



CONTRATO

PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO A DOENTES E COLABORADORES DO CENTRO HOSPITALAR UNIVERSITÁRIO DE LISBOA NORTE, E.P.E.,

ENTRE:

CENTRO HOSPITALAR UNIVERSITÁRIO DE LISBOA NORTE, E.P.E., adiante designado abreviadamente por CHULN, com sede na Avenida Professor Egas Moniz, Lisboa, Pessoa Coletiva n.º 508481287, representado aqui pelo Senhor Dr. Joaquim Daniel Lopes Ferro, na qualidade de Presidente do Conselho de Administração, e pela Senhora Dra. Maria de Lourdes Caixaria Bastos, na qualidade de Vogal do Conselho de Administração, ambos com poderes para o ato, como Primeiro Outorgante,

E

ITAU – INSTITUTO TÉCNICO DE ALIMENTAÇÃO HUMANA, S.A., com sede na Rua da Garagem, n.º 10, 2.º, 2794-022 Carnaxide, Pessoa Coletiva n.º 500142858, representada no ato por Sérgio Paulo dos Santos Hipólito, com cartão de cidadão n.º [redacted], na qualidade de representante legal, o qual tem poderes para outorgar o presente contrato, conforme documento junto ao processo, Segundo Outorgante,

TENDO EM CONTA:

- a) A decisão de adjudicação datada de 05/01/2023, praticada por deliberação do Conselho de Administração do Primeiro Outorgante, no uso de competência própria, relativa ao **PROCEDIMENTO N.º 239G000036**;
- b) O subsequente ato de aprovação da minuta do contrato, datado de 05/01/2023, do Conselho de Administração do Primeiro Outorgante, no uso de competência própria.

CONSIDERANDO QUE:

- a) A despesa inerente ao contrato será satisfeita pela dotação orçamental 622192001;
- b) Fazem parte integrante do presente Contrato todos os elementos previstos no n.º 2 do artigo 96.º do Código dos Contratos Públicos (CCP), aprovado pelo Decreto-Lei n.º 18/2008, de 29 de janeiro, na sua redação atual;

SECRETARIA

GESTÃO DE COMPRAS

Centro Hospitalar Universitário Lisboa Norte, EPE
Av. Professor Egas Moniz – 1649-035 Lisboa
Capital Estatutário: 312.440.000,00 €
Contribuinte N.º 508 481 287
Telf: 217 805 330 – Fax: 217 805 605
www.chln.pt



É CELEBRADO O PRESENTE CONTRATO, NOS TERMOS DAS SEGUINTE CLÁUSULAS:

PARTE I
CLÁUSULAS JURÍDICAS

SECÇÃO I
Disposições Gerais

Cláusula 1.ª

Objeto

1. O Contrato tem por objeto principal o fornecimento de alimentação a utentes e colaboradores do Centro Hospitalar Universitário de Lisboa Norte, E.P.E. (de ora em diante, CHULN) por um prestador de serviços certificado pelas normas ISO 22000:2005 e 9001:2000, ou equivalentes, e nos termos melhor descritos no Caderno de Encargos e seus Anexos, na lei e regulamentos aplicáveis e sempre que solicitado e/ou autorizado pelos serviços competentes do CHULN (Serviço de Dietética e Nutrição – SDN, Unidade de Gestão Hoteleira – UGH e CA – Conselho de Administração), abrangendo a confeção das seguintes refeições:

- a) Utentes Internados – pequeno-almoço, meio da manhã, almoço, lanche, jantar, ceia, packs de refeição, merendas e ainda quaisquer outro tipo de refeição intermédia ou suplementos alimentares necessários para os utentes doentes internados, em regime de ambulatório (consulta externa, urgência e bloco), e/ou em tratamento nos Hospitais de Dia do Hospital de Santa Maria (HSM) e do Parque Saúde Pulido Valente (PSPV). A composição das referidas refeições, merendas e packs, bem como dos suplementos alimentares, encontram-se especificadas nos Anexos III, VII e VIII;
- b) Utentes em Consulta Externa – géneros alimentares pré-definidos com quantidades e periodicidade de entrega de acordo com o estabelecido pelo SDN e a UGH;
- c) Utentes em Hospital de Dia e Cirurgia de Ambulatório – merendas de composição pré-definida pelo SDN e UGH, melhor especificada no Anexo VIII, a distribuir mediante mapas informáticos resultantes da requisição eletrónica; géneros alimentares, destinados a utentes em hospital de dia, para realização de provas de alergia alimentar; refeições com a composição especificada no Anexo III a distribuir mediante mapas informáticos resultantes da requisição eletrónica, destinadas a utentes do foro oncológico, em hospital de dia, em situações a definir com o SDN (duração/dia e frequência semanal); a distribuição destas refeições far-se-á através de tabuleiros isotérmicos;
- d) Colaboradores do CHULN:
 - > Almoços e/ou jantares a servir nos refeitórios bem como refeições ligeiras a consumir na cafetaria;

SERVIÇO DE

GESTÃO DE COMPRAS

Centro Hospitalar Universitário Lisboa Norte, EPE
Av. Professor Egas Moniz – 1649-035 Lisboa
Capital Estatutário: 312.440.000,00 €
Contribuinte N.º 508 481 287
Telf: 217 805 330 – Fax: 217 805 605
www.chln.pt



- Géneros alimentares pré-definidos, para reforço de blocos operatórios ou unidades similares, com quantidades e periodicidade de entrega de acordo com o estabelecido pelo SDN e pela UGH;
 - e) Acompanhantes e Outros autorizados pelo CHULN (casos especiais) – almoços e/ou jantares a servir no refeitório, e/ou refeições ligeiras a consumir na cafetaria, de acordo com a legislação em vigor e os regulamentos internos dos refeitórios do CHULN.
 - f) Quaisquer outras situações aqui não especificadas e que venham a ser definidas pelo CHULN.
2. As refeições a que se refere o número anterior deverão respeitar os seguintes pressupostos:
- 2.1. No HSM:
- a) A preparação e confeção das refeições (almoço e jantar) deverá ser obrigatoriamente realizada nas Instalações da cozinha central do HSM, através do sistema de confeção diferida (*cook-chill*);
 - b) Será utilizada a distribuição individual a frio, nas copas dos serviços de internamento, onde, através dos carros modulares regeneradores existentes, se efetuará a regeneração da alimentação;
 - c) A distribuição da cozinha até às copas dos serviços é da responsabilidade do prestador de serviços devendo ser executada carro a carro, com possibilidade de atrelamento máximo de três carros (pequenas e grandes refeições);
 - d) As refeições a servir no refeitório dos colaboradores poderão ser simultaneamente de confeção diferida e tradicional.
- 2.2. No PSPV:
- a) A preparação e confeção das refeições (almoço e jantar) deverá ser obrigatoriamente realizada nas instalações da cozinha central do HSM, através do sistema de confeção diferida (*cook-chill*);
 - b) O transporte a frio das refeições (almoço e jantar) para o PSPV, em viatura apropriada ao efeito, designadamente no que diz respeito à manutenção das temperaturas adequadas de refrigeração;
 - c) A regeneração das refeições será centralizada em fornos adequados ao efeito;
 - d) Será utilizada a distribuição individual com empratamento a quente através dos carros modulares existentes;
 - e) A distribuição da cozinha até às copas dos serviços é da responsabilidade do prestador de serviços devendo ser executada carro a carro, sem recurso a atrelamento de carros;
 - f) As refeições a servir no refeitório dos colaboradores serão de confeção diferida e tradicional.
3. Os serviços a prestar caracterizam-se por:
- a) Transporte de alimentos confeccionados em manutenção de refrigeração (frio), datados e identificados com os aditivos adicionados (naturais ou não), data de confeção, temperatura das câmaras de manutenção do alimento cozinhado, devendo ser apresentada a identificação dos fornecedores dos géneros e alimentos que contemplam a total confeção da refeição;

SERVIÇOS DE

GESTÃO DE COMPRAS



- b) Manutenção do circuito de frio/quente, consoante se trate do HSM ou PSPV, respetivamente, da dieta ou refeição até à entrega aos utentes, colaboradores e outros;
 - c) Empratamento individualizado de refeições conforme indicação do SDN, o qual deve realizar-se por serviço, isto é, por copa, em sistema de frio no HSM e em sistema com empratamento a quente no PSPV (após regeneração centralizada nos fornos do PSPV); a refeição empratada deve ser mantida em carros adequados ao transporte de refeições;
 - d) O sistema de refeições aos colaboradores do CHULN é da responsabilidade do prestador de serviços.
4. Integra ainda o objeto do contrato a concessão de exploração dos refeitórios e das cafetarias para o pessoal, mediante uma renda mensal fixa a pagar ao CHULN, onde será garantida a toma de uma refeição completa, e cujo preço não poderá ser superior ao montante fixado em cada momento para o fornecimento de refeições aos funcionários e agentes da Administração Pública, atualmente fixado em € 4,10, incluindo o IVA (cfr. Portaria n.º 421/2012, de 4 de Setembro; n.º 1 do artigo 8.º do Decreto-Lei n.º 57-B/84, de 20 de fevereiro, retificado pela Declaração de 29 de fevereiro de 1984 e alterado pelo Decreto-Lei n.º 70-A/2000, de 5 de maio).

Cláusula 2.ª

Contrato

- 1. O Contrato é composto pelo respetivo clausulado contratual e os seus anexos.
- 2. O Contrato a celebrar integra ainda os seguintes elementos:
 - a) O Caderno de Encargos;
 - b) A proposta adjudicada, em tudo quanto não contrarie o Caderno de Encargos.
- 3. Em caso de divergência entre os documentos referidos no número anterior, a respetiva prevalência é determinada pela ordem pela qual aí são indicados.
- 4. Em caso de divergência entre os documentos referidos no n.º 2 e o clausulado do Contrato e seus anexos, prevalecem os primeiros, salvo quanto aos ajustamentos propostos de acordo com o disposto no artigo 99.º do Código dos Contratos Públicos (CCP), aprovado pelo Decreto-Lei n.º 18/2008, de 29 de janeiro, na sua redação atual, e aceites pelo prestador de serviços nos termos do disposto no artigo 101.º desse mesmo diploma legal.

Cláusula 3.ª

Local

Os serviços objeto do Contrato a celebrar serão prestados nas instalações do Hospital de Santa Maria, sito na Av. Prof. Egas Moniz, 1649-035 Lisboa, e nas instalações do Parque Saúde Pulido Valente, sito na Alameda das Linhas de Torres, 117 1769-001 Lisboa.

Cláusula 4.ª

Prazo

O contrato produz efeitos no dia 01 de janeiro de 2023, cessando a 31 de janeiro de 2023.

SERVICIOS DE

GESTÃO DE COMPRAS

Centro Hospitalar Universitário Lisboa Norte, EPE
Av. Professor Egas Moniz – 1649-035 Lisboa
Capital Estatutário: 312.440.000,00 €
Contribuinte Nº 508 481 287
Telf: 217 805 330 – Fax: 217 805 605
www.chln.pt



Cláusula 5.ª

Preço contratual

1. Pela execução de todas as prestações que constituem o objeto do Contrato e pelos serviços efetivamente prestados e justificados, constantes do Caderno de Encargos e seus anexos, o CHULN deve pagar ao prestador de serviços o preço contratual constante da proposta adjudicada, acrescido de IVA à taxa legal em vigor.

2. O preço referido no número anterior inclui quaisquer encargos decorrentes da utilização de marcas registadas, patentes ou licenças, bem como inclui todos os custos, encargos e despesas cuja responsabilidade não esteja expressamente atribuída ao CHULN, designadamente os seguintes custos e despesas:

- a) O custo da matéria-prima alimentar incorporada;
- b) O custo dos molhos, saladas, outros temperos e acompanhamentos, incluindo doses individualizadas (sal, azeite, vinagre e outras);
- c) O custo de todos os bens de consumo não alimentares, incluindo o material descartável;
- d) O custo dos produtos de higiene e limpeza das instalações por recurso à subcontratação de uma empresa de higiene e limpeza certificada na área da restauração (para higienização das cozinhas, refectórios e cafetarias, incluindo respetivas instalações sanitárias), equipamento e todo o material usado na preparação, confeção, distribuição e consumo de refeições;
- e) Encargos com pessoal (ordenados e salários, remunerações adicionais e encargos sociais);
- f) Custo dos seguros;
- g) O custo com a colocação de contentores nas instalações da cozinha e sacos de plástico para o acondicionamento dos resíduos decorrentes da atividade laboral nas cozinhas/refectórios/cafetarias do CHULN;
- h) Custos com contratualização de entidades licenciadas para a gestão de todos os resíduos produzidos nas instalações da Cozinha/refeitórios/cafetarias, que serão da responsabilidade do prestador de serviços;
- i) O custo de aquisição de toda a loiça (fina e grossa) e talheres para colocação em circulação no início da prestação e custo com a sua reposição (em caso de extravio, danificação ou necessidades apuradas junto dos serviços do CHULN – no caso dos talheres - pela UGH e SDN) durante a vigência do contrato;
- j) O custo com Análises laboratoriais (para além das análises laboratoriais a disponibilizar ao CHULN no âmbito do HACCP, o prestador de serviços obriga-se a contratualizar com o INSA a realização trimestral de análises microbiológicas a alimentos e análises químicas e bacteriológicas à água para consumo humano);
- k) O custo de todos os restantes recursos materiais necessários à prestação do serviço, incluindo, computadores, impressoras para impressão de etiquetas, sua manutenção e respetivos consumíveis, e outros equipamentos necessários à prestação de serviços, bem como custos com instalação de rede ADSL (Internet) necessária à boa execução da prestação de serviços;

SERVICIOS

GESTÃO DE COMPRAS



- l) O custo com água, gás, energia elétrica e outros consumíveis nas áreas afetas à prestação de serviços (cozinhas, refeitórios e cafetarias), exceto o custo com água e gás nas referidas áreas do Parque Saúde Pulido Valente, uma vez que ainda não existem os respetivos contadores individualizados nessas áreas, sendo que, caso os mesmos venham a ser instalados no decorrer do contrato, o referido custo será imputado ao prestador de serviços;
- m) O custo com aquisição de equipamentos necessários ao cumprimento do estabelecido nas cláusulas jurídicas e técnicas do Contrato e respetiva manutenção de todos os equipamentos e instalações afetas à prestação de serviços (cozinhas, refeitórios e cafetarias), com exceção da produção de fluido térmico (chillers) e o elevador de pessoas do refeitório do HSM que ficarão a cargo do CHULN;
- n) O custo com transporte das refeições a frio da cozinha do HSM para a cozinha do PSPV destinadas aos doentes, com o transporte das refeições a quente da cozinha do HSM para o refeitório dos colaboradores do PSPV, com os descartáveis/etiquetas utilizados no embalamento/identificação das refeições do PSPV.

3. Sob pena de exclusão da proposta, e para a totalidade da vigência do contrato, o **preço contratual consubstancia o valor de € 520.121,47€** (quinhentos e vinte mil, cento e vinte e um euros e quarenta e sete cêntimos), ao qual acresce o IVA à taxa legal em vigor, valor que constitui o preço base do procedimento,

4. As quantidades objeto deste contrato referem-se a estimativas (ainda que não possam ser ultrapassadas), não podendo o prestador de serviços reclamar, seja a que título for, qualquer indemnização pelo facto de o consumo efetivo (requisição pelo SDN de quantidades de refeições por dieta, packs, merendas, suplementos) ficar aquém do consumo estimado (quantidades médias mensais estimadas e constantes do anexo I ao presente Contrato).

Cláusula 6.ª

Faturação e condições de pagamento

1. As quantias devidas ao prestador de serviços devem ser pagas no prazo máximo de 60 (sessenta) dias após a receção das respetivas faturas, as quais só podem ser emitidas após o vencimento da obrigação que lhe subjaz e a emissão da(s) respetiva(s) nota(s) de encomenda, em função dos fundos disponíveis, e onde se encontre(m) necessariamente inscrito, sob pena de nulidade, um número de compromisso válido e sequencial.

2. Para os efeitos do número anterior, a obrigação considera-se vencida no dia 8 (oito) do mês seguinte ao que respeita.

3. Sem prejuízo do previsto no n.º 1 da cláusula seguinte, o prestador de serviços enviará mensalmente, até ao 8.º dia do mês a que respeita, as faturas discriminadas, em duplicado e em separado por unidade hospitalar (HSM e PSPV), referentes ao número e tipo de refeições fornecidas durante o mês anterior, bem como os elementos justificativos do montante faturado.



4. Sob pena de devolução, por parte do CHULN, as faturas mensais deverão ser acompanhadas de:

- a) Mapa mensal com o apanhado diário das refeições por dieta fornecidas aos Utentes do HSM e do PSPV (listagens de quantidades e preços unitários de refeições standard dos doentes, packs, merendas e refeições extemporâneas dos doentes);
- b) Mapa mensal dos bens alimentares fornecidos aos Utentes e Colaboradores do HSM e do PSPV (listagens de quantidades e preços unitários de suplementos/reforços, géneros extemporâneos e géneros personalizados fornecidos aos Utentes e géneros pré-definidos semanais mensais fornecidos aos colaboradores);
- c) Mapa mensal das senhas de acompanhantes dos doentes internados efetivamente entregues nos refeitórios do HSM e do PSPV e/ou outras senhas que venham a ser emitidas pela UGH e devidamente autorizadas pelo Conselho de Administração do CHULN e que são os casos especiais (senhas de PSP, senhas de dadores de sangue, senhas Unidade de Adolescência do Serviço de Psiquiatria, Senhas Animação Palhaços, senhas do programa Hope, refeições médicos do Bloco Operatório e cujo encargo é assumido pelo CHULN).

5. Em caso de discordância por parte do CHULN quanto aos valores indicados nas faturas, deve este comunicar ao prestador de serviços, por escrito, os respetivos fundamentos, ficando o prestador de serviços obrigado a prestar os esclarecimentos necessários ou proceder à emissão de nova fatura corrigida ou nota de crédito, caso seja solicitado pelo CHULN.

4. Em caso de atraso no cumprimento das obrigações pecuniárias por parte do CHULN, o prestador de serviços tem o direito aos juros de mora sobre o montante em dívida, nos termos previstos no artigo 326.º do CCP e da Lei n.º 3/2010, de 27 de abril.

Cláusula 7.ª

Renda mensal pela exploração dos refeitórios e cafetarias

1. O prestador de serviços deverá pagar ao CHULN uma renda mensal fixa pela exploração do refeitório para o pessoal, a qual, sob pena de exclusão, deverá possuir o valor mínimo mensal de € 10.000 (dez mil euros).
2. As quantias devidas pelo prestador de serviços ao CHULN, a título de renda mensal fixa pela exploração do refeitório para o pessoal, devem ser pagas até ao dia 8 do mês seguinte ao mês a que respeita.

Cláusula 8.ª

Patentes, licenças e marcas registadas

1. São da responsabilidade do prestador de serviços quaisquer encargos decorrentes de utilização de marcas registadas, patentes registadas ou licenças.
2. Caso o CHULN venha a ser demandado por ter infringido, na execução do Contrato, qualquer dos direitos mencionados no número anterior, o prestador de serviços indemniza-o de todas as despesas que, em consequência, haja de fazer e de todas as quantias que tenha de pagar, seja a que título for.

SERVIÇOS DE

GESTÃO DE COMPRAS

Centro Hospitalar Universitário Lisboa Norte, EPE
Av. Professor Egas Moniz – 1649-035 Lisboa
Capital Estatutário: 312.440.000,00 €
Contribuinte Nº 508 481 287
Telf: 217 805 330 – Fax: 217 805 605
www.chln.pt



Cláusula 9.ª

Seguros

1. É da responsabilidade do prestador de serviços a cobertura, através de contratos de seguro, dos riscos inerentes à realização de todas as prestações objeto do Contrato, devendo fazer prova dos contratos celebrados sempre que tal seja solicitado pelo CHULN, mediante a apresentação das apólices em vigor, no prazo que lhe for fixado, sob pena de resolução do Contrato.
2. Para os efeitos previstos no número anterior, o prestador de serviços deverá, em especial, celebrar contratos de seguros contra acidentes de trabalho, doenças profissionais, bem como danos contra terceiros.

Cláusula 10.ª

Dever de Sigilo

1. O prestador de serviços deve guardar sigilo sobre toda a informação e documentação, técnica e não técnica, comercial ou outra, relativa ao CHULN, de que possa ter conhecimento ao abrigo ou em relação com a execução do Contrato.
2. A informação e a documentação cobertas pelo dever de sigilo não podem ser transmitidas a terceiros, nem objeto de qualquer uso ou modo de aproveitamento que não o destinado direta e exclusivamente à execução do Contrato.
3. Exclui-se do dever de sigilo previsto a informação e a documentação que fossem comprovadamente do domínio público à data da respetiva obtenção pelo prestador de serviços ou que este seja legalmente obrigado a revelar, por força da lei, de processo judicial ou a pedido de autoridades reguladoras ou outras entidades administrativas competentes.

Cláusula 11.ª

Prazo do dever de sigilo

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

Cláusula 12.ª

Proteção de dados pessoais

1. Para efeitos da execução e ao abrigo do Contrato, o CHO e o prestador de serviços vinculam-se ao estrito cumprimento da legislação europeia e nacional matéria de dados pessoais.
2. O tratamento dos dados pessoais encontra-se limitado, nos termos do artigo 6.º, n.º 1, alíneas b) e c) do RGPD, a finalidades exclusivamente relacionadas com a execução da prestação de serviços ou com o cumprimento de obrigações jurídicas a que o CHULN e o prestador de serviços estejam adstritos.



3. O CHULN e o prestador de serviços assumem a obrigação de estrita **confidencialidade relativamente a todos os dados pessoais** de que venham a ter conhecimento no âmbito do Contrato, extensiva à informação a que os seus trabalhadores, agentes, subcontratados e consultores tenham acesso, garantindo que os mesmos assumiram um compromisso de confidencialidade.
4. O CHULN e o prestador de serviços apenas podem transmitir dados pessoais a que tenham acesso por conta do Contrato a terceiros, como seja Tribunal de Contas, plataformas eletrónicas de contratação, portal dos contratos públicos e outras entidades públicas ou privadas, com limitação dos dados transmitidos ao estritamente necessário e mediante as adequadas medidas de segurança.
5. O prestador de serviços encontra-se expressamente proibido de transmitir a terceiros dados pessoais de utentes e funcionários do CHULN.
6. O CHULN e o prestador de serviços obrigam-se a adotar todas as medidas organizativas, técnicas e de segurança necessárias e adequadas para assegurar a confidencialidade, o segredo e a preservação dos dados pessoais a que tenham acesso por conta do Contrato, na medida e na extensão necessárias ao efeito, seja qual for o suporte utilizado.
7. Cada uma das partes no Contrato presta assistência à outra, através de medidas técnicas e organizativas necessárias, para permitir que esta cumpra a sua obrigação de dar resposta aos pedidos realizados pelos titulares dos dados pessoais, para efeitos do exercício dos seus direitos, nomeadamente do direito de retificação, apagamento ou limitação do tratamento.
8. Com a cessação do Contrato, o prestador de serviços, consoante a decisão do CHULN, devolve-lhe ou elimina todos os dados pessoais, apagando as cópias existentes, a menos que a conservação dos dados seja exigida abrigo do direito da União Europeia ou da legislação nacional.

