neste âmbito.
- b) O SUCH compromete-se com o cumprimento das normas internas do ULSAAVE relativas à segurança e atuação em caso de emergência, bem como disponibilizar os seus funcionários para as formações internas da ULSAAVE neste âmbito.
- c) O sector de Alimentação é considerado uma área de acesso reservado. Para o efeito serão observadas as seguintes regras:
 - Só é permitida a circulação do pessoal do SUCH nas instalações da ULSAAVE desde que devidamente fardado e somente no exercício das suas funções, respeitando as regras de circulação interna e áreas de acesso reservado, conforme as normas internas da ULSAAVE
 - A circulação de quaisquer outros intervenientes, pessoal da manutenção ou reparação de equipamentos ou instalações, ou convidados, dentro e fora das instalações do serviço de alimentação, deverá ser autorizada pelo SN, mantendo o respeito pelas mesmas regras de circulação interna na ULSAAVE.
 - Só é permitida a circulação de funcionários da ULSAAVE ou convidados, desde que devidamente fardados, usando bata e touca, e com autorização prévia do SN.
 - Nos serviços de internamento o acesso às enfermarias com utentes em regime de isolamento está sujeito às normas internas da ULSAAVE relativas às precauções dependentes das vias de transmissão — isolamento de doentes.

Quadro de pessoal

Estrutura do quadro de pessoal

O SUCH obriga-se a manter o pessoal necessário e suficiente para a prestação dos serviços nas condições contratuais, disponibilizando uma equipa de 55 elementos, que inclui a tempo inteiro dois Nutricionistas ou Dietistas inscritos na Ordem dos Nutricionistas e um terceiro elemento com formação em nutrição, hotelaria, gestão, engenharia alimentar ou outra formação considerada relevante para o cargo. Pelo menos dois destes elementos deverão ter uma experiência mínima de dois anos em
Fornecimento de Refeições

alimentação coletiva em hospitais com dimensão equiparável à ULSSAAVE. O eventual reforço da equipa proposta, por outro motivo que não o aumento do número de refeições em proporção adequada, deverá ser objeto de negociação e eventual revisão de preço, a acordar por ambas as partes.

- a) O quadro de pessoal cumprirá os requisitos constantes na política interna da ULSSAAVE relativa à qualificação e educação dos colaboradores das empresas de outsourcing e do voluntariado hospitalar. Nesta política é solicitado que seja incluído no processo individual de cada colaborador a sua qualificação profissional, a descrição de funções, a evidência do cumprimento do processo de integração na instituição, o registo dos critérios de avaliação de desempenho anual e registo da formação individual.
- b) O SUCH é responsável por todas as obrigações relativas ao seu pessoal, pela sua disciplina, observância de regras de educação, respeito e deferência, bem como pela reparação de prejuízos por ele causados nas instalações, equipamentos e material e a terceiros. Sempre que se verifique a incapacidade profissional dos funcionários por atos praticados ou provas colhidas através da sua atividade, deverá a empresa adjudicatária acatar a exigência da ULSSAAVE, quanto à respetiva substituição.
- c) Cabe ao SUCH definir o sistema de organização e funcionamento das atividades, avaliando e distribuindo os postos de trabalho e tarefas, propondo horários de trabalho, escalas de férias e procedimentos para assegurar contingências de faltas de pessoal ou outros.
- d) O SUCH assegurará a substituição de pessoal ausente, nomeadamente por motivos de férias ou doença, de modo a manter o bom funcionamento do serviço. Esta situação não deverá acarretar encargos suplementares à ULSSAAVE.
- e) O SUCH possui seguro contra acidentes de trabalho para todos os seus funcionários.
- f) O pessoal apresentar-se-á impecavelmente fardado - touca (ou similar), vestuário e calçado de serviço, luvas e máscara sempre que necessário, sendo da responsabilidade do SUCH os cuidados necessários para a higienização do fardamento. Deverão ainda utilizar um dístico identificativo com o nome, categoria profissional e fotografia.
- g) O quadro técnico incluído no quadro de pessoal deverá assegurar o controlo da unidade durante todo o horário de funcionamento, nomeadamente em férias, fins-de-semana e feriados. Dentro das funções de gestão técnica deverão constar, pelo menos, as seguintes tarefas:
- i) Elaboração do plano de ementas, fichas técnicas e respetiva atualização para todas as dietas, dando as devidas instruções para as encomendas, preparação, confeção e distribuição das refeições, segundo o estipulado na presente proposta;
 - ii) Acompanhamento e controlo de qualidade da confeção de alimentos segundo o plano de ementas e o manual de dietas. Estas funções incluem, pelo menos, as seguintes tarefas:
 - Contagem do número de dietas requisitadas dando as devidas instruções para a sua confeção;
 - Verificação dos pedidos de dietas especiais tais como prescrições individualizadas, dietas de consistência modificada, intolerâncias ou alergias alimentares dando as devidas instruções para a sua confeção e distribuição;
 - Verificação diária, a todas as refeições, dos ingredientes necessários para a confeção das dietas conforme as respetivas fichas técnicas, verificação do processo de confeção e da consistência dos alimentos conforme o manual de dietas.
 - iii) Verificação diária do cumprimento das normas de higiene e conservação das instalações, equipamentos, louça e utensílios,

assegurando a disponibilidade e boas condições de todas as louças necessárias para a expedição das dietas.

- iv) Verificação diária do empratamento de todas as refeições, segundo os requisitos do manual de dietas ou segundo as indicações individualizadas, nomeadamente:
- Verificação e registo de temperaturas das refeições e bebidas quentes, bem como dos banhos-maria de conservação e carros de distribuição das refeições.
 - Controlo da Identificação de todas as dietas especiais e devido acondicionamento.
 - Controlo das capitações e da apresentação de todas as refeições, de acordo com o manual de dietas ou prescrições personalizadas, bem como das respetivas fichas técnicas.
- v) Acompanhamento diário do processo de distribuição das várias refeições junto dos utentes, controlando: horários, procedimentos de distribuição, incluindo identificação dos utentes e recolha da louça usada.
- vi) Conferência dos mapas das refeições servidas para verificação de eventuais inconformidades e processamento do total de refeições a faturar.