Cláusula 13.ª

Atualizações de âmbito administrativo, jurídico e comercial

1. O prestador de serviços obriga-se a comunicar ao CHULN qualquer facto que ocorra durante a execução do Contrato e que altere, designadamente:
 - a) Os poderes de representação dos seus mandatários no Contrato;
 - b) A denominação e sede social;
 - c) A sua situação jurídico-comercial.
2. O prestador de serviços obriga-se, durante a vigência do Contrato, a manter atualizadas as certidões comprovativas de que se encontram em situação regularizada relativamente:
 - a) Às dívidas por impostos ao Estado Português;
 - b) Às dívidas por contribuições para a Segurança Social em Portugal ou no Estado de que sejam nacionais ou onde se encontrem estabelecidos.
3. O prestador de serviços obriga-se, ainda, a informar o CHULN dos fatos que possam impossibilitar, parcial ou totalmente, o cumprimento das obrigações

SEÇÃO DE

GESTÃO DE COMPRAS

Centro Hospitalar Universitário Lisboa Norte, EPE
Av. Professor Egas Moniz – 1649-035 Lisboa
Capital Estatutário: 312.440.000,00 €
Contribuinte N.º 508 481 287
Telf: 217 805 330 – Fax: 217 805 605
www.chln.pt



contratuais a que está adstrito ou que possam comprometer a boa execução do Contrato.

SECÇÃO II Vicissitudes e cessação do Contrato

Cláusula 14.ª Penalidades

1. No caso de mora no cumprimento ou cumprimento defeituoso das prestações do contrato por parte do prestador de serviços, poderá o CHULN aplicar-lhe, mediante prévia audiência a realizar por escrito, as penalidades pecuniárias previstas no Anexo XI, caso em que tais quantias serão deduzidas nas faturas vencidas e ainda não liquidadas ou, em alternativa, pagas por levantamento, parcial ou total, da caução prestada.
2. Para os efeitos previstos no número anterior, poderá ocorrer a aplicação simultânea de várias penalidades.
3. A aplicação das penalidades será efetuada de acordo com os seguintes procedimentos:
 - a) O gestor do contrato enviará ao prestador de serviços o relatório semanal e proposta de aplicação de penalizações por e-mail, para conhecimento;
 - b) No fim do mês respetivo, o gestor do contrato envia, por carta registada, ao prestador de serviços, projeto de decisão do Conselho de Administração do CHULN, de aplicação de sanções pecuniárias, com o cálculo do valor total mensal das mesmas, que resulta da síntese de todas as propostas de aplicação de penalidades face aos emails de não conformidades, elaborados pelo gestor do contrato. De acordo com a carta registada, será conferido ao prestador de serviços um prazo, de 10 dias úteis, a contar da data de receção da carta regista, para que este se pronuncie sobre o projeto de decisão final de aplicação de sanções pecuniárias (direito de audiência prévia), sob pena de as mesmas se considerarem aceites;
 - c) Decorrido tal prazo, conforme acima descrito, os serviços competentes UGH/SDN (re)analisarão o projeto de decisão final à luz da pronúncia pelo prestador de serviços, e informarão o gestor do contrato em conformidade, o qual deverá ser novamente submetido à consideração do Conselho de Administração. Após aprovação, o gestor do contrato procederá ao envio de carta registada ao prestador de serviços a posição final sobre a efetiva aplicação de sanções pecuniárias, após a qual enviará uma comunicação ao Serviço de Gestão Financeira Informando da existência de penalizações a aplicar e o respetivo montante e modo de liquidação.
4. Sem prejuízo do disposto nos números anteriores, o CHULN poderá, em caso de necessidade, e nos termos da lei, adquirir a terceiras entidades os bens ou serviços em falta, faturando o respetivo custo ao prestador de serviços.
5. As penalidades pecuniárias previstas na presente cláusula não obstam a que o CHULN exija uma indemnização pelo dano excedente.

REPÚBLICA

GESTÃO DE COMPRAS

Centro Hospitalar Universitário Lisboa Norte, EPE
Av. Professor Egas Moniz – 1649-035 Lisboa
Capital Estatutário: 312.440.000,00 €
Contribuinte Nº 508 481 287
Telf: 217 805 330 – Fax: 217 805 605
www.chln.pt



Cláusula 15.ª

Força maior

1. Não podem ser impostas penalidades ao prestador de serviços, nem é havida como incumprimento, a não realização pontual das prestações contratuais a cargo de qualquer das partes que resulte de caso de força maior, entendendo-se como tal as circunstâncias que impossibilitem a respetiva realização, alheias à vontade da parte afetada, que ela não pudesse conhecer ou prever à data da celebração do Contrato e cujos efeitos não lhe fosse razoavelmente exigível contornar ou evitar.
2. Podem constituir força maior, se se verificarem os requisitos do número anterior, designadamente, tremores de terra, inundações, incêndios, epidemias, sabotagens, greves, embargos ou bloqueios internacionais, atos de guerra ou terrorismo, motins e determinações governamentais ou administrativas injuntivas.
3. Não constituem força maior, designadamente:
 - a) Circunstâncias que não constituam força maior para os subcontratados do prestador de serviços, na parte em que intervenham;
 - b) Greves ou conflitos laborais limitados às sociedades do prestador de serviços ou a grupos de sociedades em que este se integre, bem como a sociedades ou grupos de sociedades dos seus subcontratados;
 - c) Determinações governamentais, administrativas, ou judiciais de natureza sancionatória ou de outra forma resultantes do incumprimento pelo prestador de serviços de deveres ou ónus que sobre ele recaiam;
 - d) Manifestações populares devidas ao incumprimento pelo prestador de serviços de normas legais;
 - e) Incêndios ou inundações com origem nas instalações do prestador de serviços cuja causa, propagação ou proporções se devam a culpa ou negligência sua ou ao incumprimento de normas de segurança;
 - f) Avarias nos sistemas informáticos ou mecânicos do prestador de serviços não devidas a sabotagem;
 - g) Eventos que estejam ou devam estar cobertos por seguros.
4. A ocorrência de circunstâncias que possam consubstanciar casos de força maior deve ser imediatamente comunicada à outra parte.
5. A força maior determina a prorrogação dos prazos de cumprimento das obrigações contratuais afetadas pelo período de tempo comprovadamente correspondente ao impedimento resultante da força maior.

Cláusula 16.ª

Resolução do contrato

1. Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução do contrato previstos na lei, o CHULN pode, nos termos e com as legais consequências, resolver o contrato, a título sancionatório, no caso de o prestador de serviços violar de forma grave ou reiterada qualquer das obrigações que lhe incumbem.
2. Para efeitos do disposto no número anterior, constituem motivos justificativos para a resolução do contrato, designadamente:

**SERVIÇOS
GESTÃO DE COMPRAS**



- a) O cocontratante se apresente à Insolvência ou esta seja declarada pelo Tribunal;
 - b) A cessação de atividade;
 - c) A condenação, por sentença transitado em julgado, por infração que afete a idoneidade profissional do prestador de serviços e desde que não tenha ocorrido reabilitação judicial;
 - d) A utilização abusiva ou acentuada deterioração das instalações, equipamento e material;
 - e) O não fornecimento reiterado nas quantidades e nas periodicidades estabelecidas;
 - f) A prática de atos com dolo ou negligência que prejudiquem a quantidade ou afetem a qualidade da alimentação fornecida;
 - g) A oposição às visitas ou operações de verificação e controlo;
 - h) A utilização na confeção de refeições de restos ou sobras de quaisquer outras refeições.
3. O direito de resolução referido no número anterior exerce-se mediante declaração enviada ao fornecedor e não determina a repetição das prestações já realizadas, a menos que tal seja determinado pelo CHULN.
4. No caso de incumprimento que reúna as condições previstas no n.º 1 da presente cláusula, em vez da resolução do contrato, o contraente público pode determinar a cessão da posição contratual do co-contratante ao concorrente do procedimento pré-contratual, nos termos do artigo 318.º-A do CCP, pela sua ordem sequencial de ordenação.
5. O fornecedor apenas pode resolver o contrato nos termos e com os fundamentos previstos na lei.

Cláusula 17.ª

Execução da caução

1. A caução prestada para bom e pontual cumprimento das obrigações decorrentes do Contrato pode ser executada pelo CHULN, sem necessidade de prévia decisão judicial, para satisfação de quaisquer créditos resultantes de mora, cumprimento defeituoso, incumprimento definitivo pelo prestador de serviços das obrigações contratuais ou legais, incluindo o pagamento de penalidades, ou para quaisquer outros efeitos especificamente previstos no contrato ou na lei.
2. A resolução do contrato pelo CHULN não impede a execução da caução.
3. A execução parcial ou total da caução referida nos números anteriores implica a renovação do respetivo valor, no prazo máximo de 15 (quinze) dias após a notificação do CHULN para esse efeito.
4. A caução a que se referem os números anteriores é liberada nos termos do artigo 295.º do CCP.

Cláusula 18.ª

Subcontratação e cessão da posição contratual

SERVIÇO DE

GESTÃO DE COMPRAS

Centro Hospitalar Universitário Lisboa Norte, EPE
Av. Professor Egas Moniz – 1649-035 Lisboa
Capital Estatutário: 312.440.000,00 €
Contribuinte N.º 508 481 287
Teif: 217 805 330 – Fax: 217 805 605
www.chln.pt



A subcontratação pelo prestador de serviços e a cessão da posição contratual por qualquer das partes depende da autorização da outra, nos termos previstos no CCP, sem prejuízo do previsto no artigo 318.º-A do CCP.

Cláusula 19.ª

Cessão de créditos ou constituição de garantias

1. O prestador de serviços não poderá ceder ou dar como garantia quaisquer direitos ou obrigações decorrentes do contrato, sem prévio acordo escrito do CHULN.
2. Pelo incumprimento do disposto no número anterior, o prestador de serviços vincula-se a indemnizar o CHULN a título de cláusula penal, numa quantia equivalente a 10% do valor cedido ou dado como garantia, caso o CHULN o solicite.

Cláusula 20.ª

Foro competente

Para resolução de todos os litígios decorrentes do contrato fica estipulada a competência do tribunal administrativo e fiscal de Lisboa, com expressa renúncia a qualquer outro.

Cláusula 21.ª

Comunicações e notificações

1. Salvo quando forma especial for exigida no presente Contrato, todas as comunicações entre as partes relativamente a este contrato devem ser efetuadas por escrito, mediante carta ou telefax, e dirigidas para os seguintes endereços e postos de receção:
 - a) Centro Hospitalar Universitário de Lisboa Norte, E.P.E.
A/C Serviço de Gestão de Compras
Av. Prof. Egas Moniz, 1649-035 Lisboa
Telefax: 217805605
Correio eletrónico: compras@chln.min-saude.pt
 - b) ITAU – Instituto Técnico de Alimentação Humana, S.A.
A/C Sérgio Hipólito
Rua da Garagem, n.º 10, 2790-078 Carnaxide
Correio eletrónico: geral@itau.pt
2. Sem prejuízo do disposto nos números seguintes, as comunicações efetuadas por escrito considerar-se-ão realizadas na data da respetiva receção ou, se fora das horas de expediente, no primeiro dia útil imediatamente seguinte.
3. As comunicações efetuadas mediante carta registada com aviso de receção considerar-se-ão realizadas na data de assinatura do respetivo aviso.
4. Não se consideram realizadas as comunicações efetuadas por telefax, cujo conteúdo não for perfeitamente legível pelo respetivo destinatário, desde que este comunique esse facto à parte que tiver emitido a referida comunicação no primeiro dia útil imediatamente seguinte ao da respetiva receção.
5. Para efeitos de realização da citação no âmbito de ação judicial destinada ao cumprimento de obrigações pecuniárias emergentes do presente contrato, são convencionadas as moradas indicadas no n.º 1 da presente cláusula.

SERV. 1.00

GESTÃO DE COMPRAS

Centro Hospitalar Universitário Lisboa Norte, EPE
Av. Professor Egas Moniz – 1649-035 Lisboa
Capital Estatutário: 312.440.000,00 €
Contribuinte N.º 508 481 287
Telf: 217 805 330 – Fax: 217 805 605
www.chln.pt



6. A alteração das moradas indicadas no n.º 1 da presente cláusula deve ser comunicada à outra parte, por carta registada com aviso de receção, nos 30 (trinta) dias subsequentes à respetiva alteração.

Cláusula 22.ª

Prazos

Os prazos previstos no contrato são contínuos, correndo em sábados, domingos e dias feriados.

Cláusula 23.ª

Legislação aplicável

O contrato é regulado pela legislação portuguesa, designadamente pelo regime substantivo dos contratos administrativos previstos na parte III do CCP.

PARTE II

CLÁUSULAS TÉCNICAS ESPECIAIS

SECÇÃO I

Disposições gerais e obrigações do prestador de serviços

Cláusula 24.ª

Monitorização do Contrato

1. O CHULN nomeia como gestor do contrato a Responsável da Unidade de Gestão Hoteleira, Dra. Soraia Vaz, com domicílio profissional no CHULN, tendo como função o acompanhamento da sua execução, bem como a monitorização, a verificação do cumprimento técnico, o controlo de qualidade e vigilância da segurança alimentar.
2. Para os efeitos previstos no número anterior, as ações de fiscalização técnica compreendem, designadamente, a:
 - a) Verificação do cumprimento dos requisitos inerentes à prestação de serviços, designadamente: ementas, capitações, horários de distribuição de refeições e outros que o SDN considere relevantes;
 - b) Verificação e controlo das operações, das condições de higiene e o cumprimento do código de boas práticas;
 - c) Verificação de documentação comprovativa da implementação do Sistema de Gestão da Qualidade e do Sistema de HACCP, nomeadamente ao nível do controlo de procedimentos, instruções, planos e registos;
 - d) Verificação e controlo de temperaturas;
 - e) Verificação da realização de análises aos produtos preparados e/ou confeccionados conforme descrito na cláusula 31.ª do presente Contrato;
 - f) Avaliação das reclamações dos utilizadores e, caso as julgue recorrentes e/ou pertinentes, providenciar junto do prestador de serviços para que sejam satisfeitas e não se repitam as causas que as originaram;
 - g) Rejeição de géneros alimentares que não estejam nas devidas condições organolépticas, os quais deverão ser, de imediato, substituídos pelo prestador

SPR/2002/11-

GESTÃO DE COMPRAS

Centro Hospitalar Universitário Lisboa Norte, EPE
Av. Professor Egas Moniz – 1649-035 Lisboa
Capital Estatutário: 312.440.000,00 €
Contribuinte N.º 508 481 287
Telf: 217 805 330 – Fax: 217 805 805
www.chln.pt



de serviços de modo a não prejudicar a qualidade e o funcionamento do serviço.

3. A monitorização administrativa e financeira da prestação de serviços compreende as tarefas de conferência de faturas, bem como a comunicação formal ao prestador de serviços e ao Serviço de Gestão Financeira da aplicação das penalidades propostas e a organização administrativa e gestão da alimentação aos Colaboradores e Visitantes do CHULN, por meio de requisição de serviços especiais ao prestador de serviços.

4. O prestador de serviços reportará ao gestor do contrato, que estabelecerá o elemento de contacto com a SDN e a UGH, ou em quem estes delegarem, tudo o que disser respeito à presente prestação de serviços e ao cumprimento das obrigações referidas no presente Contrato, nomeadamente:

a) As questões do âmbito da higiene, segurança e qualidade alimentar bem como as de natureza de operacionalidade técnica (formulário dietético, captações, ementas, entre outros) ou quaisquer outras situações da área da dietética e nutrição, serão reportadas ao SDN;

b) As questões do âmbito administrativo ou financeiro, bem como as necessidades de meios de suporte logístico (economato, sistemas de comunicação interna, sistema de gestão informática) e atuação do cumprimento das obrigações referidas no presente Contrato, serão reportadas à UGH.

5. Compete ao Serviço de Instalações e Equipamentos (SIE), após determinação do gestor do contrato, a realização/monitorização periódica de auditorias (de periodicidade bimensal) ao estado dos equipamentos e das instalações, cuja manutenção é da responsabilidade do prestador de serviços, conforme descrito na cláusula 26.ª do presente Contrato.

6. Qualquer penalização imposta, nomeadamente, por parte de agentes de fiscalização económica devida à existência de géneros em condições deficientes ou impróprios será imputada ao prestador de serviços.

Cláusula 25.ª

Responsabilidades e obrigações do prestador de serviços

1. São responsabilidades e obrigações do prestador de serviços de âmbito geral:

a) O fornecimento das refeições e géneros alimentares requisitados pelo SDN/UGH e executadas em conformidade com o Contrato;

b) O fornecimento de todas as matérias-primas não alimentares, necessárias ao correto funcionamento das cozinhas e refeitórios, tanto no que se refere à conservação dos bens alimentares, ao transporte e à higiene e limpeza dos mesmos, bem como aos materiais descartáveis, taras individuais e recipientes com fecho hermético para o acondicionamento de sopas, batidos e dietas líquidas ou outros (fruta assada/cozida, sopa, salada de fruta, sobremesas, etc.), e ainda o fornecimento de saquetas para talheres, guardanapos e toalhetes de papel para os tabuleiros considerados necessários pelo CHULN;

SERVIÇO DE GESTÃO DE COMPRAS

Centro Hospitalar Universitário Lisboa Norte, EPE
Av. Professor Egas Moniz – 1649-035 Lisboa
Capital Estatutário: 312.440.000,00 €
Contribuinte Nº 508 481 287
Telf: 217 805 330 – Fax: 217 805 805
www.chln.pt



- c) O fornecimento de todos os materiais necessários à confeção, preparação, utilização, distribuição, transporte e consumo de todo o tipo de alimentação conforme descrito na cláusula 28.^a do Contrato;
 - d) O fornecimento de materiais de higiene e limpeza, e consumíveis de higiene para consumo do próprio pessoal nas instalações concessionadas, designadamente cozinhas, refeitórios e cafetarlas, incluindo as instalações sanitárias, bem como o fornecimento de detergentes adequados à lavagem mecânica/manual da loiça e trem de cozinha tanto nos refeitórios, como nas cozinhas;
 - e) Sem prejuízo do estabelecido nas alíneas anteriores, o prestador de serviços deverá tomar providências para a aquisição e substituição imediata da loiça (fina e grossa), que se danifique durante o período de vigência do Contrato bem como aquisição e reposição de outros utensílios como talheres que se extraviem ou se apurem necessidades adicionais junto dos Serviços do CHULN durante o período de vigência do Contrato;
 - f) Manter em perfeito estado de limpeza e conservação de todo o material hoteleiro, quer das cozinhas quer dos refeitórios;
 - g) Findo o contrato todo o material deverá ser restituído ao CHULN em boas condições, correspondentes à sua regular e cuidada utilização durante o período de vigência do Contrato. No que diz respeito à loiça fina e grossa, bem como talheres, todo o material deverá reverter a favor do CHULN no final da vigência do contrato;
 - h) Recorrer a todos os meios humanos, materiais e informáticos que sejam necessários e adequados à prestação do serviço, bem como ao estabelecimento do sistema de organização necessário à perfeita e completa execução das tarefas a seu cargo.
2. São responsabilidades e obrigações do prestador de serviços no âmbito da **higiene e limpeza**:
- a) A limpeza e higienização de todas as instalações e equipamentos colocados à disposição, incluindo entre outros, tetos, paredes, vidros, redes mosquiteiras, insectocutores ou insecto-coladores, iluminação e filtros de exaustão, devendo ser observada a seguinte periodicidade:
 - i. Mensalmente deverá ser realizada uma operação de limpeza de manutenção do terraço/cobertura dos edifícios das cozinhas;
 - ii. Mensalmente, ou sempre que necessário, deverá ser realizada uma operação de limpeza profunda na zona envolvente exterior aos edifícios das cozinhas, nomeadamente nos vidros e nos parapeitos da estrutura;
 - iii. Semestralmente deverá ser realizada uma operação de limpeza profunda na zona superior das cafetarlas, designadamente nos candeeiros suspensos/embutidos.
 - b) A limpeza deverá ser efetuada de acordo com as normas de higiene estabelecidas para locais onde se manipulam alimentos frescos, congelados, refrigerados e confeção de refeições, de acordo com a legislação vigente, não



sendo permitida a utilização de mangueiras nem panos de qualquer tipo para limpeza de bancadas ou equipamento;

- c) A desinfeção e desinfestação das instalações serão da responsabilidade do prestador de serviços. A desinfeção em causa inclui desinfeção de todas as torneiras de água fria e água quente e de todos os difusores dos chuveiros nas instalações sanitárias. Estas operações deverão ser efetuadas de acordo com um plano de desinfestação e um plano de manutenção de higienização e desinfeção proposto pelo prestador de serviços, que deverá ser entregue no prazo máximo de 5 (cinco) dias a contar do início do Contrato e aprovado pelo CHULN;
 - d) Garantir a integral execução da presente prestação de serviços, de acordo com as normas de higienização, limpeza e controlo microbiológico a que está obrigado, por recurso à subcontratação de uma empresa de higiene e limpeza certificada na área da restauração.
3. O prestador de serviços fica obrigado a apresentar no prazo máximo de 5 (cinco) dias após o início do Contrato ou após a ocorrência a que respeita a comunicação, sob pena de resolução do mesmo, os seguintes documentos:
- a) A designação, por escrito, de um seu representante com plenos poderes para o representar em tudo o que disser respeito ao cumprimento do contrato e que será o interlocutor junto do SDN e da UGH, devendo ser comunicada com a devida antecedência.
 - b) A mudança do representante do prestador de serviços;
 - c) A indicação dos quadros técnicos ou dos órgãos técnicos, bem como das suas habilitações literárias e profissionais, que serão afetos à prestação dos serviços objeto do Contrato;
 - d) Apólice de seguro de responsabilidade civil que abranja a cobertura de quaisquer sinistros resultantes da atividade exercida nas instalações do CHULN e inclua a cobertura adicional de roubo ou furto em que o pessoal ao seu serviço esteja envolvido;
 - e) Seguro de acidentes de trabalho e doenças profissionais do pessoal ao seu serviço nas instalações do CHULN;
 - f) Seguro de responsabilidade civil que cubra risco de intoxicação alimentar ou outra;
 - g) Autorização de Laboração/Licença Sanitária para confeção e transporte de refeições;
 - h) Documentação com a descrição dos métodos adotados no âmbito da Qualidade e Segurança Alimentar (incluindo o sistema HACCP – análise de perigos e pontos críticos de controlo), e das metodologias que asseguram quer o seu cumprimento, quer o disposto nos seguintes Regulamentos (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho de 29/04/2004, (CE) n.º 178/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho de 28/01/2002, na redação atual;
 - l) Declaração de Compromisso para a implementação do Sistema de Gestão da Qualidade e HACCP no CHULN;
 - j) Os critérios de avaliação dos seus fornecedores;

GESTÃO DE COMPRAS



- k) Os planos de amostragem, inspeção e ensaio indicando a sua periodicidade, designadamente no que diz respeito a análises a matérias-primas, superfícies (mãos, superfícies de trabalho, equipamentos e utensílios) e pratos confeccionados/preparados;
- l) As fichas técnicas e as fichas de segurança de todos os produtos alimentares e não alimentares que se propõe utilizar;
- m) Programa detalhado das ações de formação e respetivo conteúdo programático a implementar pelo prestador de serviços junto do seu pessoal durante a vigência do contrato, na área da higiene alimentar, saúde ocupacional e segurança das pessoas e equipamentos, discriminando a sua metodologia, duração e periodicidade.