Formação

- a) A aptidão profissional dos funcionários definida pelo SUCH, terão em conta as necessidades do serviço. É da sua responsabilidade a atualização profissional e aperfeiçoamento técnico e humano dos seus colaboradores, para o correto desempenho das tarefas estabelecidas para cada posto de trabalho.
- b) O SUCH promoverá uma política de formação profissional anual, onde constem os respetivos conteúdos e periodicidade de realização. Para além do plano de formação regular e, em função de necessidades pontuais identificadas, poderá planejar ações dirigidas para a resolução de situações consideradas prioritárias. O SUCH manterá evidência do plano de formação e do seu cumprimento.
- c) O recrutamento de novos elementos para trabalho temporário ou definitivo, obriga a uma formação no posto de trabalho com a duração mínima de 16 horas, que deverá ter características eminentemente práticas, com objetivos dirigidos para as ações a desenvolver no posto de trabalho específico, na qual deverão ser abordados os seguintes assuntos:
- Higiene pessoal;
 - Normas de higiene na manipulação de alimentos;
 - Tarefas e métodos a utilizar;
 - Composição do manual de dietas;
 - Manual de acolhimento na ULSSAAVE.
 - No caso de distribuidores de refeições para internamento será também necessário incluir na formação de base: Norma de preparação de refeições em caso das alergias e Norma de identificação dos utentes na instituição.
- d) Durante este período os novos funcionários não poderão desempenhar qualquer tarefa independente, sendo necessária a avaliação dos conhecimentos mínimos para o desempenho das suas funções. Para tal, deverão ser definidos os critérios mínimos para cada tarefa. Caberá ao responsável técnico esta avaliação e validação da aptidão do novo funcionário para o exercício das suas tarefas.
- e) As ações de formação deverão ser registadas, constituindo prova documental a fornecer ao SN.

Condições de saúde dos manipuladores de alimentos

- a) O pessoal deverá encontrar-se em perfeitas condições de saúde, e observar as regras de higiene individual próprias dos manipuladores de alimentos. A responsabilidade da vigilância dessas condições cabe ao SUCH, que deverá executar o plano de vigilância das condições de saúde dos manipuladores de alimentos;
- b) Para além das ações de rotina, deverá ser elaborado um sistema de participação obrigatória de infeções nasofaríngeas, dermatológicas e gastrointestinais, assim como definir as ações a desenvolver neste âmbito. Estas deverão ser divulgadas a todos os funcionários em ação de formação;
- c) As ações a realizar no âmbito das alíneas a) e b) deverão constar de um registo onde se assinalem as ações desenvolvidas, anomalias eventualmente detetadas e ações corretivas efetuadas. Este registo constituirá prova documental da vigilância das condições de saúde dos manipuladores;
- d) Estas regras são igualmente aplicáveis a todos os funcionários admitidos para trabalho temporário.

Higiene e segurança alimentar

Normas de segurança alimentar

- a) O SUCH obriga-se a estabelecer todas as normas e procedimentos que assegurem o fornecimento das refeições em condições de higiene e segurança adequadas e conforme o previsto na legislação em vigor;
- b) O SUCH deverá adotar o modelo de gestão de segurança alimentar estabelecido pela norma ISO 22000:2005 e subsequentes atualizações, que especifica um conjunto de requisitos reconhecidos como essenciais para garantir a segurança alimentar. No início do contrato deverá ser estabelecido um plano para a certificação do serviço de alimentação da ULSSAAVE, através da referida norma, que deverá ser implementado num prazo máximo de 6 meses;
- c) O circuito de produção de refeições deverá obedecer a um conjunto de regras de controlo do armazenamento, circuitos de preparação e confeção de forma a impedir a contaminação cruzada entre os alimentos nos diferentes pontos de manipulação;
- d) O SUCH obriga-se à produção separada de refeições para casos de alergia alimentar ou outros casos específicos devidamente assinalados, cumprindo a norma interna da ULSSAAVE relativa à preparação de refeições em caso de alergia e intolerância alimentar. Para tal, deverá criar um conjunto de procedimentos de controlo, de forma a garantir que as refeições são fornecidas em conformidade com as especificidades de cada situação individual, e certificar normas internas para estes procedimentos.
- e) As temperaturas dos alimentos refrigerados ou congelados serão obrigatoriamente registadas na receção. As temperaturas das câmaras de conservação de alimentos serão registadas três vezes por dia. As temperaturas de confeção deverão assegurar a eliminação de eventuais organismos patogénicos e serão registadas para cada lote de alimentos confeccionados;
- f) As operações de manipulação após confeção, nunca poderão ser efetuadas em zonas de preparação, ou com utensílios usados em alimentos crus ou em zonas potencialmente contaminadas. Os alimentos confeccionados não poderão ser mantidos a temperaturas inferiores a 60°C após a confeção e até final da distribuição. Os alimentos que forem submetidos a temperaturas inadequadas serão imediatamente rejeitados;
- g) Não é permitido o aproveitamento de sobras de alimentos que tenham sido disponibilizados no “self-service” ou para os serviços

de internamento, bem como todos os produtos com alimentos triturados ou picados, molhos de confeção, miudezas e outros produtos perecíveis. Não é também permitido o reaproveitamento de produtos cuja temperatura de conservação a frio ou a quente tenha sofrido uma interrupção. Estes produtos deverão ser devidamente assinalados para destruição logo que seja oportuno. Caso se considere a possibilidade de reaproveitamento de alimentos considerados seguros, bem como na conservação de alimentos confeccionados com antecedência, estes deverão ficar devidamente embalados e armazenados em separado dos alimentos crus, rotulados com a indicação do tipo de alimento, das condições do seu armazenamento, a data de confeção e a do limite para a sua utilização;

h) A recolha de toda a louça e tabuleiros nos serviços de internamento ou ambulatório deverá ser efetuada imediatamente após cada refeição, e em carros adequados ao efeito, que serão considerados como contaminados, sendo por isso necessário proceder à sua higienização e desinfeção antes de uma nova utilização. Não será permitida a recolha de louça ou tabuleiros durante a distribuição das refeições subsequentes.

i) Toda a louça dos internamentos e refeitório cujo tratamento fica a cargo do SUCH, incluindo tabuleiros, talheres e contentores de bebidas quentes, deverá ser submetida a um processo de lavagem adequado, com posterior desinfeção por água quente pelo menos a 80°C na zona de enxaguamento. Alternativamente poderá ser usado um processo de desinfeção química. Sempre que se verifique que a louça tem

uma grande quantidade de resíduos passíveis de não serem totalmente removidos pela máquina de lavar, será necessário efetuar um processo de pré-lavagem para garantir a total remoção desses resíduos. A louça deverá ficar totalmente seca no final do processo de lavagem. Todo o circuito da louça após este tratamento deverá assegurar a sua não contaminação, sendo proibida a sua manipulação por pessoal que simultaneamente se encontre a trabalhar na zona da louça suja. Após a lavagem, a louça que não for submetida a tratamento adequado ou que apresentar resíduos, deverá ser imediatamente submetida a novo processo de lavagem. A temperatura de enxaguamento na máquina de lavar louça deverá ser assegurada durante todo o período de lavagem e deverá ser registada no início, durante e no final de cada processo de lavagem;

j) Todos os registos referentes ao controlo de temperaturas serão enviados por via eletrónica ao SN com uma regularidade a definir;

k) O SUCH deverá contratar obrigatoriamente um seguro para cobertura do risco de toxinfecção alimentar, cuja apólice deverá ser presente à ULSSAAVE, nos 15 dias seguintes à entrada em vigor do contrato.

Higiene das instalações e equipamentos

a) No início do contrato, deverá ser apresentado um manual de higiene e limpeza, onde conste a totalidade das instalações e equipamentos a utilizar pelo SUCH, excluindo tetos, condutas de ar (interior e exterior), paredes, vidros e janelas incluindo o seu exterior, pavimentos, insetocutores, zona de armazenamento, carros de transporte e contentores de lixo, bem como demais equipamentos que lhe sejam cedidos.

b) Neste manual de higiene considera-se obrigatória:

- I. Limpeza diária nas instalações da zona de confeção central e copas de preparação, nomeadamente bancadas, pavimentos, condutas de escoamento e muretes adjacentes.
- II. Limpeza após cada refeição de todos os carros e bancadas de apoio à confeção de refeições.

- III. Limpeza no final de cada utilização de todos os equipamentos e utensílios de preparação e confeção, assim como a zona de empratamento e preparação dos carros de distribuição.
- IV. Desinfecção química ou física de todos os carros de distribuição de refeições depois da recolha de tabuleiros utilizados nos serviços de internamento.
- V. Lavagem diária de todos os contentores para transporte de resíduos após cada eliminação.
- VI. Higienização diária da zona exterior de lixos, nomeadamente locais de acesso, contentores e parte exterior dos molock's.
- VII. Higienização diária do cais de acesso para cargas e descargas, incluindo zona de acesso de viaturas.
- VIII. A Higienização semestral dos tetos, calhas técnicas e de iluminação, paredes e demais estruturas acima de 3 metros de altura será realizada pela **ULSAA**, em período a acordar entre as partes por forma a não criar constrangimentos na preparação e confeção de refeições.
- IX. Higienização semestral do exterior das condutas de insuflação e extração de ar, na cozinha central e refeitório bem como as grelhas das saídas de insuflação. O SUCH procederá à faturação no mês da sua realização, perfazendo o valor anual de 3 879,54€.
- X. Limpeza anual no interior das condutas de extração, de forma a garantir que não é acumulada gordura que aumenta o risco de incêndio.
O SUCH procederá à faturação do valor de 6.252,99€ no mês da sua realização.
- XI. Limpeza semanal dos filtros das hottes de extração
- XII. Limpeza anual ou quando se mostrar como necessário da caixa separadora de gorduras dos efluentes da cozinha.
- XIII. Filtros das torneiras e chuveiros

c) As embalagens coletivas exteriores que envolvem os produtos alimentares, nomeadamente cartão ou plástico, deverão ser retiradas antes de serem enviadas para as zonas de preparação ou confeção e empratamento de alimentos.

d) A recolha dos resíduos alimentares e gerais, de embalagens e de papel ou cartão deverá ser efetuada em contentores tapados, próprios para o efeito, separados e devidamente assinalados para cada tipo de resíduos. A sua circulação deverá percorrer um circuito que não implique contaminação cruzada de diferentes zonas de trabalho de armazenamento, preparação, confeção e empratamento de alimentos e refeições.

e) O plano de higiene detalhado deverá ser aprovado pelo SN no início da concessão, no prazo máximo de 30 dias. Neste, deverão constar os diferentes locais e equipamentos a higienizar, a frequência e responsáveis pelos procedimentos a efetuar, métodos e produtos a utilizar.

f) Caso se verifique necessidade de alteração do plano de higiene, deverá ser submetida uma nova proposta para aprovação pelo SN.

g) Para além do plano regular de desinfestação em vigor na ULSAAVE, a concessionária obriga-se a comunicar ao SN sempre que se registem indícios de infestações por insetos e roedores.

Controlo de pragas

A ULSAAVE será responsável pela implementação de procedimentos de controlo de pragas adaptados à ULSAAVE. Deverá disponibilizar para arquivo a documentação de registo adequado ao processo, nomeadamente:

- I. Plano anual de Controlo de Pragas (impresso interno)
- II. Fichas técnicas e de segurança dos produtos utilizados

- III. Declarações de autorização de venda
- IV. Planta de dispositivos (iscos)
- V. Relatório da execução do serviço

Sempre que se registem indícios por insetos e roedores, o SUCH comunicará ao SN da ULSSAAVE.

Caso seja necessária intervenção adicional pelo SUCH, através das suas equipas de manutenção ou de empresas da especialidade subcontratadas, estará sujeita a apresentação de orçamento e validação do mesmo pela ULSSAAVE.

Especificações alimentares gerais, ementas e fichas técnicas

Adição de sal nas refeições

- a) O Sal a adicionar na confeção de alimentos deverá ser sempre sal iodado.
- b) A confeção das dietas sem restrição de sal deverá ser controlada, para que a adição de sal seja moderada, idealmente não ultrapassando o teor máximo de sal de 5 gr para o total da dieta diária.
- c) As dietas de restrição e as de consistência modificada ficam sujeitas ao limite de 5 gr por dia, a partir do início do contrato, devendo a concessionária pesar diariamente o sal de adição nas refeições de almoço e jantar conforme o número de refeições produzidas. O peso de sal destas dietas deverá ser devidamente estipulado nas fichas técnicas de execução das refeições.
- d) O teor de sal em todas as sopas não deverá ultrapassar os 0.2 gr de sal por 100 gr de sopa.
- e) Para todas as refeições servidas que incluam pão com sal, é obrigatório que este não ultrapasse o teor de 1 gr de sal por 100 gr de alimento.

Controlo de adição de açúcar

- a) As doses individuais de açúcar (DI) a fornecer para o pequeno-almoço e refeições intercalares não deverão ultrapassar os 6 gr de açúcar por cada DI.
- b) A adição de açúcar nas sobremesas deverá ser controlada de forma a não ultrapassar os 16 gr de açúcar por 100 gr de alimento. Para tal, as fichas técnicas deverão estar de acordo com este valor.
- c) Será exceção à regra constante na alínea anterior os alimentos característicos dos dias festivos constantes no número **Erro! A origem da referência não foi encontrada.** das cláusulas técnicas, bem como ementas com alimentos tradicionais que venham a ser incluídas em planos de animação pontuais a realizar no refeitório.