Cláusula 26.ª

Instalações e equipamentos

1. O CHULN facultará ao prestador de serviços as instalações, equipamentos e outro material disponível, conforme inventário descrito no Anexo XII ao do presente contrato.
2. Consideram-se instalações e equipamentos do HSM a ceder ao prestador de serviços as seguintes:
 - a) A cozinha atual e as suas dependências no piso 01 e 02;
 - b) O refectório dos Colaboradores no piso 1;
 - c) Os demais locais que contemplem o fornecimento de refeições/géneros alimentares e que venham a ser autorizados pelo SDN/UGH;
 - d) Todo o equipamento de transporte;
 - e) A cafetaria.
3. Consideram-se instalações do PSPV a ceder ao prestador de serviços as seguintes:
 - a) A atual área de cozinha e as suas dependências;
 - b) O refeitório dos Colaboradores;
 - c) Os demais locais que contemplem o fornecimento de refeições/géneros alimentares e que venham a ser autorizados pelo SDN/UGH;
 - d) Todo o equipamento de transporte.
- 3.1. Por impossibilidade de utilização das instalações da Cozinha do PSPV, e por forma a garantir o fornecimento da alimentação aos doentes, encontra-se implementada uma solução alternativa pelo CHULN, a ser considerada pelo prestador de serviços, a qual se descreve seguidamente:
 1. Confeção das refeições principais (almoço e jantar) na cozinha do HSM, unidade integrante do CHULN, por recurso ao sistema de cook-chill.
 2. Transporte em carrinha refrigerada destas refeições para o PSPV, para aquecimento, empratamento e distribuição aos doentes.
 3. Transformação da cafetaria de colaboradores e utentes do PSPV em área de aquecimento das refeições, por recurso à instalação de dois fornos (a adquirir pelo prestador de serviços), e empratamento.

SERVICIO DE

GESTÃO DE COMPRAS

Centro Hospitalar Universitário Lisboa Norte, EPE
Av. Professor Egas Moniz – 1649-035 Lisboa
Capital Estatutário: 312.440.000,00 €
Contribuinte Nº 508 481 287
Teif: 217 805 330 – Fax: 217 805 605
www.chln.pt



4. Transformação da copa de apoio à cafetaria em zona de apoio à confeção e preparação das pequenas refeições (pequeno-almoço, lanches e ceias) e de aquecimento das sopas e respetivo empratamento.
 5. Ocupação de parte do refeitório, para preparação e expedição dos carros de transporte das refeições dos doentes, com conseqüente redução do número de lugares sentados disponíveis e alteração de horários de abertura e fecho do refeitório do PSPV.
 6. Criação de área de cafetaria no espaço do refeitório, utilizando o equipamento existente e reinstalando o necessário, para garantir um serviço mínimo de cafetaria aos colaboradores e utentes, e com conseqüente alteração de horários de abertura e fecho do refeitório do PSPV.
 7. Adaptação de área disponível para as tarefas de lavagem e higienização dos carros de transporte de refeições e alguma palamenta.
 8. Continuação da utilização dos espaços da cozinha do PSPV, designadamente:
 - a. Câmaras frigoríficas
 - b. Armazém
 - c. Zona de estacionamento dos carros para reabastecimento elétrico das baterias
 - d. Vestiários
 - e. Gabinete administrativo do concessionário
- 3.2. Assim sendo, deverão ser consideradas como atuais áreas de cozinha no PSPV e as suas dependências a serem cedidas ao prestador de serviços, as seguintes:
- Área de refrigeração das refeições rececionadas, de aquecimento e empratamento
 - Zona de Apoio à Confeção e Preparação das Pequenas Refeições
 - Área do Refeitório para Preparação e Expedição dos Carros de Transporte das Refeições dos Doentes
 - Área de Cafetaria no Refeitório
 - Área de Lavagem e Higienização dos Carros de Transporte das Refeições
 - Câmaras frigoríficas
 - Armazém
 - Zona de estacionamento dos carros para reabastecimento elétrico das baterias
 - Vestiários
 - Gabinete administrativo do concessionário
4. O concorrente deverá, antes de apresentar a sua proposta, nos termos do artigo 19.º do programa do procedimento, tomar conhecimento direto das instalações, dos equipamentos e do material, que ficarão sob sua responsabilidade durante a vigência do contrato, uma vez que será da sua inteira responsabilidade a respetiva manutenção preventiva e curativa, sob pena de não serem aceites pelo CHULN reclamações posteriores sobre eventuais deficiências ou dificuldades de execução da prestação de serviços.
5. Fica a cargo do prestador de serviços:
- a) A adequação do espaço atual das cozinhas, refeitórios e cafeterias às suas necessidades sob prévia aprovação do SIE/SDN/UGH;

SERVIÇO DE

GESTÃO DE COMPRAS



b) A aquisição e instalação de equipamento diverso considerado essencial à prestação de serviços, não incluído no equipamento disponibilizado pelo CHULN, como por exemplo, fornos regeneradores de capacidade adequada ao número de refeições diárias a servir no PSPV, entre outros.

6. As instalações, o equipamento e materiais colocados à disposição do prestador de serviços constarão de inventário conforme Anexo XII ao presente Contrato, e da elaboração do relatório 0 (zero) especificamente no que diz respeito às instalações e equipamentos de frio onde ficará demonstrado o estado dos mesmos à data de elaboração do relatório e o estado como deverão ser entregues no final da prestação, e cuja conferência deverá ser efetuada entre o prestador de serviços cessante, o novo prestador de serviços e um representante do SDN/UGH e do SIE antes do início da execução do Contrato. A elaboração do relatório 0 (zero) deverá preferencialmente ser realizado por recurso ao registo fotográfico.

7. No caso de o prestador de serviços não comparecer à conferência do inventário e do relatório 0 (zero), desde que tenha sido notificado com a antecedência de 3 (três) dias do dia, da hora e do local onde essa conferência será realizada, devendo a sua falta ser registada em ata assinada por todos os presentes, o valor do equipamento/material em falta e das reparações a executar ser-lhe-á imputado e constituirá seu encargo.

8. O prestador de serviços é responsável pela guarda e correta utilização dos equipamentos e utensílios que lhes forem confiados, respeitando as instruções de funcionamento e as regras de segurança aplicáveis.

9. A manutenção das instalações e dos equipamentos disponibilizados pelo CHULN compete ao prestador de serviços nas condições a seguir descritas (cfr. alíneas de a) a e)), com exceção das instalações e equipamentos seguintes, cuja manutenção será da responsabilidade do CHULN:

- Elevador de pessoas ao serviço dos utentes do refeitório e cafeteria (HSM);
- a) A manutenção dos equipamentos e das instalações sob a responsabilidade do prestador de serviços será de natureza preventiva e corretiva;
- b) O prestador de serviços deverá executar a manutenção preventiva dos equipamentos de acordo com as recomendações dos fabricantes dos equipamentos e das instalações, de acordo com as boas práticas aplicáveis. Para o efeito, o prestador estabelecerá contratos de manutenção preferencialmente com os fabricantes, representantes ou instaladores dos equipamentos, obrigatoriamente sancionados no seu conteúdo e âmbito pelo SIE do CHULN, no prazo de 30 (trinta) dias a contar do início de atividade;
- c) A manutenção corretiva será executada de acordo com as consequências das falhas ocorridas e resultantes da atividade do prestador de serviços:
 - i. Quando das falhas ocorridas resulte redução de funcionalidades ou avaria, estas serão resolvidas pelo prestador de serviços com carácter de urgência por forma a não prejudicar a sua própria atividade;
 - ii. Independentemente do disposto no subponto anterior, a resolução das falhas referidas ocorrerá no prazo máximo de 1 (um) mês. Caso tal não aconteça o CHULN promoverá a sua resolução sendo a despesa imputada ao prestador de serviços com uma penalização de 100%;



- iii. Quando das falhas ocorridas não resulte redução de funcionalidades, porque resultantes fundamentalmente de choques sucessivos entre equipamentos e instalações, ou de deficiente manuseamento daqueles, da sua acumulação resulta a degradação progressiva dos equipamentos e das instalações;
 - iv. A reparação destas falhas (referidas no subponto anterior) deverá ser efetuada de acordo com a severidade daquelas e ocorrerá num período que poderá dilatar-se no máximo até ao limite de 2 (dois) meses contados a partir da data da sua comunicação ao prestador de serviços. Caso tal não aconteça o CHULN promoverá a sua resolução sendo a despesa imputada ao prestador de serviços com uma penalização de 100%;
 - v. A resolução das falhas referidas no subponto anterior consiste na reposição das condições originais de projeto podendo, no limite, passar pela respetiva substituição;
- d) As falhas serão avaliadas através de auditoria a realizar pelo SIE do CHULN, uma em cada período de 2 (dois) meses e comunicadas ao prestador de serviços;
- e) As falhas em final de contrato deverão encontrar-se reparadas nas condições definidas anteriormente, sob pena do CHULN proceder de imediato às reparações, imputando integralmente os respetivos custos ao prestador de serviços com penalização de 100%.
10. Para além das condições de manutenção definidas anteriormente estabelece-se:
- a) Os sistemas de segurança existentes de deteção e combate a incêndios não podem em caso algum ser desligados total ou parcialmente e devem ser mantidos operacionais. O incumprimento desta norma tem como consequência a aplicação imediata de penalização, conforme Anexo XI;
 - b) A limpeza de condutas de extração das hotes deve ser executada por empresa especializada com a periodicidade de 6 (seis) meses e a sua execução comprovada por relatório registado na aplicação informática. A primeira limpeza deve ocorrer no prazo máximo de 30 (trinta) dias a contar do início de produção de efeitos do contrato.
11. A execução das ações de manutenção pelo prestador de serviços deverá ser registada por este na aplicação MAXIMO do SIE do CHULN, sendo deste modo evidenciada a execução da manutenção.
12. Findo o contrato, as instalações e o equipamento deverão ser restituídos ao CHULN em boas condições, correspondentes à sua regular e cuidada utilização durante o período de vigência do contrato.
13. O prestador de serviços será responsabilizado integralmente por todos e quaisquer danos causados no CHULN resultantes da manipulação do equipamento que lhe está afeto (nas paredes, portas, elevadores, montá-cargas, etc.).
14. O prestador de serviços obriga-se a indicar no âmbito do contrato a estabelecer um interlocutor especializado para a área das instalações e equipamentos, o qual obrigatoriamente procederá aos registos referidos nos números anteriores.



Cláusula 27.ª

Acesso às instalações

1. As instalações das cozinhas do HSM e PSPV são de acesso reservado, pelo que nas áreas de serviço das mesmas só será permitida a circulação de pessoal do prestador de serviços, dos elementos do SDN e elementos autorizados pelo CHULN, devidamente fardados e identificados.
2. A entrada de pessoas estranhas, visitantes e/ou fornecedores só poderá ocorrer mediante autorização e cumprimento das normas de circulação interna do CHULN, nomeadamente a utilização de vestuário de proteção específico (cabelos, roupa e calçado) a disponibilizar pelo prestador de serviços.
3. As condições de circulação e acesso às restantes instalações, nomeadamente ao Refeitório e Cafeteria, encontram-se definidas nos Regulamentos existentes no CHULN.

Cláusula 28.ª

Material, descartáveis e fornecimentos diversos

1. É da responsabilidade do prestador de serviços a aquisição e o fornecimento de toda a loiça (fina e grossa), talheres e outros utensílios necessários à preparação, confeção, distribuição, transporte e consumo de géneros/produtos alimentares, nas cozinhas, refeitórios, cafeterias e quaisquer outros locais que contemplem o envio de géneros/produtos alimentares.
2. Existindo o serviço de distribuição individualizada das refeições aos utentes do CHULN, o prestador de serviços será responsável pela sua distribuição através do envio do tabuleiro completo, que deverá ser composto por todos os elementos necessários à refeição do utente, onde se inclui os talheres, devidamente ensacados (serão ensacados todos os talheres necessários à refeição completa e guardanapo), guardanapo devidamente ensacado e copo.
3. Para efeitos do referido nos números anteriores o prestador de serviços é responsável pela reposição de todos os utensílios em falta no refeitório e cafeterias e dos utensílios (pratos, copos, tigelas, tampas, talheres, tabuleiros e outros), em circulação nas copas das unidades de internamento.
4. Sem prejuízo do número anterior, o prestador de serviços deverá tomar providências para a substituição mensal da loiça e outros utensílios que se danifiquem durante a vigência do contrato, e com comunicação formal ao SDN das quantidades que foram efetivamente repostas. Deverá também proceder mensalmente ao inventário da loiça em circulação.
5. É também da responsabilidade do prestador de serviços o fornecimento de material descartável, designadamente:
 - a) Embalagens para acondicionamento individual de refeições (packs de refeição, merendas para Hospital de Dia e outros);
 - b) Embalagens com tampa para sobremesas (frutas e doces), papas, farinhas lácteas e não lácteas, saladas e componentes das refeições Intermédias;
 - c) Copos com tampa para batidos e outras preparações líquidas;
 - d) Talheres para as sobremesas dos Utentes;
 - e) Talheres para as ceias, merendas e packs dos Utentes;
 - f) Película aderente para revestimento de embalagens individuais;



Higiene das instalações e equipamentos

1. O prestador de serviços obriga-se à apresentação e cumprimento de um plano de limpeza e higienização de todas as instalações (incluindo as áreas exteriores adjacentes, as janelas e o pavimento das cozinhas, refeitórios e cafetarias - no HSM o átrio de acesso à cafetaria imediatamente após as escadas de acesso está incluído) e equipamentos sob sua responsabilidade, indicando a frequência e métodos utilizados (incluindo produtos utilizados), sendo que:

- a) Os planos de limpeza e higienização estão sujeitos a validação do CHULN;
- b) Os horários de limpeza e higienização das instalações, nomeadamente do refeitório e cafetaria, não deverão comprometer o normal funcionamento dos mesmos;
- c) As operações de limpeza e higienização de final de dia das cozinhas e do refeitório deverão processar-se após o fecho dos mesmos, ou seja, após as 20h.

NOTA: Estas operações de limpeza devem ser executadas com utilização de meios mecânicos, sendo proibida a "lavagem a balde ou mangueira".

2. O prestador de serviços é também responsável pela lavagem e desinfeção de toda a loiça (incluindo a dos utentes Internados e a dos utentes dos refeitórios e cafetarias), dos carros de distribuição de géneros alimentares/refeições, paredes, tetos, janelas, redes mosquiteiras, instalações sanitárias (incluindo as da cafetaria/refeitório) e as demais instalações e equipamentos que lhes sejam cedidos. Em especial, todos os carros de acondicionamento, de distribuição de géneros alimentares/refeições (interior, exterior e rodas), bem como a viatura de transporte de refeições entre o HSM e o PSPV, deverão obrigatoriamente ser submetidos a procedimentos de limpeza e higienização após cada utilização.

3. Só é permitida a utilização de produtos químicos homologados para o fim a que se destinam, sendo que:

- a) Devem permanecer guardados em local próprio, identificados e fechados, separados dos produtos alimentares;
- b) Devem estar disponíveis as Fichas Técnicas e de Fichas de Segurança dos produtos de higiene em utilização (detergentes e desinfetantes).

4. Os encargos com os materiais e produtos de limpeza e higienização das instalações, dos equipamentos e pessoal, incluindo desinfetante de mãos e superfícies, são da responsabilidade do prestador de serviços.

5. O prestador de serviços obriga-se ainda à apresentação e cumprimento de um plano de controlo de pragas das instalações, com indicação do tipo de pragas, métodos de controlo/monitorização e periodicidade de intervenções.

- a) O plano de controlo de pragas deverá ser validado pelo SDN e UGH do CHULN;
- b) O controlo de pragas deverá ser efetuado por uma entidade competente, devidamente reconhecida;
- c) Não é permitido o uso de produtos tóxicos dentro das instalações de preparação, confeção e manipulação de géneros alimentares;
- d) Os encargos decorrentes desta atividade são da responsabilidade do prestador de serviços.

SERV. DE

GESTÃO DE COMPRAS

Centro Hospitalar Universitário Lisboa Norte, EPE
Av. Professor Egas Moniz – 1649-035 Lisboa
Capital Estatutário: 312.440.000,00 €
Contribuinte N.º 508 481 287
Telf: 217 805 330 – Fax: 217 805 605
www.chln.pt



6. Devem estar disponíveis, todos os registos de controlo das operações anteriormente descritas.

Cláusula 30.ª

Segurança alimentar

1. O prestador de serviços obriga-se a implementar e cumprir com o disposto na documentação por si apresentada, a qual deverá descrever os métodos adotados no âmbito da Qualidade e Segurança Alimentar (incluindo o sistema HACCP – análise de perigos e pontos críticos de controlo), e as metodologias que assegurem quer o cumprimento, quer o disposto no Reg. (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho de 29/04/2004, quer no Reg. (CE) n.º 178/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho de 28/01/2002, na redação atual, e a demais legislação aplicável em vigor durante a vigência do Contrato.
2. O prestador de serviços é responsável pelo controlo da qualidade e segurança alimentar das matérias-primas e ingredientes utilizados desde a aquisição até à distribuição dos alimentos/refeições.
3. Em caso algum será permitido armazenar nas instalações géneros alimentares que não se destinem à produção de refeições no CHULN.
4. Apenas devem ser utilizadas matérias-primas ou ingredientes em boas condições organoléticas, higio-sanitárias e adequadas ao fim a que se destinam, e:
 - a) Devem ser sujeitos a Inspeção e seleção antes do processamento, sempre que aplicável;
 - b) Devem respeitar o circuito de *marcha em frente*.
 - c) Os géneros alimentares que se destinem à alimentação dos utentes, a ser distribuídos em doses individuais (DI), deverão conter obrigatoriamente a informação referente a:
 - i. Designação/nome do produto;
 - ii. Data de abertura da embalagem do produto (em caso de envio de DI a granel);
 - iii. Prazo de validade e/ou data limite de utilização (DLU);
 - iv. Número do lote;
 - d) As matérias-primas ou ingredientes em condições de deterioração, suscetíveis de pôr em risco os princípios de segurança e qualidade alimentar, devem ser prontamente substituídos pelo prestador de serviços;
 - e) Os produtos rejeitados devem ser imediatamente identificados e segregados de forma adequada, evitando a contaminação cruzada com outros géneros alimentares.
5. O prestador de serviços zelarà pelo cumprimento e aplicação de todos os procedimentos e registos do sistema de gestão da qualidade, regras e técnicas de boas práticas de conservação de géneros alimentares, preparação, confeção, conservação e distribuição das refeições. É ainda responsável pelos registos, onde constem a data e assinatura legível de:
 - a) Condições das matérias-primas rececionadas;
 - b) Temperatura das câmaras frigoríficas de géneros alimentícios e das câmaras de refrigeração de armazenamento dos alimentos cozinhados, pelo menos duas vezes por dia, ou preferencialmente registo informático contínuo;

GESTÃO DE COMPRAS



- c) Temperaturas dos géneros alimentares que compõem as refeições no início, a meio e no fim do empratamento;
 - d) Temperaturas das refeições antes e no fim do ciclo de regeneração;
 - e) Temperaturas das refeições antes e após o abatimento;
 - f) Temperaturas dos géneros alimentares, destinados ao Utente e refectório, antes do envio (HSM) e na receção, no PSPV;
 - g) Temperaturas dos carros modulares (almoço e jantar), no PSPV;
 - h) Desinfecção de saladas e frutas a consumir em cru;
 - i) Qualidade dos óleos de fritura antes de cada utilização;
 - j) Temperatura dos alimentos em banho-maria e após regeneração;
 - k) Temperatura dos alimentos pós regeneração a realizar segundo indicações do SDN no serviço de internamento aleatoriamente escolhido pelo SDN (Sopa e Prato extra de periodicidade semanal);
 - l) Temperaturas de funcionamento das máquinas de lavagem de loiça e palamenta;
 - m) Controlo de temperaturas dos alimentos na saída do HSM e chegada ao PSPV;
 - n) Higienização das instalações, por setor e calendarização de tarefas, de acordo com o plano estabelecido e previamente aprovado pelo SDN;
 - o) Devem estar disponíveis todos os registos anteriormente mencionados.
6. Deverão ser estabelecidos e cumpridos circuitos de circulação que limitem os cruzamentos de *sujos* e *limpos* (aplicável à circulação de produtos alimentares e à circulação de funcionários do prestador de serviços).
7. É obrigatório a utilização de equipamentos de medição e monitorização de temperaturas em perfeito estado de funcionamento, os quais:
- a) Devem estar calibrados ou verificados metrologicamente, de acordo com requisitos legais; e
 - b) Deve estar disponível o plano de calibração/verificação e os respetivos certificados/relatórios de calibração/verificação validados.
8. O prestador de serviços deve assegurar a recolha diária de amostras de testemunho de todos os géneros alimentares pós confeção/prontos a consumir que integram a totalidade de refeições servidas no próprio dia (dietas dos utentes, refectório e sobremesas que incluam na sua confeção produtos lácteos ou ovo).
- a) As condições e procedimentos de recolha das referidas amostras deverão ser comunicados ao SDN, para validação. É obrigatória a existência de registos de abate com conhecimento do SDN;
 - b) Após a recolha, as amostras deverão ser embaladas, rotuladas e datadas, e conservadas durante 72h em temperatura de refrigeração;
 - c) Estas deverão ser cedidas para análise em caso de suspeita de toxinfecção alimentar.
9. O prestador de serviços obriga-se a implementar os mecanismos de verificação do sistema de higiene e segurança alimentar, nomeadamente a realização de análises e inspeções por si executadas, interna ou externamente, sem prejuízo do previsto na cláusula seguinte.