Gorduras de adição

- a) Para confeção dos alimentos poderá ser utilizado azeite ou óleo alimentar, conforme as fichas técnicas para cada prato e a técnica culinária a utilizar. Para os refogados, estufados e assados, deverá ser usado o azeite, e para os fritos o óleo alimentar.
- b) Para o tempero de alimentos no prato deverá ser disponibilizado azeite virgem.

Plano de ementas

- a) As refeições dos utentes internados e dos funcionários deverão ser confeccionadas segundo um plano de ementas variado.

~~Este plano deverá ser elaborado pelo SUCH em dois ciclos - Verão e Inverno, que serão submetidos a aprovação do SN. Após a~~
Fornecimento de Refeições

aprovação, as ementas são divulgadas e implementadas, só podendo ser alteradas em caso de absoluta necessidade, devidamente justificada, sendo a alteração comunicada atempadamente ao SN.

- b) Para os utentes internados, o plano de ementas deverá incluir sopas, prato (carne, peixe e vegetariano), legumes e guarnição, dietas de consistência modificada (moles, cremosas), dietas pediátricas, e sobremesas.
- c) Para a ementa do refeitório será necessário incluir: sopa, prato: carne, peixe, opção, vegetariano, saladas simples ou compostas, sandes compostas, ementa de grelhados ao momento, sobremesas.

Fichas técnicas

Após a elaboração das ementas, será necessário elaborar as respetivas fichas técnicas de execução e empratamento para todos os pratos da ementa. Estas fichas técnicas deverão indicar as capitações de todos os ingredientes a incluir incluindo o sal, métodos de confeção, composição nutricional média, lista de alergénios e imagem do empratamento.

Pratos obrigatórios

As ementas deverão incluir obrigatoriamente:

- a) Um prato semanal de bacalhau no refeitório;
- b) As ementas de saladas deverão incluir pelo menos 5 variedades;
- c) As ementas de sobremesa deverão incluir:
 - Vários tipos de fruta fresca
 - 1 componente de fruta laminada, em fatia ou em salada;
 - 1 fruta cozinhada;
 - 1 doce de colher;
 - 1 gelatina;
 - 1 bolo à fatia;
- d) A fruta fresca deverá ser fornecida conforme o seguinte quadro:

CALENDARIZAÇÃO DO FORNECIMENTO SAZONAL DE FRUTA		
	Período anual	Periodicidade
Morangos	1 a 30/5	1 x semana
Nêspersas	15/5 a 30/6	1 x semana
Pêssegos	30/5 a 15 /9	2 x semana
Melão, meloa e melancia	25/5 a 30/9	3 x semana (alternados)
Uvas	1/7 a 30/10	2 x semana
Castanhas	A partir de 1/11	1 x semana
Tângeras e Tangerinas	A partir de 15/11	3 x semana
Maçãs, Laranja, Bananas e Peras	Durante todo o ano	3 x semana (alternados)

- e) Não sendo possível o cumprimento desta calendarização, deverá a sua alteração ser previamente acordada com o SN.

Dias festivos

a) As ementas dos dias festivos deverão obedecer à composição constante no quadro seguinte:

Evento	Refeição	Ementa	Destinatários
Dia de Reis	Jantar véspera	Bacalhau cozido com todos Bolo Rei (150 g)	Utentes e funcionários
	Almoço	Perna de Porco assada, batata corada, grelos salteados Salada de fruta	Utentes e funcionários
		150 g de bolo rei	Funcionários
Carnaval	Almoço	Cozido à Portuguesa	Utentes e funcionários
Páscoa	Almoço 6ª Feira Santa	Peixe fresco	Utentes e funcionários
	Jantar 6ª Feira Santa	Prato de Bacalhau à posta	Funcionários
	Almoço Domingo de Páscoa	Borrego assado, batata corada e grelos salteados Pão de Ló (100 g), 1 ovo de chocolate (50 g)	Utentes e funcionários
Dia da Criança	Lanche para as crianças internadas	Bolo tipo aniversário (colectivo), 1 bico de pato com fiambre e 1 refrigerante néctar de 200 ml.	Utentes
		1 Lembrança simbólica	
Dia do Doente	Almoço	Ementa a combinar 1 fatia de bolo Oferta de um cartão comemorativo e de uma lembrança simbólica	Utentes
Santos Populares	Almoço	Caldo verde Sardinhas assadas com batata cozida e salada de pimento	Doentes e pessoal
Dia da alimentação	Almoço	Prato e salada do dia a combinar em função da temática	Funcionários
S. Martinho	Almoço	Rojões à moda do Minho, com grelos salteados e castanhas assadas	Utentes e funcionários
Natal	Jantar Dia 24 Sobremesa	Bacalhau cozido com todos Rabanadas (1 fatia) Bolo-rei (150 gr)	Utentes e funcionários
	Almoço Dia 25	Borrego assado com batata corada e grelos salteados Mexidos (1 prato de sobremesa)	Utentes e funcionários
	Jantar Dia 25	“ Roupas velhas “ Aletria (1 prato de sobremesa)	Utentes e funcionários

Evento	Refeição	Ementa	Destinatários
Ano Novo	Jantar Dia 31 Sobremesa	Bacalhau cozido com todos Rabanadas (1 fatia) Bolo Rei (150 gr)	Utentes e funcionários
	Almoço Dia 1 de Janeiro	Borrego assado com batata corada e grelos salteados Mexidos (1 prato de sobremesa)	Utentes e funcionários
	Jantar Dia 1 de Janeiro	“ Roupa velha “ Aletria (1 prato de sobremesa)	Utentes e funcionários

b) Não sendo possível o cumprimento desta calendarização, deverá a sua alteração ser previamente acordada com o SN.