SERVIÇO DE

GESTÃO DE COMPRAS



10. É da responsabilidade do prestador de serviços a aquisição e colocação de contentores rodados com capacidade ≥ 60 (sessenta) litros com os respetivos sacos plásticos, em número suficiente, nos locais de produção de resíduos (cozinhas, refeitórios, cafetarias).

12. O prestador de serviços também é responsável pela aquisição e colocação de contentores de resíduos de acionamento não manual (com pedal), no interior das instalações que lhe estão afetas (refeitórios e cafetarias).

11. O tratamento residual (recolha e encaminhamento para destino final autorizado) das gorduras e óleos, incorporados nas refeições fornecidas pelo prestador de serviços, é da responsabilidade do mesmo.

12. O prestador de serviços é ainda responsável por garantir a correta triagem de todos os outros resíduos produzidos, bem como a sua colocação em local dedicado aos mesmos, de acordo com a legislação em vigor e as normas vigentes no CHULN. Os custos com recolha, encaminhamento, tratamento e eliminação de todos os resíduos são da responsabilidade do prestador de serviços.

Cláusula 31.^a

Controlo microbiológico

1. No âmbito da Qualidade e Segurança Alimentar, no que diz respeito ao sistema HACCP – Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controlo, o prestador de serviços obriga-se a disponibilizar trimestralmente ao CHULN (UGH/SDN), para consulta, todos os relatórios referentes à recolha e análise de amostras efetuadas pela entidade contratualizada pelo próprio prestador de serviços (laboratórios privados ou oficiais, certificados). Tais relatórios serão alvo de análise pelo SDN e em função dos respetivos o SDN e a UGH encontram-se habilitados a exigir que o prestador de serviços, em tempo útil, no máximo de 3 (três) dias úteis, especifique as ações corretivas e ações de melhoria tomadas para corrigir/avaliar os procedimentos e controlo das boas práticas e evidencie a respetiva análise de eficácia (realizadas pelo laboratório do INSA). Todas as análises referidas correrão por conta do prestador de serviços.

2. Em caso de suspeita de fraude ou outras situações/procedimentos verificados pelo SDN que comprometam a segurança e qualidade de produtos preparados e/ou confeccionados, o SDN e a UGH poderão, em qualquer momento e sempre que o entenderem, colher amostras de géneros alimentares/refeições, dos serviços de internamento, refeitório, cafetaria e cozinha de ambas as Unidades Hospitalares (as amostras serão colhidas em triplicado e levarão as indicações necessárias à sua identificação) e mandar proceder a análises, ensaios e provas em laboratórios oficiais (a escolher pelo CHULN) e a promover as diligências necessárias para verificar se as amostras mantêm os requisitos exigidos. Todos os custos inerentes à tomada de diligências por parte do CHULN (custo das análises/relatórios, transporte das amostras até ao laboratório, entre outros) serão posteriormente imputados ao prestador de serviços, sendo os respetivos custos deduzidos em faturas já vencidas e ainda não liquidadas.

3. Os resultados das análises efetuadas, no âmbito do descrito no número anterior, quando não conformes com os valores guia adotados pelo laboratório oficial

SERVIÇOS DE GESTÃO DE COMPRAS



escolhido pelo CHULN, serão passíveis de penalização para o prestador de serviços de acordo com o regime de penalidades estipulado no Anexo XI, sem que o prestador de serviços a isso se possa opor ou contraditar com os resultados dos exames a que se refere o n.º 1.

4. Independentemente do disposto nos números anteriores, o prestador de serviços obriga-se a garantir a contratualização com o Instituto Nacional de Saúde Dr. Ricardo Jorge - INSA, a realização trimestral de análises microbiológicas a alimentos e análises químicas e bacteriológicas à água para consumo humano de acordo com os parâmetros e métodos de ensaio descritos nas tabelas constante no Anexo IX, aplicando-se, com as necessárias adaptações, o previsto na segunda parte do n.º 3.

- a) As **análises químicas e bacteriológicas à água** para consumo humano deverão incidir essencialmente sobre os seguintes elementos e locais:
- i. Controlo químico da torneira do refeitório do HSM e do PSPV;
 - ii. Controlo químico da torneira da cozinha do HSM e do PSPV;
 - iii. Controlo bacteriológico da torneira do refeitório do HSM e do PSPV;
 - iv. Controlo bacteriológico da torneira da cozinha do HSM e do PSPV;
 - v. Controlo bacteriológico da torneira da Instalação sanitária dos vestiários afeto ao pessoal do prestador de serviços no HSM e no PSPV;
 - vi. Controlo bacteriológico do difusor do chuveiro da instalação sanitária dos vestiários afeto ao pessoal do prestador de serviços no HSM e no PSPV.
- b) As **análises microbiológicas aos alimentos** deverão incidir essencialmente sobre os seguintes elementos:
- i. Controlo microbiológico de alimentos/dietas aleatórias;
 - ii. Controlo microbiológico a utensílios e/ou superfícies;
 - iii. Controlo microbiológico a manipuladores (mãos).
- c) No que diz respeito aos **locais de recolha das amostras para efeitos de análise microbiológicas**, as amostras serão colhidas na Cozinha Central, Refeitório e Cafeteria do Hospital de Santa Maria (HSM), bem como na atual área de Cozinha e Refeitório do Parque Saúde Pulido Valente (PSPV), com uma periodicidade trimestral, de acordo com o seguinte:

Locais	Descrição de amostras a recolher por Unidade Hospitalar
Cozinha HSM+PSPV	Quatro (4) amostras a definir pelo SDN
Refeitório HSM+PSPV	Cinco (5) amostras a definir pelo SDN
Cafeteria HSM+PSPV	Duas (2) amostras a definir pelo SDN
Água HSM+PSPV	Análise química à água para consumo humano (torneira do refeitório)
	Análise química à água para consumo humano (torneira da cozinha)

SERVIÇO DE

GESTÃO DE COMPRAS

Centro Hospitalar Universitário Lisboa Norte, EPE
Av. Professor Egas Moniz – 1649-035 Lisboa
Capital Estatutário: 312.440.000,00 €
Contribuinte N.º 508 481 287
Telf: 217 805 330 – Fax: 217 805 605
www.chln.pt



	Análise bacteriológica à água para consumo humano (torneira do refeitório)
	Análise bacteriológica à água para consumo humano (torneira da cozinha)
	Análise bacteriológica à água (torneira das I.S.)
	Análise bacteriológica à água (difusor do chuveiro das I.S.)

- d) Compete ao SDN a decisão sobre a data e hora das colheitas acima descritas, pelo que a recolha de amostras deverá ser efetuada na presença do prestador de serviços e de um elemento do SDN destacado para acompanhar o Técnico do Laboratório oficial do INSA durante a visita;
- e) No âmbito dos resultados obtidos para as análises microbiológicas, a interpretação dos mesmos será efetuada de acordo com os valores guia do INSA. Sempre que os resultados dos relatórios de ensaio se verificarem não conformes com os valores adotados pelo laboratório oficial - INSA, serão passíveis de penalização para o prestador de serviços de acordo com o regime de penalidades estipulado no Anexo XI, aplicando-se, com as necessárias adaptações, o previsto na segunda parte do n.º 3;
- f) As referidas análises microbiológicas e análises químicas/bacteriológicas com periodicidade trimestral correrão por conta do prestador de serviços (incluindo os custos com deslocações dos técnicos do INSA a ambas as Unidades Hospitalares), nos termos previstos na parte final do n.º 2.

Cláusula 32.ª

Pessoal do prestador de serviços

1. É da inteira responsabilidade do prestador de serviços o recrutamento e os encargos com os funcionários que sejam necessários para a prestação do serviço (organização, coordenação, supervisão, receção, conservação, preparação, confeção e distribuição, de géneros alimentares e refeições), incluindo os refeitórios e as cafetarias, de modo a permitir diariamente o bom funcionamento de todo o serviço, 365 (trezentos e sessenta e cinco) dias no ano, nos horários definidos.
2. A listagem de pessoal (nome, categoria, horário e carga horária), o respetivo plano de formação a que se referem as alíneas a), b) e m) do n.º 3 da cláusula 25.ª deverão ser homologados pela UGH.
3. Deverá estar disponível para consulta o plano de formação de todos os funcionários, bem como os respetivos registos de formação e de avaliação de eficácia.
4. O prestador de serviços deverá contratar pessoal devidamente qualificado e preparado para o cabal desempenho das funções inerentes aos serviços contratados.
 - a) Todos os funcionários deverão possuir formação em Higiene e Segurança Alimentar;

SERVIÇOS DE

GESTÃO DE COMPRAS

Centro Hospitalar Universitário Lisboa Norte, EPE
Av. Professor Egas Moniz - 1649-035 Lisboa
Capital Estatutário: 312.440.000,00 €
Contribuinte N.º 508 481 287
Telf: 217 805 330 - Fax: 217 805 805
www.chln.pt



- b) Os novos funcionários que venham a ser admitidos, durante a vigência deste contrato, deverão ainda receber formação sobre as tarefas que vão desempenhar.
5. Independentemente da formação que o prestador de serviços deva dar, prévia e periodicamente ao pessoal colocado no CHULN, o SDN e UGH reservam-se ao direito de solicitar ações de formação específicas quando tal se verifique necessário, devendo as mesmas ser cumpridas no prazo máximo de 15 (quinze) dias após a sua solicitação, sem custos acrescidos para o CHULN.
6. O prestador de serviços deverá garantir a presença diária, em cada uma das unidades (HSM e PSPV), 365 (trezentos e sessenta e cinco) dias por ano dos seguintes colaboradores:
- 6.1. Mínimo obrigatório diário de 100 (cem) funcionários no HSM, e em particular:
- a) 1 (um) Gerente Principal ou 1 (um) Subgerente das 6h00 às 22h;
 - b) 1 (um) Dietista/Nutricionista, das 8h às 20h e com presença obrigatória e exclusiva no empratamento do almoço e do jantar;
 - c) 1 (um) Cozinheiro responsável pela cozinha central, até às 22h;
 - d) 1 (um) Cozinheiro responsável pela cozinha das dietas personalizadas, até às 20h;
 - e) 10 (Dez) funcionários na Distribuição, das 7h às 21h;
 - f) 10 (Dez) funcionários no Empratamento, das 7h às 20h;
 - g) Os restantes 76 (setenta e seis) funcionários deverão ser alocados aos diversos setores existentes nas instalações da cozinha, refeitório e cafetaria
- 6.2. Mínimo obrigatório diário de 10 (dez) funcionários no PSPV, e em particular:
- a) 1 (um) Gerente Principal ou 1 (um) Subgerente, das 7h00 às 22h;
 - b) 1 (um) Dietista/Nutricionista, das 08h00 às 20h00 e com presença obrigatória e exclusiva no empratamento do almoço e do jantar;
 - c) 1 (um) Colaborador responsável pela cozinha, até às 21h;
 - d) Os restantes 7 (sete) funcionários deverão ser alocados aos diversos setores existentes nas instalações da cozinha, refeitório e cafetaria.
- 6.3. No PSPV o mínimo obrigatório de 10 funcionários aplica-se à solução alternativa atualmente em vigor, pelo que, em caso de alteração ao layout da cozinha/refeitório/cafetaria, terá de ser ajustado o número de funcionários (mínimo obrigatório a estabelecer em concordância entre ambas as partes).
7. Durante o período de férias e/ou baixas médicas, deverá ser garantido o número de funcionários do prestador de serviços, de acordo com a respetiva categoria profissional.
8. Os funcionários ao serviço do prestador de serviços deverão encontrar-se em perfeitas condições de saúde, devendo ser observadas e cumpridas todas as regras de higiene individual próprias dos manipuladores de alimentos. Os funcionários que se saiba ou de que se suspeite de sofrerem ou serem portadores de doenças suscetíveis de se transmitirem através dos alimentos não deverão ser autorizados a entrar em quaisquer áreas de alimentos, caso exista a contaminação dos mesmos.
9. Os funcionários ao serviço do prestador de serviços deverão apresentar-se devidamente fardados, de acordo com as exigências presentes na legislação aplicável ao pessoal da indústria hoteleira, e identificados - cartão de identificação

SERVIÇO DE

GESTÃO DE COMPRAS



onde conste nome, fotografia e categoria; vestuário de serviço, incluindo calçado, touca, luvas, máscara (no empratamento e manuseamento de produtos de consumo final) e se necessário equipamento de proteção para o frio adequado. A higienização do fardamento deverá ser diária ou sempre que necessária. As normas de utilização de luvas e máscara deverão ser previamente comunicadas ao SDN para validação.

10. Não será permitido o uso, dentro das instalações das cozinhas, refeitórios e cafetarias, de telemóvel pessoal, maquilhagem (incluindo verniz) e adornos (brincos, pulseiras, relógios e anéis, incluindo a allança). O uso de piercings poderá ser permitido desde que devidamente protegidos.

11. O CHULN reserva-se ao direito de definir as características dos fardamentos, caso não julgue adequados os fornecidos pelo prestador de serviços.

12. O CHULN reserva-se ao direito de recusar os trabalhadores propostos pelo prestador de serviços, sempre que considerar que os mesmos não apresentam o perfil adequado ao desempenho das funções e tarefas inerentes à prestação de serviços descrita no presente Contrato, designadamente em situações consideradas prejudiciais ao normal funcionamento do serviço, pelo que, o prestador de serviços obriga-se a substituí-lo no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis após notificação pelo CHULN (SDN/UGH).

13. Sempre que o CHULN verifique a incapacidade profissional de qualquer funcionário do prestador de serviços, quer no desempenho das suas funções, quer através de atos de comportamento que não se coadunem com as normas em vigor no CHULN, o prestador de serviços obriga-se a substituí-lo no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis após notificação pelo CHULN (SDN/UGH).

14. Qualquer substituição de pessoal só poderá ocorrer mediante acordo prévio do CHULN. A substituição do pessoal por motivo de férias, folgas e doença deverá ser garantida pelo prestador de serviços, e sem prejuízo no normal funcionamento do CHULN.

15. O prestador de serviços fica obrigado a obter a prévia autorização do CHULN para proceder a eventuais alterações ao quadro de pessoal em serviço nas instalações do CHULN, devendo obrigatoriamente fornecer ao SDN e à UGH os seguintes elementos, sobre os funcionários recrutados:

- a) Nome;
- b) Categoria;
- c) Horário de trabalho;
- d) Escala de serviço;
- e) Atestado atualizado e comprovativo do bom estado de saúde.

16. Cabe ao prestador de serviços garantir a disciplina, a boa apresentação e a afabilidade dos seus colaboradores. O pessoal do prestador de serviços deverá comportar-se nas instalações do CHULN de acordo com as estritas normas de civismo e respeito exigidas numa instituição de saúde, nomeadamente o respeito pelos regulamentos internos.

17. O prestador de serviços é responsável por todos os danos ocasionados pelo seu pessoal no património do CHULN, obrigando-se a providenciar as necessárias reparações conforme o previsto no número 9 da cláusula 26.^a

SERVIÇO DE
GESTÃO DE COMPRAS



18. O prestador de serviços é o único responsável pelas eventuais irregularidades contratuais que venham a ser detetadas por qualquer organismo fiscalizador.
19. O prestador de serviços é o responsável pelo integral cumprimento de todas as obrigações relativas à proteção e condições de trabalho do seu pessoal nos termos do concurso público e legislação aplicável.
20. No caso de ocorrerem quaisquer greves que perturbem o normal desempenho da prestação de serviços, o prestador de serviços obriga-se a garantir os serviços mínimos previstos na legislação em vigor.
21. Não é permitida a confeção e toma de refeições por parte dos funcionários do prestador de serviços fora do local designado para o efeito pelo CHULN.
22. Não é permitido o acesso às instalações da cozinha e anexos a pessoal que não se encontre devidamente equipado, sendo obrigação do prestador de serviços o fornecimento de materiais descartáveis para utilização por pessoas estranhas ao serviço/visitantes.
23. O SDN e a UGH reservam-se ao direito de exigir a presença de um responsável/inspetor do prestador de serviços, pelo menos uma vez por mês, para dialogar e fazer cumprir o disposto no presente Contrato.

Cláusula 33.ª

Refeitórios dos colaboradores

1. Ficará a cargo do prestador de serviços a exploração dos refeitórios dos Colaboradores do CHULN, com os seguintes horários de funcionamento:
 - a) Refeitório do HSM: Almoços - 12h00 às 15h00; Jantares - 19h30 às 21h30;
 - b) Refeitório do PSPV: Almoços - 13h00 às 15h00; Jantares - 19h00 às 20h00,sendo que este horário poderá ser alvo de alterações, em função da limitação das áreas dedicadas à atividade em causa, desde que, acordado entre ambas as partes
2. Os Utentes dos refeitórios terão à sua escolha pelo menos cinco pratos distintos: carne, peixe, dieta, vegetariano e opção em sistema de *free-flow, self-service*.
3. O prestador de serviços deverá colocar à disposição dos utilizadores dos refeitórios uma mesa refrigerada de self-service com saladas variadas, com pelo menos 6 (seis) variedades, sendo que 3 (três) serão obrigatoriamente a alface, o tomate e a cebola, sem quaisquer custos para os utilizadores, para acompanhamento de todos os pratos, durante o período de almoço e jantar.
4. O custo da refeição completa (sopa, pão, prato de carne/peixe/dieta/vegetariano/opções e fruta/sobremesa) a fornecer aos colaboradores não poderá ser superior ao montante fixado em cada momento para o fornecimento de refeições aos funcionários e agentes da Administração Pública, atualmente fixado em 4,10€, incluindo o IVA (cfr. Portaria n.º 421/2012, de 4 de setembro; n.º 1 do artigo 8.º do Decreto-Lei n.º 57-B/84, de 20 de fevereiro, retificado pela declaração de 29 de fevereiro de 1984 e alterado pelo Decreto-Lei n.º 70-A/2000, de 5 de maio).
5. No refeitório do HSM, as opções serão dispostas através de quatro linhas de distribuição. Estas quatro linhas de distribuição dispõem de um prato de carne ou

REVISÃO DE

GESTÃO DE COMPRAS

Centro Hospitalar Universitário Lisboa Norte, EPE
Av. Professor Egas Moniz – 1649-035 Lisboa
Capital Estatutário: 312.440.000,00 €
Contribuinte N.º 508 481 287
Telf: 217 805 330 – Fax: 217 805 605
www.chln.pt



peixe, dieta e opção, respetivamente, as quais terão também obrigatoriamente a sopa, o acompanhamento específico, o pão e a fruta/sobremesa. Haverá também uma zona de confeção à vista, onde o prestador de serviços deverá disponibilizar a opção de refeições com composição selecionada pelo utente, sendo o preço de venda da respetiva refeição não superior ao preço estabelecido no n.º 4 da presente cláusula.

6. No refeitório do PSPV as opções serão dispostas numa única linha de distribuição, de acordo com o layout existente.

7. Nos refeitórios do CHULN poderão ser entregues pelos utilizadores senhas correspondentes às refeições a que tenham direito gratuitamente (por exemplo acompanhantes de utentes internados), e cujo pagamento será da responsabilidade do CHULN ou outra instituição, mediante protocolo a celebrar com o Conselho de Administração do CHULN. Ao custo destas refeições aplica-se, com as necessárias adaptações, o previsto no n.º 4.

8. Em alternativa à refeição completa estabelecida no n.º 4, o prestador de serviços poderá colocar à disposição dos utilizadores um sistema de refeições alternativo, criando as condições necessárias para tal, e cujo preço não deverá ser superior ao preço estabelecido no n.º 4 da presente cláusula.

9. O prestador de serviços deverá expor em local visível, os diferentes pratos de amostra que compõem a ementa do dia, por refeição.

10. O prestador de serviços deverá afixar em local bem visível dos refeitórios do CHULN:

- a) As ementas do próprio dia e do dia seguinte, com indicação por opção do valor nutricional e dos alergénios;
- b) As diversas tabelas de preços em uso, nomeadamente junto aos locais de pagamento da refeição;
- c) A indicação da existência do livro de reclamações, de acordo com a legislação em vigor, suscetíveis de serem apreclados por parte do CHULN.

11. É expressamente proibido ao prestador de serviços servir Colaboradores do CHULN que se apresentem utilizando fardamentos de uso exclusivo em unidades especiais (fatos verdes de Blocos Operatórios e Unidades de Cuidados Intensivos, e outro), sendo o prestador de serviços responsável por fazer cumprir a regra.

12. O prestador de serviços é responsável pela colocação de jarros de água nas mesas dos refeitórios à disposição dos utilizadores (inclusive pelo enchimento dos mesmos sempre que os mesmos se verifiquem vazios). Complementarmente, o prestador de serviços terá de colocar à disposição dos utilizadores de cada refeitório - dois dispensadores de água no HSM, e um dispensador de água no PSPV, sendo o prestador de serviços responsável pela manutenção e assistência técnica dos mesmos. A instalação das máquinas dispensadoras de água é da responsabilidade do prestador de serviços, devendo ser supervisionada pelo Serviço de Instalações e Equipamentos.

Cláusula 34.ª **Cafetarias**

SERVIÇOS DE **GESTÃO DE COMPRAS**

Centro Hospitalar Universitário Lisboa Norte, EPE
Av. Professor Egas Moniz - 1649-035 Lisboa
Capital Estatutário: 312.440.000,00 €
Contribuinte N.º 508 481 287
Telf: 217 805 330 - Fax: 217 805 605
www.chln.pt



1. Ficará a cargo do prestador de serviços a exploração das cafetarias do CHULN, com os seguintes horários de trabalho:
 - a) Cafeteria do HSM: 24 (vinte e quatro) horas por dia, 365 (trezentos e sessenta e cinco) dias por ano;
 - b) Serviço de Cafeteria do PSPV: a disponibilizar na linha de self do refectório no seguinte horário, de Segunda a Sexta-feira e incluindo sábados, domingos e feriados: das 07h30 às 11h00, das 13h00 às 16h30 e das 18h00 às 20h00;
2. O pessoal necessário à exploração das cafetarias será da inteira responsabilidade do prestador de serviços, bem como o cumprimento das disposições legais vigentes para o sector de atividade.
3. Para além dos colaboradores do CHULN, são utilizadores das cafetarias, os doentes em regime de ambulatório, sendo expressamente proibida a entrada ou venda de qualquer artigo a doentes que se encontrem em regime de internamento.
4. O preço dos alimentos existentes, bem como das bebidas será o constante de uma tabela a propor pelo prestador de serviços, conforme legislação em vigor e após prévia autorização do CHULN.
5. O prestador de serviços deverá fixar em lugar bem visível das cafetarias do CHULN:
 - a) A tabela de preços referida no n.º 4, depois de aprovada pelo CHULN;
 - b) O livro de reclamações, de acordo com a legislação em vigor, suscetíveis de serem apreciados por parte do CHULN.
6. É expressamente proibido ao prestador de serviços servir colaboradores do CHULN que se apresentem utilizando fardamentos de uso exclusivo em unidades especiais (fatos verdes de blocos operatórios e unidades de cuidados intensivos, e outro).

Cláusula 35.ª

Outros consumíveis

Os consumos de água, gás, energia elétrica e outros nas áreas afetas à prestação de serviços (cozinhas, refeitórios e cafetarias) correrão por conta do prestador de serviços, exceto o custo com água e gás nas referidas áreas do Parque Saúde Pulido Valente, uma vez que ainda não existem os respetivos contadores individualizados nessas áreas, sendo que, caso os mesmos venham a ser instalados no decorrer do contrato, o referido custo correrá também por conta do prestador de serviços.

Cláusula 36.ª

Requisição da alimentação

A requisição da alimentação para todo o CHULN será efetuada através de sistema informático próprio e estará centralizado no SDN do CHULN, sendo transmitida ao prestador de serviços em suporte informático/papel.

Cláusula 37.ª

Fornecimento de alimentação para o exterior

1. O prestador de serviços poderá efetuar o fornecimento de refeições para outras instituições, mediante autorização prévia do CHULN, devendo para o efeito ressarcir

SERVÍCIO DE

GESTÃO DE COMPRAS

Centro Hospitalar Universitário Lisboa Norte, EPE
Av. Professor Egas Moniz – 1649-035 Lisboa
Capital Estatutário: 312.440.000,00 €
Contribuinte Nº 508 481 287
Tel: 217 805 330 – Fax: 217 805 605
www.chln.pt



este último de um valor unitário, a definir posteriormente, para compensação do desgaste das instalações e equipamentos utilizados na confeção.

2. A eventual confeção para o exterior prevista no número anterior apenas poderá suceder no caso de a capacidade de produção instalada no CHULN o permitir, não podendo em caso algum colocar em causa a prestação do serviço, devendo ser prévia e expressamente aceite pelo Conselho de Administração do CHULN.

Cláusula 38.ª

Plano de emergência

1. O prestador do serviço deverá considerar a possibilidade de falhas humanas, catástrofes naturais, falta de recursos (matéria-prima, eletricidade, água e gás) e possíveis pandemias, durante a vigência do Contrato, as quais poderão pôr em causa a normal prestação de serviços no fornecimento da alimentação ao CHULN, devendo apresentar ao CHULN, no prazo de 5 (cinco) dias a contar da produção de efeitos do Contrato, sob pena de resolução do mesmo, um plano de emergência, onde constem as alternativas ao fornecimento de alimentação (para um mínimo de 3 dias), com a identificação de riscos, invocando as medidas preventivas e os procedimentos adequados para a prestação do serviço durante o referido período.

2. O prestador de serviços deverá ainda considerar a possibilidade de inoperacionalidade das instalações das cozinhas por motivos de força maior, tendo de ser confeccionada fora do CHULN toda a alimentação destinada a utentes e colaboradores, devendo apresentar ao CHULN, no prazo de 5 (cinco) dias a contar da produção de efeitos do Contrato, sob pena de resolução do mesmo, as alternativas ao fornecimento da alimentação, indicando o modo de conservação, acondicionamento e transporte a utilizar para a prestação de serviços, durante o período de inoperacionalidade das instalações.

SECÇÃO II

Fornecimento da Alimentação

Cláusula 39.ª

Dietas Standard, Dietas Personalizadas e Refeições para Colaboradores do CHULN

1. **Dietas Standard** – as que se encontram definidas no formulário dietético, constante do Anexo III ao presente Contrato, e que são supervisionadas pelo SDN quanto à sua confeção, captações, composição, distribuição ao utente, ou sempre que se justifique, e/ou em qualquer momento da sua elaboração.

2. **Dietas Personalizadas** – as que foram sujeitas a cálculo dietético e/ou cuja composição e confeção, predefinida pela necessidade terapêutica, são elaboradas pelo SDN.

3. **Refeições para Utentes e Colaboradores** – devem cumprir as qualidades nutricionais de uma refeição equilibrada e devem adequar-se às necessidades

REVISÃO DE

GESTÃO DE COMPRAS

Centro Hospitalar Universitário Lisboa Norte, EPE
Av. Professor Egas Moniz – 1649-035 Lisboa
Capital Estatutário: 312.440.000,00 €
Contribuinte N.º 508 481 287
Telf: 217 805 330 – Fax: 217 805 805
www.chln.pt



nutricionais dos utentes e colaboradores. O SDN supervisionará a qualidade e adequação das ementas e sua aprovação.

4. Devem ser consideradas neste contexto as seguintes definições:

- a) **Alimentação** – quantificação de alimentos e substâncias alimentares que satisfazem as necessidades nutricionais de um indivíduo. A sua constituição poderá ser combinada por várias refeições pré-estabelecidas;
- b) **Refeições** – composições de alimentos e substâncias alimentares cozinhadas ou não, adequadamente agrupadas;
- c) **Suplementos** – alimentos ou géneros adicionais na alimentação ou numa refeição (sujeitos à identificação do prescritor);
- d) **Dieta** – conjunto de regras nutricionais adequadas às necessidades do indivíduo, quer orgânicas, quer de manutenção do seu bem-estar sociocultural e de saúde. Em meio hospitalar têm frequente ação terapêutica (sujeitas à identificação do prescritor);
- e) **Refeições de Dietas Standard e de Dietas Personalizadas** – as refeições diárias a considerar são: 7h, pequenos-almoços, meios da manhã, almoços, 15h, lanches, jantares, 21h e ceias. Sempre que seja necessário um maior valor energético ou outra qualquer alteração, estas podem ser introduzidas no regime nutricional quer através de refeições intermédias, quer através de reforços recorrendo-se aos suplementos;
- f) **Merendas** – pequenas refeições embaladas individualmente destinadas a utentes que se encontrem em tratamento em hospital de dia, ou utentes em cirurgia de ambulatório com um internamento inferior a 24 (vinte e quatro) horas;
- g) **Packs** – pequenas refeições embaladas individualmente destinadas à substituição das refeições de pequeno-almoço, almoço, lanche e jantar de utentes internados e que por razões logísticas não puderam ser atempadamente requisitadas de acordo com os procedimentos instituídos;
- h) **Refeições extemporâneas** – refeições requisitadas em SOS, para casos em que os Packs, face à patologia do utente, não poderão ser consumidos e que por razões logísticas não puderam ser atempadamente requisitadas de acordo com os procedimentos instituídos;
- i) **Refeições de Colaboradores** – as normalmente servidas num refectório, de acordo com a legislação vigente para os Refeitórios dos serviços e organismos da Administração Pública destinados a funcionários e agentes, com funcionamento ao almoço e ao jantar. Deverão existir pelo menos 4 (quatro) possibilidades de escolha. Em alternativa o prestador de serviços poderá colocar à disposição dos utilizadores um sistema de refeições alternativo criando as condições necessárias para tal e cujo preço não poderá ser superior ao estabelecido no n.º 4 da cláusula 33.ª do presente Contrato.

Cláusula 40.ª

Refeições de Utesntes – princípios a considerar

1. O prestador de serviços obriga-se a fornecer as refeições/géneros alimentares requisitados, nos serviços de internamento, consulta externa e hospitais de dia.

SERVIÇO DE

GESTÃO DE COMPRAS

Centro Hospitalar Universitário Lisboa Norte, EPE

Av. Professor Egas Moniz – 1649-035 Lisboa

Capital Estatutário: 312.440.000,00 €

Contribuinte N.º 508 481 287

Tel: 217 805 330 – Fax: 217 805 605

www.chln.pt



2. O conjunto das refeições/géneros alimentares (incluindo suplementos, packs e merendas) a fornecer ao CHULN, com as respetivas capitações e especificações referentes aos géneros alimentares a incluir na sua elaboração, constam dos Anexos III, VII e VIII a este Contrato. O SDN poderá a qualquer momento solicitar a alteração da composição ou especificações das refeições/géneros alimentares a fornecer ao CHULN;
3. A distribuição de refeições/géneros alimentares (incluindo suplementos, packs e merendas) será individualizada por utente, obedecendo à requisição e especificações do SDN, ou outros reconhecidos pelo CHULN.
4. Os pedidos de refeições/géneros alimentares (incluindo suplementos, packs e merendas), são processados em sistema informático próprio, com atualização "on-line", o qual se encontra centralizado no SDN. Diariamente são emitidas as requisições para o prestador de serviços em suporte informático/papel.
5. A impossibilidade do fornecimento de géneros alimentares, incluindo suplementos, por falta de matéria-prima ou rutura de stocks, deve ser comunicada ao SDN com 24 (vinte e quatro) horas de antecedência.
6. Os horários para requisição de refeições/géneros alimentares (incluindo suplementos, packs e merendas) encontram-se predefinidos, podendo sofrer alterações desde que devidamente acordadas entre o SDN e o prestador de serviços.
7. É permitido formular a requisição de refeições, packs e merendas (pedidos de extemporâneas) fora do horário normal de requisição, sempre que a necessidade da terapêutica nutricional seja devidamente justificada pelo SDN.
 - a) A composição das referidas refeições/packs e merendas pode ser alterada.
 - b) O fornecimento/distribuição deverá ocorrer até 60 (sessenta) minutos após rececionada a requisição pelo prestador de serviços.
8. É permitido formular a requisição de packs e merendas de composição personalizada, sempre que a necessidade da terapêutica nutricional seja devidamente justificada pelo SDN.
9. As refeições (sopa, prato, sobremesas e fruta) do almoço e jantar dos utentes internados serão confeccionadas e empratadas segundo um plano de ementas a apresentar pelo prestador de serviços, devidamente aprovado pelo SDN.
 - a) A repetição das ementas terá obrigatoriamente de respeitar um mínimo de 15 (quinze) dias para todas as dietas, conforme definidas no Anexo III ao presente Contrato.
 - b) A proposta de ementas deverá contemplar a calendarização das sopas.
 - c) A proposta de ementas deverá contemplar a calendarização de frutas, sobremesas e saladas.
10. A proposta de plano de ementas deverá ser apresentada por tipo de dieta, devendo estar discriminado quer o tipo de confeção/técnica culinária utilizada, quer os géneros alimentares que as compõem (incluindo as espécies de carne e peixe e as variedades de legumes e hortaliças), de acordo com o formulário dietético definido no Anexo III ao presente Contrato.
 - a) A proposta de plano de ementas deverá ser acompanhada das respetivas fichas técnicas, sendo que obrigatoriamente deverão conter a informação

SERVIÇOS
GESTÃO DE COMPRAS



- referente à composição e capitação da matéria-prima, valor calórico total, teor em macro nutrientes e a indicação da presença de alérgenos;
11. O SDN poderá solicitar o envio de amostras dos componentes que integram as várias refeições (pós confeção e/ou prontos a consumir) destinadas aos utentes, para efeitos de validação das características organoléticas;
- a) As condições sob as quais decorrerão as referidas validações serão acordadas entre o SDN e o prestador de serviços.
12. Quando por motivo imperioso e devidamente justificado, não seja possível assegurar o fornecimento da ementa prevista, poderá o prestador de serviços propor a sua substituição ao SDN, sujeito a aprovação prévia deste.
- a) Os pedidos de alteração de ementas por falta de matéria-prima, deverão ser obrigatoriamente comunicados ao SDN com o mínimo de 24 (vinte e quatro) horas de antecedência, relativamente ao dia previsto para o fornecimento da referida refeição.
13. As ementas vigorarão por um período de 3 (três) meses, findo o qual e com 15 (quinze) dias de antecedência, deverão ser apresentadas as propostas de alteração para validação pelo SDN.
- a) Sempre que seja proposto um novo prato, o mesmo deverá ser acompanhado da respetiva ficha técnica contendo obrigatoriamente a informação referente à composição da capitação da matéria-prima, valor calórico total e teor em macronutrientes e a indicação da presença de alérgenos.
14. As dietas personalizadas são determinadas por critérios dietéticos individualizados e sistematicamente ajustados, de acordo com as necessidades da terapêutica nutricional e evolução clínica do utente, não estando sujeitas a fórmulas dietéticas padronizadas.
15. Poderão ser requisitadas refeições/géneros alimentares que, pela sua complexidade e/ou especificidade, terão a supervisão técnica do SDN para a sua preparação e/ou confeção.
16. Todas as refeições/géneros alimentares terão de ser aptos, quer pelo método de confeção quer pela sua natureza, a integrar dietas com e sem sal.
17. As capitações, métodos de confeção e composição das dietas personalizadas são determinadas e especificadas pelo SDN e são individualizadas por utente.
18. Nos componentes que poderão integrar as dietas personalizadas, incluem-se todas as matérias-primas alimentares constantes das ementas dos utentes, nos suplementos alimentares e no caderno de capitações (Anexo V), independentemente do tipo de confeção ou transformação a que sejam sujeitos por indicação do SDN.
19. Poderão ser requisitados 2 (dois) tipos de dietas personalizadas: sem prato e com prato.
- a) O custo das dietas personalizadas sem prato não poderá ser superior ao valor que vier a ser aceite para a dieta líquida, independentemente dos componentes que vierem a ser incorporados nas refeições diárias, incluindo as refeições intermédias, que em nenhum caso se constituirão adicionais ao valor fixado.



- b) O custo das dietas personalizadas com prato não poderá ser superior ao valor que vier a ser aceite para a dieta geral, independentemente dos componentes que vierem a ser incorporados nas refeições diárias, incluindo as refeições intermédias, que em nenhum caso se constituirão adicionais ao valor fixado.

20. O prestador de serviços deverá identificar o responsável pela gestão e controlo das requisições de refeições/géneros alimentares para utentes com dietas personalizadas.

21. O prestador de serviços fornecerá os géneros alimentares destinados às provas alimentares, mediante a prévia requisição do SDN.

22. O prestador de serviços fornecerá os géneros alimentares destinados às provas de provocação alimentar, mediante a prévia requisição do SDN.

23. No caso de serem utilizados géneros alimentares de marca "branca", o mesmo deverá ser comunicado ao SDN para aprovação fazendo-se acompanhar da respetiva ficha técnica, onde se inclua a lista de ingredientes e composição nutricional.

Cláusula 41.ª

Refeições destinadas a Utentes Imunocomprometidos

1. Sem prejuízo do previsto na cláusula anterior, o fornecimento de géneros alimentares/refeições a utentes imunocomprometidos, transplantados e em isolamento deverá ainda respeitar os seguintes requisitos específicos determinados pelo SDN.

a) A proposta de ementas não deverá contemplar a utilização dos seguintes géneros alimentares/matérias-primas:

- i. Ovos em natureza;
- ii. Enchidos;
- iii. Marisco;
- iv. Frutos secos;
- v. Frutos oleaginosos
- vi. Fritos: são permitidos alimentos fritos desde que sejam submetidos a fritura na primeira utilização do óleo;
- vii. Ervas aromáticas: não podem ser adicionadas após a confeção.
- viii. Especiarias: não será permitido o uso de pimenta preta.

b) As sobremesas a incluir na proposta de ementas (lácteas e não lácteas) não poderão ser de produção própria, devendo ser adquiridas sobremesas industrializadas, pasteurizadas e em unidoses.

- i. Todos os géneros alimentares deverão ser distribuídos em embalagens comerciais de unidoses;
- ii. Não é permitido o envio de doses individuais provenientes da manipulação de géneros alimentares (ex.: papas/cereais, batidos, entre outros).

c) Não é permitido o envio de doses individuais provenientes da manipulação de géneros alimentares (ex.: papas/cereais, batidos, entre outros).

GESTÃO DE COMPRAS



2. O prestador de serviços poderá optar por subcontratar um fornecedor externo para garantir o fornecimento das refeições nas condições anteriormente descritas no n.º 1 desta cláusula, mediante prévia autorização do CHULN, nos termos previstos no CCP.

a) O prestador de serviços deverá dar prévio conhecimento do fornecedor selecionado, referindo os critérios de seleção utilizados e metodologias de monitorização e controle a aplicar, para validação do SDN.

b) O prestador de serviços deverá realizar o controlo de temperaturas das refeições, de acordo com o seguinte:

i. Durante o transporte das refeições até à unidade do HSM/PSPV; para tal deverá solicitar ao fornecedor uma cópia dos registos de temperatura no interior da viatura durante o transporte;

ii. Após a confecção;

iii. Antes e após o abatimento nas CARs;

iv. Na distribuição das refeições nos carros regeneradores;

v. Na saída das refeições do HSM, e na receção no PSPV;

vi. Na receção das refeições na unidade do HSM/PSPV.

3. O fornecimento das refeições/géneros alimentares para utentes imunocomprometidos, deverá ser feito em materiais descartáveis, nomeadamente pratos, tigelas, taças, talheres, copos e guardanapos.

a) Os talheres, guardanapos (folha dupla) e copos deverão ser fornecidos em embalagens de doses individuais e descartáveis.

b) O material descartável a utilizar deverá poder atingir as temperaturas de regeneração (>65°C) dos carros regeneradores ou em alternativa ser utilizada em micro-ondas.

4. A requisição de refeições/géneros alimentares para utentes imunocomprometidos, poderá ser efetuada para qualquer serviço de internamento sempre que a condição clínica do utente e a sua terapêutica nutricional assim o exija.

Cláusula 42ª

Execução e distribuição das refeições

1. A prestação de serviços deverá ser executada em conformidade com todas as condições contratuais e demais legislação aplicável, de modo a garantirem-se as características técnicas gerais das refeições e o adequado funcionamento do serviço.

2. É da responsabilidade do prestador de serviços a correta preparação e confeção das refeições, arrefecimento rápido e manutenção de temperaturas, transporte, empratamento, identificação e envio das mesmas, em carros adequados para o efeito.

3. As refeições serão confeccionadas segundo os planos de ementas e capitações estabelecidos, sem prejuízo das capitações poderem vir a ser alteradas, de acordo com as necessidades dos utentes.

4. Não será permitida a inclusão dos produtos constantes do Anexo IV.

5. Os estufados deverão ser em cru, independentemente do tipo de dieta.

SERVICÓ DE

GESTÃO DE COMPRAS

Centro Hospitalar Universitário Lisboa Norte, EPE

Av. Professor Egas Moniz – 1649-035 Lisboa

Capital Estatutário: 312.440.000,00 €

Contribuinte N.º 508 481 287

Tel: 217 805 330 – Fax: 217 805 805

www.chln.pt



6. Nas dietas sem sal e sempre que adequado, deverão ser utilizadas ervas aromáticas (ex. orégãos, hortelã, coentros, salsa, etc.) na sua confeção.
7. Os géneros alimentares para as dietas com e sem sal devem ser confeccionados e preparados separadamente.
8. As refeições devem ser confeccionadas de forma faseada, de forma a garantir que são sujeitas de imediato ao arrefecimento rápido e posterior conservação em ambiente refrigerado (no HSM), sendo que:
 - a) Logo após a confeção, deverá ser feito o embalamento das Gastronorm com película aderente (tipo *silvex*) e só depois deverá ser efetuado o arrefecimento rápido;
 - b) A temperatura do alimento no centro térmico deverá ser reduzida abaixo dos 10°C em menos de 2 (duas) horas;
 - c) As refeições deverão manter-se conservadas numa câmara de conservação exclusiva para o efeito e a uma temperatura acima do ponto de congelação, entre os 0° e os 3°C;
 - d) Devem estar devidamente datadas e identificadas com os aditivos adicionados (naturais ou não), data de confeção, data de consumo previsto e data limite de utilização, refeição a que se destina (almoço e jantar) e teor de sal (com e sem sal);
 - e) As refeições devem ser acondicionadas em carros com a proteção adequada (capas em material plástico adequado). Cada carro deve ter a sua capa de proteção individualizada, ou em alternativa, deve ser providenciada proteção adequada para cada cuvette existente em cada carro.
9. Devem ser colocados na zona de empratamento, ao almoço e ao jantar, os pratos de amostra de todos os diferentes tipos de dietas, respetando, quer o plano de ementas, quer as capitações estabelecidas neste Contrato, sendo que:
 - a) O prestador de serviços deverá assegurar a presença de um responsável da qualidade (dietista/nutricionista) durante o processo de empratamento das diferentes refeições, com presença obrigatória ao almoço e jantar, conforme definido na cláusula 32.ª do presente Contrato;
 - b) Os pratos de amostra não poderão em caso algum ser distribuídos para consumo, e no final do empratamento deverão ser rejeitados.
10. Deve estar afixado na zona do empratamento, em local bem visível, o plano de ementas (sopas e pratos) e o plano de frutas, sobremesas e saladas.
11. O empratamento das refeições, e respetiva composição de tabuleiros, deverá ser realizado em local exclusivo para o efeito, sendo que:
 - a) O prestador de serviços deverá efetuar o controlo de temperaturas no início, durante e no final do empratamento;
 - b) Deverão ser mantidos e estar disponíveis os registos de controlo de temperaturas.
12. As refeições refrigeradas, uma vez retiradas da câmara de conservação não poderão ser novamente armazenadas.
13. O empratamento das refeições dos utentes, deve ser centralizado e o acondicionamento das refeições nos carros deve ser efetuado do seguinte modo:

SEZ 2018-2019

GESTÃO DE COMPRAS

Centro Hospitalar Universitário Lisboa Norte, EPE
Av. Professor Egas Moniz – 1649-035 Lisboa
Capital Estatutário: 312.440.000,00 €
Contribuinte N.º 508 481 287
Telf: 217 805 330 – Fax: 217 805 605
www.chln.pt



- a) Todos os tabuleiros deverão ser devidamente identificados com etiqueta com a indicação do utente a que se destina, serviço e copa, tipo de dieta e presença de sal (com ou sem);
 - b) Guardanapo (folha dupla), devidamente empacotado em saqueta individual;
 - Para as refeições intermédias (pequeno-almoço, lanche e ceia), poderá ser solicitado o envio de guardanapos a granel;
 - c) Copo/chávena;
 - d) Pão, em dose individual (quando aplicável);
 - e) Tigela/taça, devidamente tapada;
 - f) Prato/pires, devidamente tapado;
 - g) Fruta ou sobremesa:
 - Fruta: em recipiente apropriado (descartável), devidamente tapado ou filmado;
 - Sobremesa: em recipiente apropriado (descartável), devidamente tapada;
 - h) Salada, em embalagem apropriada ou descartável, devidamente tapada (quando aplicável);
 - i) Azeite, vinagre e sal em doses individuais, de acordo com as especificidades definidas no formulário dietético (quando aplicável);
 - j) Qualquer outro elemento necessário (de origem alimentar ou não) motivado por situação particular e devidamente requisitado;
14. Na unidade do HSM, a loiça e talheres, destinados ao envio das refeições e géneros alimentares, a aprovar previamente pelo SDN/UGH, deverá respeitar as seguintes características:
- a) Refeições intermédias (pequeno-almoço, lanche e ceia): loiça de porcelana ou de material inquebrável (tigela/taça e copo/chávena), de fundo liso e sem rebordo, e que permita o aquecimento em microondas;
 - b) Almoço e jantar: loiça de porcelana ou de material inquebrável (tigela de sopa e prato), de fundo liso e sem rebordo, e que permita a adequada regeneração (>65°C), incluindo o aquecimento em microondas; copo plástico descartável;
 - O SDN poderá solicitar o envio de refeições em loiça descartável, a qual deverá respeitar as características descritas na alínea c), do presente ponto;
 - c) Packs e merendas: loiça descartável (taças), de resistência rígida, apta para aquecimento em microondas; talheres descartáveis, de resistência rígida.
 - d) Na unidade do PSPV, a loiça deverá ser descartável, enquanto se verificar a solução alternativa implementada. Caso se verifique a retoma da atividade prévia à solução alternativa para além de toda a loiça necessária, deverão ser adquiridos pratos e taças de sopa, resistentes e adequados à manutenção das temperaturas nos carros modulares.
15. A cargo do prestador de serviços fica também a distribuição de refeições dos utentes até à copa dos serviços.
16. Caso se verifique, em qualquer das etapas referidas, uma temperatura/tempo fora do intervalo definido no presente contrato ou na legislação aplicável, o



prestador de serviços vê-se obrigado a rejeitar as refeições e a proceder à sua substituição, sem prejuízo para o CHULN, nem para o normal fornecimento de refeições aos utentes.