Alimentação para utentes do ULSSAVE

Processamento das requisições

- a) No caso de utentes internados ou em alguns casos de serviços de ambulatório, as refeições serão requisitadas pelos respetivos serviços em suporte informático. A ULSSAVE disponibilizará o acesso à informação destas requisições por ligação à rede interna do hospital, através do qual serão emitidas as listagens de suporte para a distribuição das refeições aos utentes bem como de etiquetas individuais de refeição.
- b) O SUCH deverá proceder à impressão, nos horários previamente definidos, das etiquetas individuais de refeição que acompanham todas as refeições, nas quais constam as informações de identificação do utente e da respetiva dieta. Para tal deverá instalar o equipamento necessário para aceder e imprimir a informação, bem como fornecer todos os consumíveis necessários a esta operação. De igual modo, será necessário assegurar a manutenção e atualização do programa informático que suporta a gestão desta informação. Esta informação é considerada confidencial estando abrangida pelo RGPD.
- c) Para além da etiqueta anterior, será necessário assinalar com uma etiqueta especial as dietas nos seguintes casos específicos:
- As dietas de consistência modificada deverão ser assinaladas segundo o código de cores e normas da International Dysphagia Diet Standardisation Initiative (IDDSI).
 - As dietas para utentes com alergias ou intolerâncias alimentares, deverão ser assinaladas com uma etiqueta de cor amarela que refere o tipo de alergia e regista o procedimento de verificação da respetiva dieta, conforme a norma 0872_Pro_COP_Preparação de Refeições em Caso de Alergia ou Intolerância Alimentar.
- d) As requisições poderão ser alteradas até à hora de emissão das listagens definitivas para a distribuição. Posteriormente poderão ser acrescentados novos pedidos, dentro do horário de distribuição, para pedidos extemporâneos.

Horários e distribuição

- a) As refeições dos doentes são objeto de distribuição individualizada, sendo entregues pessoalmente a cada doente pelos funcionários do SUCH, que deverá confirmar a identificação do utente comparar com a constante na etiqueta da refeição, conforme a norma interna do ULSSAVE.
- b) Constitui exceção a esta regra a distribuição das ceias que serão entregues pelo pessoal Assistente Operacional (AO) a cada doente internado, bem como as refeições das unidades de Cabeceiras de Basto e Celorico de Basto.

c) As refeições serão distribuídas aos utentes internados no seguinte horário:

Refeição	
P. Almoço	8:00 – 8:30
M. Manhã	10:30
Almoço	12:30 – 13:00
Lanche	16:00 – 16:30
Jantar	19:00 – 19:30
Ceia	20:00 (*22:00)

*Refeição a servir pelas Assistentes Operacionais do ULSSAAVE.

d) Os horários poderão vir a necessitar de alterações que serão atempadamente comunicadas ao SUCH. Este deverá proceder aos ajustes necessários de forma a responder às necessidades entretanto alteradas, considerando para o efeito os meios afetos à prestação; no caso de alteração de meios deverão ser valorizados os custos inerentes, a apresentar à ULSSAAVE.

e) Em caso de necessidade, nomeadamente no contexto de medidas de contingência por situação de pandemia ou risco agravado de infeção, desde que devidamente autorizada, a distribuição de refeições poderá ser alterada, de forma a acautelar risco de infeção de utentes e profissionais. considerando para o efeito os meios afetos à prestação; no caso de alteração de meios deverão ser valorizados os custos inerentes, a apresentar à ULSSAAVE.

Palamenta

a) A ULSSAAVE facultará ao SUCH, no início do período de contrato, a palamenta necessária para a prestação. Será considerada no inventário inicial.

b) O SUCH fica responsável pela utilização adequada, manutenção e substituição da palamenta.

c) As refeições de almoço e jantar são apresentadas ao utente contendo os seguintes elementos:

- Tabuleiro
- Prato de porcelana apropriado para internamento e respetiva tampa
- Taça de sopa de porcelana com tampa; no caso da dieta líquida 2 a taça deverá ter capacidade para 400 ml
- Tampa das taças de sopa segundo código de cores para cada dieta, incluindo as dietas de consistência modificada com as cores definidas pelo IDDSI
- Talheres completos embalados (sopa, prato e sobremesa) e guardanapo de papel
- Talheres de material não cortante e inquebrável, para uso no serviço de psiquiatria.
- Pão embalado (exceto nas dietas em que não está incluído)
- Taça ou prato de sobremesa
- Para os casos devidamente assinalados será necessário fornecer utensílios especiais de auxílio à alimentação, nomeadamente talheres não cortantes nem perfurantes, talheres com cabo adaptados, garfo com rebordo de corte (faca de Nelson), pratos rasos e de sopa com rebordo, copos com pega dupla, com bucal ou recortados.

d) As refeições intercalares do Pequeno-almoço, lanche e Ceia, deverão ser apresentadas contendo os seguintes

elementos:

- Tabuleiro próprio
 - Faca, colher de chá e/ou garfo e guardanapo embalados
 - Chávena para bebidas quentes ou taça; no caso da dieta líquida 2 a chávena deverá ter capacidade para 400 ml
- e) A refeição do meio da manhã deverá ser apresentada contendo os seguintes elementos:
- Tabuleiro próprio
 - Guardanapo pequeno
 - Colher de chá ou faca quando necessário
 - Jarro de material plástico durável para a distribuição de água nos casos em que estiver previsto
- f) Todos os suplementos deverão ser servidos em tabuleiro e acompanhados de guardanapo dos talheres necessários para o seu consumo.
- g) Em caso de necessidade, nomeadamente no contexto de medidas de contingência por situação de pandemia ou risco agravado de infeção, desde que devidamente assinalados, a palamenta deverá ser substituída por material descartável com as seguintes especificações:
- a. Almoço e jantar:
 - Copo de papel com capacidade de 250 ml com tampa que permita manter a temperatura e assegurar o transporte seguro sem transbordar. Em alternativa para as dietas cremosas e líquidas:
Tigela e tampa de plástico com capacidade de 280 ml
 - Colher descartável e guardanapo de papel
 - b. Refeições de almoço e jantar:
 - Caixa de papel – 2 metades com 25 a 27 cm x 25 a 27 cm x 7 cm
 - Caixa de alumínio com capacidade para 800 ml e tampa de cartão
 - Tigela e tampa de plástico com capacidade de 280 ml
 - Conjunto de talher com: guardanapo + garfo + faca + colher (material resistente)

Esta palamenta será requisitada como suplemento, e será faturada, pelo SUCH à ULSSAAVE, de acordo com a tabela de preços apresentada para o efeito.

Composição das refeições

- a) A alimentação dos utentes internados será elaborada de acordo com o estipulado pelo Manual de Dietas Padrão da ULSSAAVE tal como consta no *Anexo III – Manual de dietas*.
- b) No caso de necessidade de dieta não padronizada será efetuada pelo SN uma prescrição individualizada, que será enviada para o sector da alimentação para ajuste dos procedimentos em conformidade.
- c) As quantidades de alimentos no manual de dietas, exceto nos casos devidamente assinalados, referem-se a alimentos em cru e já descontado o desperdício. Nas dietas com variante “quantidade+”, as quantidades são indicadas caso a caso.
- d) As quantidades de alimentos das doses individuais assinaladas no Manual de dietas, correspondem às que estão enumeradas na lista de suplementos em anexo a este documento.

e) Às refeições de pequeno-almoço, lanche e ceia, deverá ser fornecido uma dose individual extra de açúcar ou adoçante para os utentes que o solicitarem, bem como uma maior quantidade de leite, chá ou cevada, quando solicitado.