17. Os géneros alimentares destinados às refeições do meio da manhã deverão ser enviados no carro do pequeno-almoço.

18. Aquando da implementação da distribuição individualizada nos serviços do HSM e do PSPV, deverão ser fornecidos termos de café e termos de chá, previamente preparados pelos funcionários do prestador de serviços nas instalações das cozinhas, de modo a que seja efetuada apenas a sua distribuição aos serviços de internamento. Durante o período em que não se verificar a implementação da distribuição individualizada, o prestador de serviços deverá fornecer/enviar os termos vazios para os internamentos.

19. Os géneros alimentares destinados às refeições da ceia e das 7h do dia seguinte deverão ser enviados no carro do jantar.

20. Os diferentes tipos de pão que integram as dietas do CHULN, incluindo packs e merendas deverão estar disponíveis nas variedades com e sem sal. O prestador de serviços deverá contemplar um fornecimento de pão fresco no período da manhã e um segundo fornecimento de pão fresco no período da tarde. Este deverá conter a indicação do lote e a data de limite de consumo.

21. No HSM, a recolha das refeições não consumidas, bem como a recolha dos carros de distribuição com a louça suja, deve decorrer depois de terminado o período da refeição, de acordo com o horário estabelecido para o efeito. No PSPV, enquanto se verificar a solução alternativa implementada, os carros de distribuição devem ser recolhidos pelo prestador de serviços desprovidos de loiça descartável e resíduos alimentares. Caso de verifique o retorno à atividade prévia à solução alternativa implementada, os carros de distribuição devem ser recolhidos pelo prestador de serviços com loiça e resíduos alimentares.

22. Cabe ao prestador de serviços fazer a recolha dos carros nos locais onde foram entregues as refeições, assim como a lavagem de toda a loiça e dos carros de transporte das mesmas.

23. O prestador de serviços deverá ainda fornecer os géneros alimentares destinados a suplementos alimentares predefinidos para utentes em locais específicos, constantes da lista de suplementos (Anexo VII) e requisitados em listagem própria.

22. A distribuição de refeições extemporâneas deverá ser efetuada em tabuleiro isotérmico, ou outro material (ex: caixas isotérmicas), que permita a manutenção da temperatura de conservação de refrigeração. É da responsabilidade do prestador de serviços a aquisição dos tabuleiros isotérmicos (ou outros materiais) e respetivos carros de transporte, para o transporte de refeições extemporâneas.

23. A distribuição de merendas a utentes em Hospital de Dia, Consulta Externa ou em Cirurgia de Ambulatório, deverá ser efetuada em embalagem descartável e individual, que mantenha a temperatura adequada, respeitando, para além da composição da merenda requisitada, o envio de guardanapo e talheres descartáveis individuais e embalados, sempre que aplicável.

SERVIÇO DE

GESTÃO DE COMPRAS

Centro Hospitalar Universitário Lisboa Norte, EPE
Av. Professor Egas Moniz – 1649-035 Lisboa
Capital Estatutário: 312.440.000,00 €
Contribuinte N.º 508 481 287
Telf: 217 805 330 – Fax: 217 805 805
www.chln.pt



24. A distribuição de packs nos serviços de Internamento deverá ser efetuada em embalagens descartáveis e individuais, respeitando para além da composição do pack requisitado o envio de guardanapo, copo e talheres descartáveis Individuais e embalados, sempre que aplicável. Cada pack deverá estar devidamente identificado com etiqueta com a indicação do utente a que se destina, serviço, copa e tipo de pack.

25. O horário para distribuição de géneros alimentares predefinidos, merendas e packs, encontra-se definido no Anexo X ao presente Contrato.

26. O prestador de serviços deverá implementar um protocolo de entrega ou outro sistema de controlo, para todas as refeições e/ou géneros alimentares (incluindo suplementos, packs e merendas) distribuídas a serviços de internamento, hospitais de dia, consulta externa e os demais locais requisitantes, sendo que:

- a) Deverá ser assinado e conferido no ato da entrega, por ambas as partes, com indicação da hora de entrega;
- b) Deverão ser mantidos e disponíveis, para consulta, os protocolos de entregas por um período mínimo de 45 (quarenta e cinco) dias.

Cláusula 43.ª

Horários das refeições dos Utentes

1. Os horários para a entrega dos carros de distribuição de refeições e/ou os géneros alimentares nas copas dos serviços de internamento do HSM são os seguintes:

Refeição	Horário	Horário de tolerância máxima
Pequeno-almoço	8h00	8h15
Meio-Manhã	8h00	8h15
Almoço	12h00	12h15
Lanche	16h00	16h15
Jantar	18h15	18h30
Cela	18h15	18h30

- a) O fornecimento das refeições/géneros alimentares do meio-manhã, será efetuado com o pequeno-almoço;
- b) O fornecimento das refeições/géneros alimentares das 21h, cela e 7h do dia seguinte, será efetuada com o jantar.

2. Os horários para a entrega dos carros de distribuição de refeições e/ou os géneros alimentares nas copas dos serviços de internamento do PSPV, deverá respeitar o seguinte horário:

Refeição	Horário	Horário de tolerância máxima
Pequeno-almoço	8h30	8h45
Meio-Manhã	10h30	10h45
Almoço	13h00	13h15
Lanche	16h30	16h45

SERVÍÇO DE

GESTÃO DE COMPRAS



Jantar	19h00	19h15
Cela	22h00	22h15

3. Os horários para a entrega dos géneros alimentares pré-definidos, suplementos, merendas e packs, encontram-se especificados no Anexo X.

4. Não obstante o especificado no Anexo X, o prestador de serviços deverá garantir o cumprimento dos seguintes horários de distribuição:

- a) Refeições/géneros alimentares (incluindo suplementos, packs e merendas) em falta, quando devidamente requisitados e protocolados: 30 (trinta) minutos após a comunicação da falta;
- b) Refeições/géneros alimentares (incluindo suplementos, packs e merendas) pedidos em extemporânea: 60 (sessenta) minutos após a requisição.

Cláusula 44.ª

Suplementos e produtos dietéticos

1. O prestador de serviços fornecerá os géneros alimentares destinados aos suplementos alimentares exclusivamente a utentes.
2. Para os suplementos alimentares devem ser apresentados preços unitários, que deverão ser válidos para o período da adjudicação do contrato.
3. Só será permitido o fornecimento de géneros que constem da listagem de suplementos alimentares conforme Anexo VII.
4. É ainda da responsabilidade do prestador de serviços o fornecimento dos produtos dietéticos que venham a ser solicitados pelo SDN, quer para a elaboração de dietas personalizadas, quer como suplementos a dietas standard, nomeadamente:
 - a) Leites dietéticos;
 - b) Produtos modulares (proteico, glucídico, lipídico e fibra);
 - c) Suplementos Oraís entéricos (de acordo com a indicação do SDN);
 - d) Produtos s/ glúten (farinhas, massas, bolachas, tostas, bolos e pão);
 - e) Produtos com baixo teor proteico (farinhas, massas, arroz, bolachas e leite).
5. O SDN poderá a qualquer momento solicitar o fornecimento de novos suplementos alimentares, tendo o prestador de serviços 48 (quarenta e oito) horas para apresentar os preços unitários.
 - a) Os novos suplementos alimentares passarão a integrar a listagem de suplementos alimentares a fornecer pelo prestador de serviços após aprovação do CHULN.
6. Deverão estar disponíveis as fichas técnicas, incluindo a composição nutricional, de todos os suplementos alimentares e produtos dietéticos fornecidos pelo prestador de serviços.

Cláusula 45.ª

Refeições de Colaboradores – princípios a considerar

1. A cargo do prestador de serviços ficará a exploração dos refeitórios e cafetarias do HSM e PSPV, que deverão estar em funcionamento 365 (trezentos e sessenta e cinco) dias por ano.



2. As condições de acesso às instalações e funcionamento dos refeitórios e cafetarias encontram-se estabelecidas no Regulamentos do Funcionamento do Refeitórios de Colaboradores e Cafetarias do HSM e PSPV, respetivamente.

3. Os horários de funcionamento dos refeitórios do HSM e PSPV são, respetivamente:

	Almoço	Jantar
HSM	12:00h - 15:00h	19:30h - 21:30h
PSPV	13:00h - 15:00h	19:00h - 20:00h

O prestador de serviços deverá assegurar o cumprimento dos horários e condições de acessibilidade aos refeitórios, dispostas nos Regulamentos do Funcionamento dos Refeitórios de Colaboradores e Cafetarias do HSM e PSPV, respetivamente.

4. As cafetarias do HSM e PSPV funcionarão no seguinte horário:

	Horário
HSM	Aberto 24h por dia 365 dias por ano
PSPV	7h30-11h00 / 13h00-16h30/18h00-20h00 - TDU ^{a)} , Sáb., Dom. e Feriados

a) Todos os dias úteis

5. Quaisquer necessidades de alteração ao horário de funcionamento dos Refeitórios e Cafetarias, deverão ser previamente acordadas conjuntamente entre a UGH e o SDN do CHULN e o prestador de serviços.

6. O prestador de serviços é responsável pela organização dos refeitórios e cafetarias, de forma a facilitar o acesso e a utilização dos mesmos. As opções de decoração ou alterações ao espaço que pretenda implementar, deverão ser previamente aprovadas pela UGH e o SDN do CHULN.

7. A composição base das refeições de almoço e jantar, a servir no refeitório, deverá contemplar a seguinte tipologia diária:

- Sopa do dia
- Prato à escolha:
 - ❖ Carne/Peixe/Dieta/Opção
 - ❖ Vegetariano
- Legumes e/ou Hortalixa
- Buffet de saladas
- Pão de mistura embalado e tostas D.I.
- Sobremesa: 1 fruta ou 1 doce
- Talheres embalados e guardanapo de folha dupla
- Toallete para tabuleiro
- Copo de vidro

SERV. G. DE

GESTÃO DE COMPRAS

Centro Hospitalar Universitário Lisboa Norte, EPE
Av. Professor Egas Moniz – 1649-035 Lisboa
Capital Estatutário: 312.440.000,00 €
Contribuinte N.º 508 481 287
Tel: 217 805 330 – Fax: 217 805 605
www.chln.pt



8. As refeições de almoço e jantar poderão ser simultaneamente de confeção tradicional e de "confeção diferida", devendo seguir as normas de segurança alimentar vigentes aplicáveis.
9. O prestador de serviços deverá apresentar no início de cada mês, a proposta de ementas para o mês seguinte para validação do SDN:
- A proposta de ementas deverá ser apresentada por tipo de prato devendo estar discriminado o tipo de géneros alimentares que as compõem (Incluindo as espécies de carne e peixe e as variedades de legumes e hortaliças);
 - A repetição de pratos nas ementas terá obrigatoriamente de respeitar um mínimo de 15 (quinze) dias;
 - Qualquer alteração de ementas deverá ser comunicada ao SDN, com o mínimo de 24 (vinte e quatro) horas de antecedência, indicando o motivo da substituição;
 - É interdita a utilização de remanescentes do almoço para o jantar;
 - O SDN poderá solicitar, sempre que julgue necessário, o envio das fichas técnicas, incluindo a indicação dos alergénios dos pratos propostos nas ementas, as quais deverão ser enviadas até 72 (setenta e duas) horas após a sua solicitação.
10. Na mesa de saladas deverá ser mantida uma variedade mínima de 6 (seis) tipos de salada, sendo que a alface, o tomate e a cebola terão carácter permanente obrigatório.
11. Deverá ser mantida uma variedade mínima de 5 (cinco) frutas em natureza ou em salada.
12. Deverá ser colocado à disposição sobremesas variadas, incluindo no mínimo um doce lácteo (leite-creme, arroz-doce, pudim, etc...) e um doce não lácteo (gelatina, bolo, etc...), sendo que:
- As sobremesas devem estar devidamente acondicionadas, em doses individuais protegidas, num expositor refrigerado e destinado para o efeito.
 - Deverão existir um mínimo de 4 (quatro) opções de sobremesas caseiras.
 - Todas as sobremesas devem ser identificadas com data de produção e DLU.
13. As capitações terão de cumprir obrigatoriamente o consignado no Caderno Capitações Refeitório, conforme o Anexo VI do presente Contrato.
14. Os pratos de amostra da ementa diária devem estar em exposição (devidamente protegidos) enquanto disponíveis, não sendo autorizado a sua venda ou consumo.
15. O prestador de serviços obriga-se a manter disponíveis todos os pratos mencionados na ementa do dia, por um período mínimo de 2 (duas) horas após a abertura do serviço de refeitório para o almoço (no HSM e PSPV) e para o jantar (no HSM).
16. Os géneros alimentares/refeições a servir no refeitório em sistema de distribuição a quente, deverão estar a temperaturas superiores a 65°C.
17. As refeições de almoço e jantar serão empratadas na presença dos utentes a que se destinam.

GESTÃO DE COMPRAS



18. Caso se esgotem os pratos do dia, o prestador de serviços deverá proceder à substituição dos mesmos por outros idênticos, desde que respeitem os requisitos legais e os contratualmente fixados.

a) Deverá ser entregue ao SDN um relatório semanal com a identificação das causas.

19. O prestador de serviços deverá fixar em local bem visível as ementas do próprio dia e a de toda a semana.

20. Os funcionários do prestador de serviços poderão utilizar o refeitório para as refeições do almoço e jantar, desde que não seja comprometida a acessibilidade dos colaboradores do CHULN ao mesmo.

a) No período das 12h30m às 14h30m, o acesso de funcionários do prestador de serviços ao refeitório está condicionado a 8 elementos em simultâneo.

21. Nas cafetarias do HSM e PSPV deverão ser possibilitadas escolhas de cafetaria variadas, mediante proposta previamente autorizada pelo CHULN.

22. É proibida a venda de bebidas alcoólicas e tabaco, quer nos refeitórios quer nas cafetarias do CHULN.

23. O prestador de serviços deverá utilizar um sistema de pagamento que assegura que não ocorra manipulação simultânea de dinheiro e géneros alimentares.

24. É obrigatória a existência "Livro de Reclamações".

Cláusula 46.ª

Épocas festivas

1. O prestador de serviços deverá apresentar propostas de ementas especiais de almoço e/ou jantar, para utentes e colaboradores do CHULN, em datas ou épocas festivas designadas pelo CHULN, a saber:

- ❖ 1 de Janeiro: Almoço e Jantar
 - ❖ 11 de Fevereiro: Almoço (Dia Mundial do Doente)
 - ❖ Sexta-feira Santa: Jantar
 - ❖ Domingo de Páscoa: Almoço
 - ❖ 1 de Junho: Almoço (Dia da Criança) (apenas para o HSM)
 - ❖ 26 de Maio: Almoço (Dia do PSPV) (apenas para o PSPV)
 - ❖ 16 de Outubro: Almoço (Dia Mundial da Alimentação)
 - ❖ 11 de Novembro: Dia de São Martinho (Almoço)
 - ❖ 8 de Dezembro: Almoço (Dia do HSM) (apenas para o HSM)
 - ❖ 24 de Dezembro: Jantar
 - ❖ 25 de Dezembro: Almoço e Jantar
 - ❖ 31 de Dezembro: Jantar
- As propostas de ementas para utentes deverão ter em atenção a sua adequação aos diferentes tipos de dietas instituídas no CHULN.

Cláusula 47.ª

Reorganização, deslocalização ou encerramento dos serviços hospitalares
Durante o período de vigência do Contrato alguns dos serviços das unidades hospitalares que integram o CHULN poderão ser reorganizados, deslocalizados ou

SERVICIOS

GESTÃO DE COMPRAS

Centro Hospitalar Universitário Lisboa Norte, EPE
Av. Professor Egas Moniz – 1649-035 Lisboa
Capital Estatutário: 312.440.000,00 €
Contribuinte Nº 508 481 287
Telf: 217 806 330 – Fax: 217 805 605
www.chln.pt



encerrados, não podendo o prestador do serviço fundar qualquer pretensão indemnizatória por esse motivo.

Clausula 48ª

Benfeitorias

As benfeitorias, necessárias, úteis ou voluptuárias levadas a cabo nas instalações do CHULN pelo prestador de serviços, mas sempre com conhecimento e autorização prévia do CHULN, integrarão, depois de efetuadas, o património do CHULN, não podendo o prestador de serviços, findo o contrato, levantá-las nem por elas reclamar qualquer indemnização.

Lisboa, 23 de janeiro de 2023

Assinado por: JOAQUIM DANIEL LOPES FERRO
Num. de Identificação:
Data: 2023.01.23 16:48:17+00'00'

Assinado por: MARIA DE LOURDES CAIXARIA
BASTOS
Num. de Identificação:
Data: 2023.01.23 16:45:53+00'00'

CENTRO HOSPITALAR UNIVERSITÁRIO DE LISBOA NORTE, E.P.E.

**SERGIO PAULO DOS
SANTOS HIPOLITO**

ITAU – INSTITUTO TÉCNICO DE ALIMENTAÇÃO HUMANA, S.A.