Complementos ou suplementos

a) O fornecimento destes alimentos deverá ser efetuado em resultado de requisição do serviço de internamento, servido com tabuleiro, talheres, guardanapo e demais acessórios tal como para as restantes refeições, sendo faturado pelo SUCH à ULAAVE de acordo com a tabela de preços apresentada para o efeito.

b) No caso de necessidade de fornecimento de jarro com água fora do estipulado no manual de dietas, esta deverá ser requisitada como suplemento da refeição em que deverá ser servida.

Alimentação para os funcionários do ULAAVE

Almoço e jantar no refeitório

a) Este serviço destina-se preferencialmente a funcionários do Centro Hospitalar. No entanto, o uso do refeitório poderá ser alargado a outros utilizadores devidamente autorizados.

b) As refeições de almoço e jantar no refeitório serão elaboradas de acordo com a legislação em vigor e o seu preço corresponderá ao determinado legalmente.

c) Da composição da refeição deverá constar sopa, pão, prato à escolha, salada e sobremesa, conforme o plano de ementas. Este serviço não carece de marcação prévia. No entanto, os utentes poderão solicitar a reserva prévia da refeição à sua escolha para garantir a sua refeição até ao final do serviço.

d) Nos casos de necessidade de dieta individualizada ou de refeições de acordo com tradições, práticas religiosas, culturais ou outras, deverá o utente efetuar uma reserva com pelo menos 24 horas de antecedência para garantir a disponibilidade dos ingredientes necessários à sua confeção.

e) Adicionalmente o SUCH poderá ainda disponibilizar outros pratos cuja lista de preços unitários constará da proposta apresentada pelo concorrente.

f) O SUCH poderá adicionalmente colocar máquinas automáticas para o fornecimento de café, desde que devidamente autorizada, e enquadrada nas normas internas e externas que regulam a oferta alimentar em máquinas de venda automática.

g) O SUCH deverá dispor, para venda no refeitório do pessoal ao almoço e jantar de águas minerais, e cerveja sem álcool. É expressamente proibida a venda de bebidas alcoólicas de acordo com o estipulado no Dec. Lei n.º 9/2002 de 24 de janeiro, artº2º.

h) O refeitório deverá funcionar no período de almoço das 12 h até às 15:00h e no período do Jantar das 19:00h até às 21:30h.

i) A decoração do refeitório deverá ser periodicamente renovada, de acordo com o plano de animação e a estação do ano, por substituição de plantas decorativas, quadros ou outros elementos decorativos.

j) O SUCH apresentará um plano anual de animação e decoração para dias festivos. Neste plano deverão estar incluídos os eventos descritos no quadro anterior, bem como pelo menos mais quatro eventos a propor.

Serviços Ocasionais

- a) Pontualmente poderá ser necessário o fornecimento de refeições para eventos, formações ou outras atividades dentro das instalações da ULSSAAVE. Quando necessário, o Serviço de Nutrição deverá avisar o SUCH com, pelo menos, 48 horas para serviços até 20 pessoas e uma semana para serviços de maior dimensão.
- b) Nesse caso, o SUCH deverá fornecer as refeições segundo as seguintes especificações.
- Almoço ou jantar no refeitório – serviço na linha de self service – sopa ou salada + prato das ementas do dia + bebida + sobremesa
 - Almoço ou jantar no refeitório – serviço à mesa – ementa a combinar – entrada, prato principal, bebida, sobremesa e café.
 - Lanches tipo 1 – Café ou chá, água e sumo, pão de 25 gr de sementes ou de mistura com queijo ou fiambre; bolo à fatia 25 gr, fruta laminada ou em pedaços prontos a consumir. Toalhas de mesa, guardanapos, louça e demais utensílios necessários.
 - Lanches tipo 2 – Café, chá, água e sumo + biscoitos simples Toalhas de mesa, guardanapos, louça e demais utensílios necessários.
 - Lanches tipo 3 – água, sumo de laranja, pão de 25 gr de sementes ou de mistura com queijo ou fiambre, pão de forma em triângulos com queijo ou fiambre.

Avaliação da prestação de serviços

Definições gerais de avaliação da prestação dos serviços

- a) O SUCH ficará sujeita a um sistema de avaliação de desempenho da sua atividade através da análise dos vários parâmetros da prestação do serviço bem como do grau de cumprimento das cláusulas técnicas deste caderno de encargos. Os parâmetros a avaliar são enumerados de seguida, no item “Parâmetros de avaliação da prestação de serviços”.
- b) Cabe ao SN a responsabilidade do acompanhamento e verificação da adequação dos procedimentos do SUCH, em conformidade com o estabelecido neste caderno de encargos, bem como com os diferentes planos que vierem a ser aprovados.
- c) Sempre que se verifiquem falhas na prestação do serviço, cabe ao SN efetuar e enviar uma notificação ao responsável técnico da empresa concessionária para implementação imediata das medidas corretivas necessárias.
- d) As falhas pontuais detetadas, não sendo por si só passíveis de penalizações serão, no entanto, classificadas segundo a sua gravidade e consequências, conforme previsto no Item “Penalidades contratuais” das cláusulas técnicas.
- e) O SUCH ficará sujeita a um sistema de avaliação de desempenho da sua atividade através da análise dos vários parâmetros da prestação do serviço bem como do grau de cumprimento das cláusulas técnicas deste caderno de encargos. Os parâmetros a avaliar são enumerados de seguida, no item “Parâmetros de avaliação da prestação de serviços”.
- f) Cabe ao SN a responsabilidade do acompanhamento e verificação da adequação dos procedimentos do SUCH, em conformidade com o estabelecido neste caderno de encargos, bem como com os diferentes planos que vierem a ser aprovados.
- g) Sempre que se verifiquem falhas na prestação do serviço, cabe ao SN efetuar e enviar uma notificação ao responsável técnico da empresa concessionária para implementação imediata das medidas corretivas necessárias.
- h) As falhas pontuais detetadas, não sendo por si só passíveis de penalizações serão, no entanto, classificadas segundo a sua gravidade e consequências, conforme previsto no Item “Penalidades contratuais” das cláusulas técnicas.