RECEBIMOS

GESTÃO DE COMPRAS

Centro Hospitalar Universitário Lisboa Norte, EPE
Av. Professor Egas Moniz – 1649-035 Lisboa
Capital Estatutário: 312.440.000,00 €
Contribuinte N.º 508 481 287
Telf: 217 805 330 – Fax: 217 805 605
www.chln.pt



ANEXOS

SERVÍCIO DE

GESTÃO DE COMPRAS

Centro Hospitalar Universitário Lisboa Norte, EPE
Av. Professor Egas Moniz – 1649-035 Lisboa
Capital Estatutário: 312.440.000,00 €
Contribuinte N.º 508 461 287
Telf: 217 805 330 – Fax: 217 805 605
www.chln.pt



ANEXO I
**QUANTIDADES MÉDIAS MENSAIS ESTIMADAS DE REFEIÇÕES POR DIETA,
MERENDAS, PACKS, SUPLEMENTOS, E REFEIÇÕES DE ACOMPANHANTES E
OUTRAS AUTORIZADAS (CASOS ESPECIAIS) NO CHULN**

SERVIÇO DE

GESTÃO DE COMPRAS

Centro Hospitalar Universitário Lisboa Norte, EPE
Av. Professor Egas Moniz – 1649-035 Lisboa
Capital Estatutário: 312.440.000,00 €
Contribuinte Nº 508 481 287
Tel: 217 805 330 – Fax: 217 805 606
www.chln.pt



QUANTIDADES MÉDIAS MENSAS ESTIMADAS DE REFEIÇÕES POR DIETA A FORNECER AO CENTRO HOSPITALAR LISBOA NORTE (CHULN)

DESIGNAÇÃO DE DIETAS	REFEIÇÕES									TOTAL Quant. Médias Mensais Estimadas da Diária
	QUANTIDADES MÉDIAS MENSAS ESTIMADAS									
	07H00	Peq. Almoço	Melo Manhã	Almoço	15H00	Lanche	Jantar	21H00	Ceia	
Geral / Ligeira / Personalizada	1787	13399	13275	13820	0	13253	13486	0	13003	82 023
Mole	0	1797	1899	1759	0	1843	1839	0	1726	10 863
Mole c/ Papas I	0	210	210	210	0	214	214	0	211	1 269
Mole c/ Papas II	0	5	5	8	0	6	8	0	5	37
Hipolipídica/ Hipolipídica Mole	0	396	395	394	0	415	421	0	422	2 443
Diabética/ Diabética Mole	4580	4577	4596	4626	4597	4575	4639	4620	4443	41 253
Diabética Pastosa I	894	898	895	890	882	919	921	919	958	8 176
Diabética Pastosa II	205	205	205	207	0	216	223	0	214	1 475
Pastosa I	0	1512	1512	1566	0	1545	1584	0	1531	9 250
Pastosa II	0	591	577	596	0	605	619	0	610	3 598
Hipocalórica/ Hipocalórica Mole	0	93	103	105	0	98	102	0	99	600
Pobre em Resíduos, Pobre em Lactose	0	454	453	441	0	473	450	0	468	2 739
Pobre em Resíduos, Pobre em Lactose Mole	0	277	277	284	0	305	314	0	312	1 769
Pobre em Resíduos, Pobre em Lactose Pastosa	0	206	206	205	0	221	217	0	217	1 272
Neutropénica	1020	1019	1019	1049	0	1027	1054	0	1027	7 215
Ovolactovegetariana	0	114	253	278	0	120	127	0	120	1 012
Líquida	524	559	559	562	585	595	565	579	563	5 091

SERV. G. DE

GESTÃO DE COMPRAS

Centro Hospitalar Universitário Lisboa Norte, EPE
Av. Professor Egas Moniz – 1649-035 Lisboa
Capital Estatutário: 312.440.000,00 €
Contribuinte N.º 508 481 287
Telf: 217 805 330 – Fax: 217 805 605
www.chln.pt



DESIGNAÇÃO DE DIETAS	REFEIÇÕES									TOTAL Quant. Médias Mensais Estimadas da Diária
	QUANTIDADES MÉDIAS MENSAIS ESTIMADAS									
	07H00	Peq. Almoço	Melo Manhã	Almoço	15H00	Lanche	Jantar	21H00	Ceia	
Líquida Diabética	111	108	108	111	110	118	115	115	111	1 007
Líquida Hipolipídica	119	117	117	120	117	110	115	114	114	1 043
Líquida pobre em Resíduos, Pobre em Lactose	243	241	241	203	0	237	253	0	253	1 671
Preparação 1	0	96	95	103	0	109	118	0	111	632
Preparação 2	0	97	99	98	0	83	83	0	78	538
Água e Chá e Açúcar	0	333	338	245	0	302	299	0	310	1 827
Água e Chá e Adoçante	0	50	50	32	0	48	45	0	49	274
Dieta Pediátrica I (4 a 6 meses)	0	0	1	28	0	0	25	0	0	54
Dieta Pediátrica II (6 a 9 meses)	0	25	25	26	0	26	31	0	26	159
Dieta Pedlátrica III (9 a 12 meses)	0	109	109	115	0	114	120	0	114	681
Dieta Pedlátrica IV (1 a 3 anos)	0	29	30	50	0	32	50	0	32	223
Dieta Pedlátrica V (3 aos 12 anos)	0	174	174	185	0	197	193	0	188	1 111
TOTAL	9483	27691	27826	28316	6291	27806	28230	6347	27315	189305

SERVICIO DE

GESTÃO DE COMPRAS

Centro Hospitalar Universitário Lisboa Norte, EPE
Av. Professor Egas Moniz – 1649-035 Lisboa
Capital Estatutário: 312.440.000,00 €
Contribuinte Nº 508 481 287
Telf: 217 805 330 – Fax: 217 805 606
www.chln.pt



**QUANTIDADES MÉDIAS MENSAIS ESTIMADAS POR MERENDA A FORNECER
AO CENTRO HOSPITALAR UNIVERSITÁRIO DE LISBOA NORTE (CHULN)**

DESIGNAÇÃO DE MERENDAS	Quant. Médias Mensais Estimadas
Merenda 1 A	159
Merenda 1 B	52
Merenda 2	0
Merenda 3	36
Merenda 4	955
Merenda 5	212
Merenda 6	668
Merenda 7	360
Merenda 8	1 597
Merenda 9	143
Merenda 10-A	215
Merenda 10-B	107
Merenda 11	28
Merenda 12	2
Merenda 13	1 734
Merenda 14	951
Merenda 15	0
Merenda 16	0
Merenda 17	20
Merenda 18	20
Merenda 19	87
Merenda 20	85
Merenda 21	20
Merenda 22	20
Merenda 23	96
TOTAL	7 567

SERVÍCIO DE

GESTÃO DE COMPRAS

Centro Hospitalar Universitário Lisboa Norte, EPE
Av. Professor Egas Moniz – 1649-035 Lisboa
Capital Estatutário: 312.440.000,00 €
Contribuinte N.º 508 481 287
Telf: 217 805 330 – Fax: 217 805 605
www.chln.pt



**QUANTIDADES MÉDIAS MENSAIS ESTIMADAS POR PACK A FORNECER AO
CENTRO HOSPITALAR UNIVERSITÁRIO DE LISBOA NORTE (CHULN)**

DESIGNAÇÃO DE PACKS	Quant. Médias Mensais Estimadas
Packs para refeições de Pequeno-Almoço e Lanche	
PACK 1 G (com ou sem Sal) (com açúcar ou com adoçante)	113
PACK 1G/SG (com ou sem Sal) (com açúcar ou com adoçante)	0
PACK 1 G/PR (com ou sem Sal) (com açúcar ou com adoçante)	2
PACK 2 M (com ou sem Sal) (com açúcar ou com adoçante)	14
PACK 2 M/SG (com ou sem Sal) (com açúcar ou com adoçante)	0
PACK 2 M/PR (com ou sem Sal) (com açúcar ou com adoçante)	2
PACK 3 P	15
PACK 3 P/SR (com açúcar ou com adoçante)	4
PACK 4 L (com açúcar ou com adoçante)	3
PACK 4 L/SG (com açúcar ou com adoçante)	7
PACK 4 L/PR (com açúcar ou com adoçante)	3

SEVINDO, S

GESTÃO DE COMPRAS

Centro Hospitalar Universitário Lisboa Norte, EPE
Av. Professor Egas Moniz – 1649-035 Lisboa
Capital Estatutário: 312.440.000,00 €
Contribuinte N.º 508 481 287
Telf: 217 805 330 – Fax: 217 805 605
www.chln.pt



DESIGNAÇÃO DE PACKS	Quant. Médias Mensais Estimadas
Packs para refeições de Almoço e Jantar	
PACK 5 G (com ou sem Sal)	1390
PACK 5 G/SG (com ou sem Sal)	28
PACK 6 M (com ou sem Sal)	301
PACK 6 M/SG (com ou sem Sal)	21
PACK 7P (com ou sem Sal)	297
PACK 7PD (com ou sem Sal)	14
PACK 8L (com ou sem Sal)	111
PACK 8 LD (com ou sem Sal)	47
PACK 9A1 - 1º Dia	0
PACK 9A2 - 2º Dia	277
PACK 10 G/PR (com e sem Sal)	12
PACK 10 L/PR (com e sem Sal)	97
PACK 11 PIV (com ou sem Sal)	12
PACK 12 PV (com ou sem Sal)	8
TOTAIS	2778

REPOSIÇÃO DE

GESTÃO DE COMPRAS

Centro Hospitalar Universitário Lisboa Norte, EPE
Av. Professor Egas Moniz – 1649-035 Lisboa
Capital Estatutário: 312.440.000,00 €
Contribuinte N.º 508 481 287
Telf: 217 805 330 – Fax: 217 805 605
www.chln.pt



**QUANTIDADES MÉDIAS MENSAIS ESTIMADAS POR SUPLEMENTOS
ALIMENTARES A FORNECER AO CENTRO HOSPITALAR UNIVERSITÁRIO DE
LISBOA NORTE (CHULN)**

SUPLEMENTOS ALIMENTARES			Quant. Médias Mensais Estimadas
DESIGNAÇÃO	CAPITAÇÃO		
	Quant.	Unidade	
Açúcar D.I.	8	g	15441
Açúcar Kg	1	kg	7
Adoçante (s/ciclamatos/sacarina) D.I.	1	saqueta	1119
Adoçante stevia	1	saqueta	1118
Água de Arroz	500	cc	465
Água de Arroz	1000	cc	0
Água Gaselificada	0,33	cc	36
Água Natural com gás	0,25	cc	0
Água Mineral - 0,33	0,33	cc	5098
Água Mineral - 0,50	50	cc	2677
Água Mineral - 1,5	1500	cc	3842
Ananás em Calda	2 fatias	unidade	115
Amido de milho	400	g	11
Amido de milho D.I.	40	g	0
Atum em água lata	1	unidade	11
Atum em óleo vegetal lata	1	unidade	11
Atum em azeite lata	1	unidade	11
Areias D.I.	25	g	0
Arroz - kg	1	Kg	2
Arroz Hipoproteico	1	500gr	11
Arroz Doce - D.I.	1	unidade	128

SERVIÇO DE

GESTÃO DE COMPRAS

Centro Hospitalar Universitário Lisboa Norte, EPE
Av. Professor Egas Moniz - 1649-035 Lisboa
Capital Estatutário: 312.440.000,00 €
Contribuinte N.º 506 481 287
Telf: 217 805 330 - Fax: 217 805 605
www.chln.pt



SUPLEMENTOS ALIMENTARES			Quant. Médias Mensais Estimadas
DESIGNAÇÃO	CAPITAÇÃO		
	Quant.	Unidade	
Arroz Doce com leite sem lactose - D.I.	1	unidade	11
Azelte - D.I.	10	cc	218
Azeite - Lt	1	Lt	0
Banana	100	g	441
Batido de fruta D.I.	250	cc	64
Batido de fruta Diabético D.I.	250	cc	0
Batido de Leite	250	cc	11
Batido de Iogurte	250	cc	11
Bebida Vegetal de Coco	250	cc	11
Bebida Vegetal de Soja Baunilha L	1	l	0
Bebida Vegetal de Soja Baunilha Tetra-Pack	250	cc	0
Bebida Vegetal de Soja Natural L	1	l	20
Bebida Vegetal de Soja Natural Tetra-Pack	250	cc	134
Bebida Vegetal de Soja Chocolate Tetra-Pack	1	l	11
Bebida de Soja Morango Tetra-Pack	250	cc	0
Bebida Vegetal de Soja Natural Light Tetra-Pack	250	cc	25
Bebida Vegetal de Soja Natural Light l	1	l	0
Bebida Vegetal de Arroz l	1	l	11
Bebida Vegetal de Arroz Tetra-Pack	250	cc	11
Bebida Vegetal de Amêndoa Tetra-Pack	250	cc	11
Bebida Vegetal de Amêndoa l	1	l	11
Bebida Vegetal Aveia Tetra-Pack	250	cc	11
Bebida Vegetal Avela l	1	cc	11
Boião de fruta industrializado D.I.	130	cc	665
Bolão de fruta sem adição de açúcar industrializado D.I.	130	cc	478
Bolacha de Água e Sal - D.I.	25	g	5315
Bolacha Integral - D.I.	25	g	0

SERVIC. DE

GESTÃO DE COMPRAS

Centro Hospitalar Universitário Lisboa Norte, EPE
Av. Professor Egas Moniz - 1649-035 Lisboa
Capital Estatutário: 312.440.000,00 €
Contribuinte N° 508 481 287
Telf: 217 805 330 - Fax: 217 805 605
www.chln.pt



SUPLEMENTOS ALIMENTARES			Quant. Médias Mensais Estimadas
DESIGNAÇÃO	CAPITAÇÃO		
	Quant.	Unidade	
Bolacha Maria – D.I.	25	g	15917
Bolacha de milho	25	g	11
Bolacha de arroz	25	g	11
Bolacha s/ Glúten – D.I.	25	g	150
Bolacha tipo Água e Sal com baixo teor proteico	150	g	0
Bolo à fatia	1	unidade	0
Bolo Aniversário	1	kg	0
Bolo de Arroz – D.I.	1	unidade	0
Bolo tipo queque – D.I.	1	unidade	0
Cacau Puro em Pó – D.I.	10	g	0
Café Solúvel (tipo mokambo) – embalagem	250	g	5
Café Solúvel c/ e s/ Cafeína D.I.	2	g	5498
Caldo de Canja de frango com Sal	300	cc	11
Caldo de Canja de frango sem Sal	300	cc	0
Canela em pau	1	unidade	0
Canela em pó (Kg)	1	kg	0
Canela em pó D.I.	1	saqueta	11
Canja de frango com Sal	300	cc	35
Canja de frango sem sal	300	cc	0
Canja de frango sem gordura com Sal	300	cc	0
Canja de frango sem gordura sem sal	300	cc	0
Cereais Tipo AllBran ou Fibre 1 D.I.	40	g	248
Cereais Tipo All Bran ou Fibre 1	375	g	11
Cereais Tipo Chocapic	375	g	0
Cereais Tipo Chocapic D.I.	40	g	115
Cereais Tipo Corn Flakes não açucarados	500	g	0
Cereais Tipo Corn Flakes não açucarados D.I.	40	g	274

SERVIÇO DE

GESTÃO DE COMPRAS

Centro Hospitalar Universitário Lisboa Norte, EPE
Av. Professor Egas Moniz – 1649-035 Lisboa
Capital Estatutário: 312.440.000,00 €
Contribuinte N.º 508 481 287
Telf: 217 805 330 – Fax: 217 805 605
www.chln.pt



SUPLEMENTOS ALIMENTARES			Quant. Médias Mensais Estimadas
DESIGNAÇÃO	CAPITAÇÃO		
	Quant.	Unidade	
Cereais trigo com mel (tipo estrelitas, star)	375	g	0
Cereais trigo com mel (tipo estrelitas, star) D.I.	40	g	89
Cereais tipo Mueslie D.I.	40	g	11
Cereais tipo Mueslie	300	g	11
Cereais tipo Clusters	40	g	11
Cereais tipo Clusters	375	g	11
Chá Camomila D.I.	1	saqueta	941
Chá Camomila	1	Caixa 20 DI	11
Chá Cidreira D.I.	1	saqueta	1476
Chá Cidreira	1	Caixa 20 DI	11
Chá Frutos Vermelhos D.I.	1	saqueta	599
Chá Frutos Vermelhos	1	Caixa 20 DI	11
Chá Luçulima - D.I.	1	saqueta	777
Chá Luçulima	1	Caixa 20 DI	11
Chá Preto D.I.	1	saqueta	1209
Chá Preto	1	Caixa 20 DI	11
Chá Preto sem cafeína DI	1	saqueta	530
Chá Preto sem cafeína	1	Caixa 20 DI	11
Chá Tília - D.I.	1	saqueta	866
Chá Tília	1	Caixa 20 DI	11
Chá Verde - D.I.	1	saqueta	564
Chá Verde	1	Caixa 20 DI	11
Chocolate de leite (barra) D.I.	25	g	0
Chocolate em Pó - D.I.	10	g	97
Clara de ovo crua	1	unidade	11
Clara de ovo cozida	1	unidade	11
Coca - Cola ou Pepsi (Lata)	330	cc	251

SERVICIO DE

GESTÃO DE COMPRAS

Centro Hospitalar Universitário Lisboa Norte, EPE
Av. Professor Egas Moniz - 1649-035 Lisboa
Capital Estatutário: 312.440.000,00 €
Contribuinte N.º 508 481 287
Telf: 217 805 330 - Fax: 217 805 605
www.chln.pt



SUPLEMENTOS ALIMENTARES			Quant. Médias Mensais Estimadas
DESIGNAÇÃO	CAPITAÇÃO		
	Quant.	Unidade	
Coca - Cola ou Pepsi Light (Lata)	330	cc	0
Coca - Cola ou Pepsi s/ Cafeína (Lata)	330	cc	5
Concentrado de laranja (1 Lata)	1	lata	0
Croissant (tipo brioche)	1	unidade	253
Doce de Frutas Diversos D.I.	20	g	719
Esparguete com baixo teor proteico	500	g	0
Farinha Alfarroba	500	g	0
Farinha Alfarroba DI	40	g	11
Farinha Cereais láctea de trigo (tipo cerelac, milfarin, nutriben)	1	kg	11
Farinha Cereais láctea de trigo (tipo cerelac, milfarin, nutriben) D. I.	50	g	304
Farinha com baixo teor proteico	500	g	0
Farinha de trigo (1 kg)	1	kg	8
Farinha trigo DI	40	g	11
Farinha centeio	500	g	1
Farinha centeio	40	g	11
Farinha para Pão s/ Glúten	40	g	0
Fermento tipo royal - lata	1	unidade	3
Flambre de aves 1 a 2 fatias	30	g	41
Flambre de porco 1 a 2 Fatias	30	g	220
Flocos de arroz (tipo nestum de arroz; milupa ou nutriben) - D.I.	40	g	269
Flocos de cereais não lácteos para adultos tipo Resource Cereais Instant	1	embalagem	0
Flocos de mel e outros sabores (tipo nestum ou milupa/miluvit)	40	g	736
Flocos de arroz sem glúten (tipo nestum)	300	g	0
Frutos secos - Noz	50	g	21
Frutos secos - Amendoa	50	g	21
Frutos secos - Amendolm	50	g	21
Frutos secos - Cajú	50	g	21

SERVIÇO DE

GESTÃO DE COMPRAS

Centro Hospitalar Universitário Lisboa Norte, EPE
Av. Professor Egas Moniz - 1649-035 Lisboa
Capital Estatutário: 312.440.000,00 €
Contribuinte N.º 508 481 287
Tel: 217 805 330 - Fax: 217 805 605
www.chln.pt



SUPLEMENTOS ALIMENTARES			Quant. Médias Mensais Estimadas
DESIGNAÇÃO	CAPITAÇÃO		
	Quant.	Unidade	
Frutos secos - Avelã	50	g	21
Gelado aromatizado de baunilha tipo Epá ou Minimilk – D.I. (min. 50g)	1	unidade	643
Gelado de água (tipo Calipo)	1	unidade	433
Gelatina ananás D.I.	1	unidade	652
Gelatina morango D.I.	1	unidade	1335
Gelatina laranja D.I.	1	unidade	0
Gelatina pêsego D.I.	1	unidade	4
Gelatina tuti-fruti D.I.	1	unidade	0
Gelatina sem açúcar morango D.I.	1	unidade	68
Gelatina sem açúcar tuti-fruti D.I.	1	unidade	68
Gelatina em pó tipo Royal – embalagem 170g	1	unidade	0
Groselha Xarope	1	l	0
Guardanapos – unid folha dupla	1	unidade	5214
Bebida Tipo Ice – Tea limão Tetra-Pack	200	cc	165
Bebida Tipo Ice – Tea pêsego Tetra-Pack	200	cc	194
Bebida Tipo Ice – Tea manga Tetra-Pack	200	cc	170
Bebida Tipo Ice – Tea chá verde Tetra-Pack	200	cc	100
Bebida Tipo Ice – Tea chá verde lata	330	cc	22
Iogurte Líquido c bacilos bifidusactivus	100	cc	19
Iogurte Líquido Magro com aroma sem açúcar	185/200	cc	654
Iogurte Líquido Magro morango sem açúcar	185/200	cc	0
Iogurte Líquido Magro ananás sem açúcar	185/200	cc	0
Iogurte Líquido Meio Gordo com aroma	185/200	cc	1799
Iogurte Líquido Meio Gordo ananás	185/200	cc	0
Iogurte Líquido Meio Gordo banana	185/200	cc	0
Iogurte Líquido Meio Gordo frutos tropicais	185/200	cc	0
Iogurte Líquido Meio Gordo morango	185/200	cc	4

SERVIÇO DE

GESTÃO DE COMPRAS

Centro Hospitalar Universitário Lisboa Norte, EPE
Av. Professor Egas Moniz – 1649-035 Lisboa
Capital Estatutário: 312.440.000,00 €
Contribuinte N.º 508 481 287
Telf: 217 805 330 – Fax: 217 805 605
www.chln.pt



SUPLEMENTOS ALIMENTARES			Quant. Médias Mensais Estimadas
DESIGNAÇÃO	CAPITAÇÃO		
	Quant.	Unidade	
Iogurte Líquido Aromas sem lactose	185/200	cc	21
Iogurte Sólido Magro de Aromas sem açúcar	185/200	cc	2015
Iogurte Sólido Magro de morango sem açúcar	125	g	0
Iogurte Sólido Magro de manga sem açúcar	125	g	0
Iogurte Sólido Magro Pedacos sem açúcar	125	g	14
Iogurte Sólido Melo Gordo com Aroma	125	g	2274
Iogurte Sólido Meio Gordo com Aroma banana	125	g	0
Iogurte Sólido Meio Gordo com Aroma coco	125	g	0
Iogurte Sólido Meio Gordo com Aroma kiwi	125	g	0
Iogurte Sólido Melo Gordo com Aroma manga	125	g	0
Iogurte Sólido Melo Gordo com Aroma morango	125	g	40
Iogurte Sólido Meio Gordo com Aroma tuti-fruti	125	g	5
Iogurte Sólido Natural	125	g	605
Iogurte Sólido Natural Magro sem açúcar	125	g	0
Iogurte sólido rico lactobacilos D.I.	125	g	0
Iogurte Solido aromas sem lactose	125	g	21
Iogurte Tipo Grego Natural	125 a 150	g	42
Iogurte Tipo Grego com morango	125 a 150	g	42
Kiwi	75/80	calibre	49
Laranja	75/80	calibre	128
Manga	100	g	1
Leite melo gordo 0% de lactose	200	cc	1522
Leite melo gordo 0% de lactose	1	l	123
Leite magro 0% de lactose	200	cc	0
Leite magro 0% de lactose	1	l	0
Leite c/ Chocolate magro UHT	200	cc	11
Leite c/ Chocolate UHT	200	cc	14

SERVIÇO DE

GESTÃO DE COMPRAS

Centro Hospitalar Universitário Lisboa Norte, EPE
Av. Professor Egas Moniz – 1649-035 Lisboa
Capital Estatutário: 312.440.000,00 €
Contribuinte Nº 509 481 287
Telf: 217 805 330 – Fax: 217 805 605
www.chln.pt