Falhas relacionadas com a Distribuição das refeições	10 Pontos
Falhas relacionadas com a confeção e/ou empratamento das refeições	15 Pontos
Incumprimento dos horários de distribuição das refeições	20 Pontos
Falhas na Temperatura das refeições servidas	15 Pontos
Falhas na qualidade dos géneros alimentares usados nas refeições	10 Pontos
Falhas relacionadas com a Higiene e/ou segurança alimentar	20 Pontos
Outros	10 Pontos

No caso de as falhas serem consideradas como passíveis de penalizações, serão aplicados os seguintes critérios:

Tipo	Descrição	Quantitativo	Incidência
A	Não cumprimento em geral das cláusulas técnicas do caderno de encargos	10 %	Facturação correspondente às refeições e/ou quantidades em causa
B	Não cumprimento das normas estabelecidas quanto à qualidade dos géneros e refeições, confirmadas por técnicos especialistas e/ou organismos oficiais.	3 %	Facturação das refeições causa em
C	Não entrega atempada, segundo o exigido no caderno de encargos das ementas e outros planos para apreciação pelo SN	50€	Por cada dia de atraso
D	Não cumprimento das normas de acondicionamento dos alimentos	15%	Faturação do dia
E	Não cumprimento do plano de registo de temperaturas, bem como dos limites estabelecidos	20%	Faturação do dia por cada dia em falta
F	Não reposição de material em falta conforme o estipulado no caderno de encargos.	3%	Faturação mensal
G	Utilização de métodos de trabalho desde a receção de géneros à distribuição das refeições aos doentes que impliquem o não cumprimento das normas higio-sanitárias indispensáveis.	20%	Faturação mensal
H	Falta de reparação ou manutenção adequada das instalações e equipamentos a cargo da empresa	5%	Faturação mensal
I	Admissão de funcionários sem aplicação de plano de formação mínimo ou exames de saúde estabelecidos.	10%	Faturação mensal

J*	Falhas no desempenho de 200 a 300 pontos	1%	Faturação mensal
K*	Falhas no desempenho de 300 a 400 pontos	2%	Faturação mensal
L*	Falhas no desempenho superiores a 400 pontos	10%	Faturação mensal
M	Outras não conformidades consideradas de média gravidade, após análise do SA	10%	Facturação correspondente às refeições ou dias em causa
N	Outras não conformidades consideradas graves, após análise do SA	30%	Faturação mensal

*Conforme avaliação de desempenho descrita na alínea b).

Parâmetros de avaliação da prestação de serviços

Auditorias e inspeções às instalações, equipamentos e procedimentos

O SN procederá a auditorias e/ou inspeções regulares para avaliação da conformidade dos procedimentos, estado das instalações e equipamentos. As não conformidades eventualmente detetadas serão tratadas conforme descrito no número anterior.

Análises de controlo de qualidade

a) No início de cada ano, o SUCH deverá apresentar um plano de Controlo Analítico das refeições, onde devem constar entre outros:

- Análises microbiológicas mensais às refeições, ao pessoal e a superfícies de contacto com alimentos.
- Análises químicas trimestrais ao teor de sal em duas amostras: pão, sopas ou dietas
- Análise química bimensal a uma refeição ou componente de refeição (proteínas, gorduras, hidratos de carbono, fibras alimentares, cinzas totais e cloretos)

b) Este plano será submetido à aprovação do SN. As análises deverão ser custeadas pelo SUCH e executadas em laboratórios certificados a designar pelo SN.

c) Os locais e alimentos para amostra serão designados pelo SN no plano anual.

d) O SUCH deverá ainda fornecer os resultados relativos ao controlo semanal de qualidade dos óleos alimentares em compostos polares.

e) Os resultados das análises deverão ser enviados ao SN, no prazo máximo de 15 dias, que procederá à sua análise, podendo ser tomados em consideração na avaliação do serviço prestado.

Registos de temperaturas

a) As temperaturas deverão ser registadas segundo o seguinte plano:

- Controlo das temperaturas da rede de frio: 3 vezes por dia
- Temperaturas de confeção: registo da temperatura final de cada lote de alimentos confeccionados em conjunto
- Temperatura das refeições servidas aos funcionários, no início e no fim da distribuição no banho-maria.
- Temperatura das refeições aos utentes internados nos banhos-maria do empratamento, no final do ciclo de aquecimento dos

carros, e no final da distribuição no serviço de internamento (pelo menos de dois diferentes carros, ou em todos os casos de suspeitas de falhas de funcionamento dos carros)

- Temperatura de enxaguamento da louça: 3 x por cada processamento, no início, durante o processo de lavagem e no seu final.
- b) Estes registos deverão ser enviados aos elementos do SN no final de cada mês preferencialmente por via eletrónica.
- c) Sempre que as temperaturas registadas se encontrarem fora dos limites estabelecidos deverão ser implementadas e registadas as respetivas medidas corretivas. O SN procederá à verificação e adequação dos registos e das medidas tomadas.

Amostras preventivas

O SUCH deverá implementar um sistema de recolha de amostras de todas as refeições e dietas do almoço e jantar. Estas deverão ser devidamente rotuladas e mantidas a temperaturas negativas durante pelo menos 7 dias. As amostras deverão ser cedidas para análise, em caso de suspeita de toxinfecção.

Auditorias aos fornecedores

O SNDA visitará as instalações dos fornecedores do SUCH sempre que se entenda necessário, de forma a determinar a conformidade em relação aos padrões legais e institucionalmente exigidos. O SUCH deverá facilitar as informações e meios necessários para a sua execução.

Inquéritos de satisfação dos utentes

Regularmente serão elaborados inquéritos de satisfação dos utentes internados de forma a avaliar a sua satisfação com o serviço prestado, bem como dos funcionários do ULSSAAVE relativamente às refeições servidas. Os seus resultados serão tomados em consideração na avaliação da prestação de serviços.

ANEXO II

(PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS)

(AUTORIZAÇÃO PARA O TRATAMENTO)

As Partes procedem ao tratamento de dados pessoais que lhe tenham sido transmitidos por cada uma das Partes, apenas por sua instrução e em cumprimento do Regulamento (EU) 2016/679 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 27 de abril de 2016 (Regulamento Geral de Dados Pessoais), relativo à proteção de dados das pessoas singulares.

(GARANTIAS TÉCNICAS E ORGANIZATIVAS)

As Partes declaram, para todos os devidos e legais efeitos, que estão dotadas dos meios necessários que permitem oferecer as garantias de execução de medidas técnicas e organizativas adequadas, por forma a que o tratamento de dados pessoais transmitidos ao abrigo do presente Protocolo satisfaça os requisitos exigidos pelo Regulamento Geral de Dados Pessoais e assegure a defesa dos direitos do titular dos dados.

(RECURSO A SUBCONTRATANTE)

No caso de a subcontratação ser autorizada, serão impostas a esse outro subcontratante, por contrato reduzido a escrito a celebrar entre os subcontratantes, as mesmas obrigações, em matéria de proteção de dados, que as estabelecidas no presente Protocolo designadamente a obrigação de apresentar garantias suficientes de execução de medidas técnicas e organizativas adequadas, por forma a que o tratamento dos dados pessoais seja conforme com os requisitos exigidos pelo Regulamento Geral de Proteção de Dados.

(OBRIGAÇÕES EM MATÉRIA DE DADOS PESSOAIS)

Constituem obrigações das Partes, designadamente, as seguintes:

1. Tratar os dados pessoais apenas mediante instruções documentadas das Partes, incluindo no que respeita às transferências de dados para países terceiros ou organizações internacionais, a menos que seja obrigado a fazê-lo pelo Direito da União Europeia ou do Estado-Membro a cuja regulamentação se encontra sujeito, informando, nesse caso, de imediato, a outra Parte, desse requisito jurídico antes do tratamento, salvo se a lei proibir tal informação por motivos relevantes de interesse público;
2. Assegurar que as pessoas autorizadas a tratar os dados pessoais assumiram um compromisso, por escrito, de confidencialidade ou que se encontram sujeitas a adequadas obrigações legais de confidencialidade;
3. Aplicar as medidas técnicas e organizativas adequadas para assegurar um nível de segurança adequado ao risco, incluindo, consoante o que for adequado:
 - a) A pseudonimização e a cifragem dos dados pessoais;

- b) A capacidade de assegurar a confidencialidade, integridade, disponibilidade e resiliência permanentes dos sistemas e dos serviços de tratamento;
 - c) A capacidade de restabelecer a disponibilidade e o acesso aos dados pessoais de forma atempada no caso de um incidente físico ou técnico;
 - d) Assegurar a existência de um processo para testar, apreciar e avaliar regularmente a eficácia das medidas técnicas e organizativas, visando garantir, a todo o tempo, a segurança do tratamento dos dados pessoais.
4. Tomar em conta a natureza do tratamento, e prestar assistência à outra Parte através da implementação de medidas técnicas e organizativas adequadas, para permitir que este cumpra a sua obrigação de dar resposta aos pedidos dos titulares dos dados, tendo em vista o exercício dos respetivos direitos, nomeadamente, a transparência das informações, das comunicações e das regras para exercício dos direitos dos titulares dos dados; o direito de acesso; o direito de retificação e apagamento; o direito à limitação do tratamento; o direito de portabilidade; o direito de oposição e de não sujeição a decisões individuais automatizadas, incluindo definição de perfis;
5. Prestar assistência à outra Parte no sentido de assegurar o cumprimento da aplicação de medidas técnicas e organizativas adequadas para assegurar um nível de segurança adequado ao risco, proceder às notificações de violações de dados pessoais à autoridade de controlo, proceder à comunicação de qualquer violação de dados pessoais ao titular dos dados, proceder à avaliação de impacto sobre a proteção de dados e à consulta prévia, tendo em conta a natureza do tratamento e a informação ao dispor.
6. Consoante as instruções que lhe forem fornecidas por cada uma das Partes, apagar ou devolver-lhe todos os dados pessoais depois de concluída a prestação de serviços relacionados com o tratamento, apagando as cópias existentes, a menos que a conservação dos dados seja exigida ao abrigo do Direito da União Europeia ou do Estados-Membros a cuja regulamentação a Parte se encontre sujeita.
7. Disponibilizar à outra Parte todas as informações necessárias para demonstrar o cumprimento das obrigações previstas no presente Protocolo e facilitar e contribuir ativamente para as auditorias e inspeções conduzidas pela respetiva Parte ou por qualquer outro auditor por este mandatado.

(REGISTO DAS ATIVIDADES DE TRATAMENTO)

- 1. As Partes obrigam-se a conservar um registo de todas as atividades de tratamento sob sua responsabilidade.
- 2. Do registo referido no número anterior, constarão, obrigatoriamente, todas as seguintes informações:
 - a) O nome e os contactos do responsável pelo tratamento e, sendo caso disso, de qualquer responsável conjunto pelo tratamento, do representante do responsável pelo tratamento e do encarregado da proteção de dados;
 - b) As finalidades do tratamento dos dados;

- c) A descrição das categorias de titulares de dados e das categorias de dados pessoais;
 - d) As categorias de destinatários a quem os dados pessoais foram ou serão divulgados, incluindo os destinatários estabelecidos em países terceiros ou organizações internacionais;
 - e) Nos casos aplicáveis, as transferências de dados pessoais para países terceiros ou organizações internacionais, incluindo a identificação desses países terceiros ou organizações internacionais e, ainda nos casos aplicáveis, a documentação que comprove a existência das garantias adequadas;
 - f) Nos casos aplicáveis, os prazos previstos para o “apagamento” das diferentes categorias de dados;
 - g) Nos casos aplicáveis, uma descrição geral das medidas técnicas e organizativas no domínio da segurança.
3. Os registos a que se referem os números 1., e 2., supra, deverão ser efetuados por escrito, incluindo em formato eletrónico.

(VIOLAÇÃO DAS CLÁUSULAS REFERENTES A TRATAMENTO DE DADOS PESSOAIS)

1. Qualquer violação das cláusulas anteriores referentes ao tratamento de dados pessoais pelas Partes, constitui incumprimento contratual, dando à outra o direito de resolver o presente Protocolo, sem prejuízo de eventual responsabilidade civil ou criminal.
2. O incumprimento das cláusulas contratuais referentes ao tratamento de dados pessoais, constituem a Parte incumpridora na obrigação de indemnizar a outra por todos os prejuízos decorrentes da violação.
3. A Parte responsável pelo Tratamento de dados que sofreu o incumprimento do Regulamento Geral de Dados Pessoais terá direito de regresso sobre a outra, relativamente a todas as quantias a cujo pagamento venha a ser obrigado, seja a que título for, que decorram do incumprimento das cláusulas contratuais, quanto ao tratamento de dados pela outra Parte.

As Partes são obrigadas a dispor de um contrato de seguro de responsabilidade civil que contenha cobertura adequada a garantir os danos que a violação das normas constantes do Regulamento Geral de Proteção de Dados venha a provocar ao outro Outorgante ou a quaisquer terceiros, ainda que tais danos sejam reclamados diretamente.»



Anexo III – Manual de dietas

Documento anexo