SUPLEMENTOS ALIMENTARES			Quant. Médias Mensais Estimadas
DESIGNAÇÃO	CAPITAÇÃO		
	Quant.	Unidade	
Leite com baixo teor proteico	200	cc	0
Leite Creme - D.I.	1	unidade	3
Leite em pó s/ lactose	30	g	0
Leite em pó sem lactose - Lata	400	g	0
Leite Gordo UHT	1	l	0
Leite Gordo UHT - D.I.	200	cc	63
Leite Magro UHT	1	l	0
Leite Magro UHT - D.I.	200	cc	194
Leite Meio Gordo	1	l	1442
Leite Meio Gordo UHT - D.I.	200	cc	2955
Limão	150	g	130
Maçã Golden assada	75/80	calibre	213
Maçã Starking assada	75/80	calibre	213
Maçã Gala assada	75/80	calibre	213
Maçã Golden cozida	75/80	calibre	146
Maçã Starking cozida	75/80	calibre	146
Maçã Gala cozida	75/80	calibre	146
Maçã Golden Crua	75/80	calibre	709
Maçã Starking Crua	75/80	calibre	709
Maçã Gala crua	75/80	calibre	709
Manteiga c/ sal	250	g	5
Manteiga c/ sal - D.I.	10	g	5672
Manteiga magra - D.I.	10	g	0
Manteiga s/ sal - D.I.	10	g	321
Margarina tipo Becel - D.I.	10	g	8
Margarina de Cozinha	1	kg	0
Margarina Magra (até 40% matéria gorda) D.I.	10	g	157

SERVICÇO DE

GESTÃO DE COMPRAS

Centro Hospitalar Universitário Lisboa Norte, EPE
Av. Professor Egas Moniz - 1649-035 Lisboa
Capital Estatutário: 312.440.000,00 €
Contribuinte N.º 508 481 287
Telf: 217 805 330 - Fax: 217 805 605
www.chln.pt



SUPLEMENTOS ALIMENTARES			Quant. Médias Mensais Estimadas
DESIGNAÇÃO	CAPITAÇÃO		
	Quant.	Unidade	
Marmelada – D.I.	23	g	91
Massa com baixo teor proteico	500	g	0
Mel Puro – D.I.	25	g	0
Mousse Chocolate– D.I.	1	unidade	0
Néctar de Fruta – D.I.	200	cc	474
Óleo vegetal	1	l	1
Ovo cozido	1	unidade	11
Pão branco (com ou sem sal)	45	g	4932
Pão de forma branco c/ sal 1 fatia – D.I. (sem açúcar e sem gordura)	25	g	44
Pão de forma branco s/ sal 2 fatias – D.I. (sem açúcar e sem gordura)	50	g	0
Pão de forma branco s/ sal 1 fatia – D.I. (sem açúcar e sem gordura)	25	g	0
Pão de forma branco c/ sal 2 fatias – D.I. (sem açúcar e sem gordura)	50	g	111
Pão de forma mistura c/ sal 2 fatias – D.I. (sem açúcar e sem gordura)	50	g	162
Pão de forma mistura s/ sal 1 fatia – D.I. (sem açúcar e sem gordura)	25	g	66
Pão de forma mistura s/ sal 2 fatias – D.I. (sem açúcar e sem gordura)	50	g	0
Pão de forma mistura c/ sal 1 fatia – D.I. (sem açúcar e sem gordura)	25	g	89
Pão de leite – D.I.	1	unidade	359
Pão de mistura c/ sal – D.I.	45	g	1951
Pão de mistura fatia c/ e s/ sal – D.I.	45	g	153
Pão de mistura sem sal – D.I.	45	g	214
Pão Integral com sal – D.I.	45	g	299
Pão Integral sem sal – D.I.	45	g	10
Pão s/ glúten	50	g	143
Papa de cereais s/ glúten (milho e arroz) – D.I.	50	g	67
Papa de Farinha de Amido de milho com ovo e açúcar – D.I.	300	g	89
Papa de Farinha de Amido de milho sem ovo e açúcar – D.I.	300	g	89
Papa de Farinha de Amido de milho com ovo e adoçante – D.I.	300	g	59

SERVIÇOS

GESTÃO DE COMPRAS

Centro Hospitalar Universitário Lisboa Norte, EPE
Av. Professor Egas Moniz – 1649-035 Lisboa
Capital Estatutário: 312.440.000,00 €
Contribuinte N.º 508 481 287
Telf: 217 806 330 – Fax: 217 806 606
www.chln.pt



SUPLEMENTOS ALIMENTARES			Quant. Médias Mensais Estimadas
DESIGNAÇÃO	CAPITAÇÃO		
	Quant.	Unidade	
Papa de Farinha de Amido de milho sem ovo e adoçante – D.I.	300	g	59
Papa de Farinha de Amido de milho com leite sem lactose e açúcar – D.I.	300	g	89
Papa de Farinha de Amido de milho com leite sem lactose e adoçante – D.I.	300	g	59
Papa de Flocos de Aveia com açúcar – D.I.	300	g	7
Papa de Flocos de Aveia com adoçante – D.I.	300	g	7
Papa de Flocos de Aveia com leite sem lactose e açúcar – D.I.	300	g	7
Papa de Flocos de Aveia com leite sem lactose e adoçante – D.I.	300	g	7
Papa de Farinha de Tapioca com açúcar – D.I.	300	g	6
Papa de Farinha de Tapioca com adoçante – D.I.	300	g	6
Papa de Farinha de Tapioca com leite sem lactose e açúcar – D.I.	300	g	6
Papa de Farinha de Tapioca com leite sem lactose e adoçante – D.I.	300	g	6
Pêra Assada	75/80	calibre	0
Pêra crua	75/80	calibre	100
Pêra Cozida	75/80	calibre	1
Pêssego em calda	1	Lata	0
Pêssego em calda – D.I.	2 metades	unidade	137
Pescada cozida	100	g	11
Pó granulado rico em fibra, tipo benefibra	1	saqueta	0
Pudim Flan (70gr)	1	unidade	89
Pudim ovos (70gr)	1	unidade	89
Puré de maçã – D.I.	250	g	187
Queijo Flamengo 1 fatia – D.I.	20	g	647
Queijo fundido magro – D.I.	1	unidade	728
Queijo fundido meio gordo – D.I.	1	unidade	753
Rebuçados sortidos	1	unidade	1069
Sal de mesa refinado	250	g	0
Sal Refinado	1	unidade	195

SERVICIO DE

GESTÃO DE COMPRAS

Centro Hospitalar Universitário Lisboa Norte, EPE
Av. Professor Egas Moniz – 1849-035 Lisboa
Capital Estatutário: 312.440.000,00 €
Contribuinte N.º 508 481 287
Telf: 217 805 330 – Fax: 217 805 805
www.chln.pt



SUPLEMENTOS ALIMENTARES			Quant. Médias Mensais Estimadas
DESIGNAÇÃO	CAPITAÇÃO		
	Quant.	Unidade	
Salada de frutas - D.I.	180	g	0
Salada de frutas para diabéticos - D.I.	120	g	0
Sandes de carne assada	1	unidade	0
Sandes de fiambre	1	unidade	157
Sandes de queijo flamengo	1	unidade	157
Salmão cozido	100	g	11
Sobremesa Vegetal de soja com aroma - D.I.	125	unidade	211
Sobremesa Vegetal de soja com aroma baixo teor de açúcar- D.I.	125	unidade	211
Sopa enriquecida batida 50 gr vaca limpa c/ e s/sal	300	cc	210
Sopa enriquecida c/ 75 gr de frango c/ e s/ sal	300	cc	210
Sopa geral ou diabética ou puré de legumes c/ e s/sal	300	cc	210
Sopa puré de cenoura c/ e s/sal	300	cc	105
Sopa puré de abóbora c/ e s/sal	300	cc	105
Sopa puré de legumes c/ e s/sal	300	cc	105
Sopa pobre em resíduos c/ e s/sal	300	cc	105
Sopa pobre em resíduos enriquecida c/ e s/sal	300	cc	105
Sopa pastosa c/ e s/sal	300	cc	105
Sopa pastosa enriquecida c/ e s/sal	300	cc	105
Sopa pastosa tipo Bfood ou Resource Instant	300	cc	105
Sumo Concentrado D.I.	20	cc	0
Sumo tipo Fresky	200	cc	633
Sumo Light	200	cc	0
Sumo Natural Laranja - D.I.	200	cc	8
Sumo Néctar	200	cc	495
Sumo tipo 100% - D.I.	200	cc	848
Sumo tipo 100% tropical - D.I.	200	cc	27
Sumo tipo 100% ananás - D.I.	200	cc	27

GESTÃO DE COMPRAS

GESTÃO DE COMPRAS

Centro Hospitalar Universitário Lisboa Norte, EPE
Av. Professor Egas Moniz - 1649-035 Lisboa
Capital Estatutário: 312.440.000,00 €
Contribuinte N° 508 481 287
Telf: 217 805 330 - Fax: 217 805 805
www.chln.pt



SUPLEMENTOS ALIMENTARES			Quant. Médias Mensais Estimadas
DESIGNAÇÃO	CAPITAÇÃO		
	Quant.	Unidade	
Sumo tipo 100% laranja - D.I.	200	cc	69
Sumo de ananás c/ gás lata (tipo Sumol)	330	cc	0
Sumo de laranja c/ gás lata (tipo Sumol)	330	cc	0
Tomate cru	100	g	105
Tostas com sal - D.I.	1	unidade	289
Tostas com sal - D.I.	2	unidades	87
Tostas sem sal - D.I.	1	unidade	22
Tostas sem sal - D.I.	2	unidades	0
Vinagre - D.I.	10	ml	31
Vinagre de maçã	250	ml	0
Vinagre de maçã D.I.	10	ml	0
Café Puro Moído	250	g	0
Flocos de mel e outros sabores (tipo nestum ou milupa/miluvit)	300	g	0
Queijo creme - D.I.	1	unidade	0
Leite Crescimento (1 a 3 anos)	200	cc	0
Leite Crescimento (1 a 3 anos)	1	l	0
Salada Mista	50	g	153
Sal Grosso	1	Kg	0
Termo de café	2	L	84
Termo de cafe	1	L	40
Termo de Chá	2	L	398
Termo de Chá	1	L	188
Copos descartáveis café D.I.	1	unidade	900
Copos descartáveis água e chá - D.I.	1	unidade	4079
Talher descartável garfo	1	unidade	150
Talher descartável faca	1	unidade	150

SERVIÇO DE

GESTÃO DE COMPRAS

Centro Hospitalar Universitário Lisboa Norte, EPE
Av. Professor Egas Moniz - 1649-035 Lisboa
Capital Estatutário: 312.440.000,00 €
Contribuinte N.º 508 481 287
Telf: 217 805 330 - Fax: 217 805 605
www.chln.pt



SUPLEMENTOS ALIMENTARES			Quant. Médias Mensais Estimadas
DESIGNAÇÃO	CAPITAÇÃO		
	Quant.	Unidade	
Talher descartável colher sopa	1	unidade	150
Talher descartável colher sobremesa	1	unidade	151
Conjunto de Talheres Descartáveis: Pequenas Refeições (Colher sobremesa, faca, guardanapo)	1	unidade	150
Conjunto de Talheres Descartáveis: Refeições Principais (Colher Sopa, Garfo, Faca, Guardanapo)	1	unidade	150
Tara Descartável: Sopa	1	unidade	150
Tara Descartável: Prato	1	unidade	150
Tara Descartável: Sobremesa	1	unidade	150
Palheta	1	unidade	1941

SERVIÇOS DE

GESTÃO DE COMPRAS

Centro Hospitalar Universitário Lisboa Norte, EPE
Av. Professor Egas Moniz – 1649-035 Lisboa
Capital Estatutário: 312.440.000,00 €
Contribuinte N.º 508 481 287
Telf: 217 805 330 – Fax: 217 805 605
www.chjn.pt



**QUANTIDADES MÉDIAS MENSAIS ESTIMADAS POR REFEIÇÕES DE
ACOMPANHANTES E OUTRAS AUTORIZADAS (CASOS ESPECIAIS) A
FORNECER AO CENTRO HOSPITALAR UNIVERSITÁRIO DE LISBOA NORTE
(CHULN)**

DESIGNAÇÃO DE REFEIÇÕES	A) Quant. Estimadas Mensais de Refeições
ALMOÇO E JANTARES SERVIDOS NOS REFEITÓRIOS DO CHLN (tabuleiro completo - composição conforme a Portaria Anual emitida pelo Ministério das Finanças e da Administração pública)	1 749

SERVIÇO DE

GESTÃO DE COMPRAS

Centro Hospitalar Universitário Lisboa Norte, EPE
Av. Professor Egas Moniz – 1849-035 Lisboa
Capital Estatutário: 312.440.000,00 €
Contribuinte N° 508 481 287
Teif: 217 805 330 – Fax: 217 805 605
www.chln.pt



**ANEXO II
LOTAÇÃO DO CHULN**

**II A – LOTAÇÃO HSM
II B – LOTAÇÃO PSPV**

SERVIÇOS

GESTÃO DE COMPRAS

Centro Hospitalar Universitário Lisboa Norte, EPE
Av. Professor Egas Moniz – 1649-035 Lisboa
Capital Estatutário: 312.440.000,00 €
Contribuinte N.º 508 481 287
Telf: 217 805 330 – Fax: 217 805 606
www.chln.pt



ANEXO II A – LOTAÇÃO DO HSM

Lotação Praticada HSM		
Unidade	Serviço	Nº de camas
HSM	Serviço de Cirurgia Vascular	28
HSM	Serviço de Cirurgia I	48
HSM	Serviço de Cirurgia II	45
HSM	Serviço de Cirurgia Plástica	23
HSM	Serviço de Ortopedia	45
HSM	Serviço de Urologia	28
HSM	Serviço de Dermatologia	15
HSM	Serviço de Doenças Infecciosas	28
HSM	Serviço de Gastrenterologia	35
HSM	Serviço de Medicina E	19
HSM	Serviço de Medicina I	87
HSM	Serviço de Medicina II	80
HSM	Serviço de Nefrologia	14
HSM	Serviço de Reumatologia	4
HSM	Serviço de Cirurgia Pediátrica	13
HSM	Serviço de Neonatologia	22
HSM	Serviço de Pediatria	49
HSM	Serviço de Obstetrícia	43
HSM	Serviço de Ginecologia	14
HSM	Serviço de Neurocirurgia	38
HSM	Serviço de Neurologia	27
HSM	Serviço de Oftalmologia	8
HSM	Serviço de Psiquiatria	43
HSM	Serviço de Hematologia	38
HSM	Serviço de Medicina Intensiva	22
HSM	Serviço de Cardiologia I	35
HSM	Serviço de Cirurgia Cardio-Torácica	30
HSM	Serviço de Pneumologia	27
HSM	Serviço de Otorrinolaringologia, Voz e Perturbações da Comunicação	21
HSM		928

Nota: As camas dos recobros e Unidade de Curta Duração não são contabilizadas no total de camas Internamento, tal como o Berçário e a sala de Partos. Não estão também incluídas as eventuais macas necessárias aos serviços.

SERVÍCIO DE

GESTÃO DE COMPRAS

Centro Hospitalar Universitário Lisboa Norte, EPE
Av. Professor Egas Moniz – 1649-035 Lisboa
Capital Estatutário: 312.440.000,00 €
Contribuinte N.º 508 481 287
Telf: 217 805 330 – Fax: 217 805 805
www.chln.pt



ANEXO II B – LOTAÇÃO DO PSPV

Lotação Praticada PSPV		
Unidade	Serviço	Nº de camas
PSPV	Serviço de Medicina III	81
PSPV	Serviço de Cardiologia II	11
PSPV	Serviço de Cirurgia Torácica	18
PSPV	Serviço de Pneumologia	79
PSPV		189

Nota: As camas dos recobros não são contabilizadas no total de camas Internamento. Não estão também incluídas as eventuais macas necessárias aos serviços.

SERVIÇOS

GESTÃO DE COMPRAS

Centro Hospitalar Universitário Lisboa Norte, EPE
Av. Professor Egas Moniz – 1649-035 Lisboa
Capital Estatutário: 312.440.000,00 €
Contribuinte N.º 508 481 287
Telf: 217 805 330 – Fax: 217 805 605
www.chln.pt



ANEXO III FORMULÁRIO DIETÉTICO

INTRODUÇÃO

Neste formulário encontram-se definidas, para a idade adulta e para a idade pediátrica, a composição de géneros alimentares por refeição das diferentes dietas, bem como os packs e merendas a fornecer aos utentes no CHULN.

Para cada dieta, encontram-se definidas:

1. Características
2. Indicações
3. Adequação nutricional
4. Consistência
5. Confeção e alimentos permitidos/não permitidos
6. Modelo de Plano Alimentar

Considerações Gerais

São considerações gerais, aplicáveis a todas as dietas os seguintes aspetos:

- Os géneros alimentares correspondentes às refeições da ceia e 7h (do dia seguinte), deverão ser enviados junto com a refeição do jantar;
- Nas diferentes dietas líquidas e diabéticas, os géneros alimentares correspondentes às refeições das 15h e 21h, deverão ser enviados com a refeição do almoço e jantar, respetivamente;
- Nas dietas com a designação de "sem sal", deverá ser contemplado o envio de pão e manteiga sem sal (para os diferentes tipos de pão e manteiga), e o envio de D.I. descafeinado ao lanche em substituição de D.I. de Café;
- a. Nos dias de envio de queijo/queijo magro, o mesmo deverá ser substituído por manteiga/manteiga magra sem sal, respetivamente.
- As refeições de almoço e jantar (Sopa, Prato, Sobremesa (Fruta, Batido de Fruta, ou Doce), deverão obedecer a ementa própria, a ser submetida ao SDN para aprovação, devendo ser especificado nas mesmas as seguintes designações:
 - a. Sopa (mínimo de sete variedades de hortícolas);
 - As sopas das dietas Pediátricas (I, II, III e IV) deverão seguir as recomendações da Comissão de Nutrição da Sociedade Portuguesa de Pediatria.
 - As sopas de algumas dietas específicas deverão respeitar os ingredientes pré-definidos e a consistência (ex. Dietas líquidas, pastosas e de preparação), definida pelo SDN.
 - b. Prato: espécie de carne/peixe, método de confeção, guarnição (arroz, massa, batata, leguminosas);
 - c. Legumes/hortícolas/salada, se aplicável e no mínimo de cinco variedades no plano quinzenal;

Serviço de

GESTÃO DE COMPRAS

Centro Hospitalar Universitário Lisboa Norte, EPE
Av. Professor Egas Moniz – 1649-035 Lisboa
Capital Estatutário: 312.440.000,00 €
Contribuinte N.º 508 481 287
Telf: 217 805 330 – Fax: 217 805 805
www.chln.pt



d. Fruta/Sobremesas/Doces:

- A fruta assada ou cozida deve ter calendarização definida no plano a aprovar pelo SDN, tendo em conta, as variedades da fruta. O envio aos utentes deve ser individualizado, desprovido de casca e caroço.
 - Deverá ser contemplado o envio de sobremesa doce (sempre que aplicável e de acordo com as características da dieta), até o máximo de duas vezes por semana, quer na refeição do almoço quer na refeição do jantar;
 - A inclusão de fruta em calda no plano de ementas, não deverá ser superior a 2x/semana, incluindo almoço e jantar;
 - b. Os batidos de fruta, deverão respeitar os ingredientes pré-definidos e a consistência (ex. dietas líquidas, pastosas e de preparação), definida pelo SDN.
 - As refeições de almoço e jantar, incluindo as das dietas personalizadas, deverão contemplar o envio de:
 - a. 1 DI Sal para sopa
 - b. 1 DI Sal, azeite e vinagre para tempero de legumes/hortícolas/salada (quando aplicável)
 - c. 1 DI Azeite e vinagre para o tempero peixe (quando aplicável)
- Nota: nas dietas Hipolípídicas não deverá ser enviado o DI de Azeite**
- Pão
 - a. O fornecimento de pão deverá ser fornecido em embalagens individuais, com indicação do lote e data de produção;
 - b. Disponível nas variedades com e sem sal;
 - c. O pão a distribuir na refeição do lanche, jantar e ceia dos utentes e dos colaboradores, deve ser do segundo fornecimento do dia;
 - d. O fornecimento de pão de forma, branco, mistura e integral, deverá respeitar as seguintes características:
 - Fornecido em unidades de 1 fatia (20 a 30g/fatia);
 - Disponível nas variedades com e sem sal;
 - Ser isento de gordura, açúcar e lactose;
 - Ter indicação do lote, data de produção e data limite de consumo.
 - Nas dietas com a designação "sem sal", para todas as refeições de ceta, deve ser considerado o seguinte:
 - a. Nos dias de envio de 1DI Bolacha Água e Sal, o mesmo deverá ser substituído por 1DI Bolacha Maria, respetivamente.



DIETA GERAL

1. Características

Dieta completa e equilibrada, seguindo os princípios de uma alimentação saudável.

2. Indicações

Destina-se a utentes que não requerem modificações dietéticas específicas.

Sempre que possível é a base das restantes dietas.

3. Adequação nutricional

Satisfaz as necessidades médias de um indivíduo adulto e os hábitos alimentares da população em geral.

4. Consistência

Sem modificação específica da consistência.

5. Métodos de confeção e alimentos não permitidos

São permitidos todos os tipos de confeções e alimentos, à exceção dos constantes na lista de alimentos/géneros alimentares não permitidos.

6. Modelo de Plano Alimentar

Refeição/Hora	Descrição
7h	
Pequeno-almoço	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 2.0 dl de leite MG ▪ 1 DI Café ▪ 1 DI Açúcar ▪ 1 DI Pão de mistura ▪ 1 DI Manteiga ▪ 1 DI Queijo (2ª e 6ª)
Meio da manhã	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 1 Iogurte de aromas sólido (2ª, 4ª e 6ª) ▪ 1 Fruta crua (5ª, sáb. e dom.) ▪ 1 Fruta assada (3ª)
Almoço	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 3 dl Sopa da dieta geral ▪ Prato da dieta geral ▪ 1 DI Pão de mistura ▪ 1 Fruta/sobremesa
15h	
Lanche	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 2.0 dl de leite MG ▪ 1 DI Café ▪ 1 DI Açúcar ▪ 1 DI Pão de mistura ▪ 1 DI Manteiga
Jantar	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 3 dl Sopa da dieta geral ▪ Prato da dieta geral ▪ 1 DI Pão de mistura ▪ 1 Fruta/sobremesa
21h	

Serviço de

GESTÃO DE COMPRAS

Centro Hospitalar Universitário Lisboa Norte, EPE
Av. Professor Egas Moniz – 1649-035 Lisboa
Capital Estatutário: 312.440.000,00 €
Contribuinte N.º 508 481 287
Telf: 217 805 330 – Fax: 217 805 605
www.chln.pt



Cela	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 1 DI Leite MG ▪ 1 DI Bolacha Maria (2ª, 4ª, 6ª e dom.) / 1 DI Bolacha Água e Sal (3ª, 5ª e sáb.)
-------------	---

DIETA LIGEIRA

1. Características

Dieta completa e equilibrada, seguindo os princípios de uma dieta saudável.

2. Indicações

Destina-se a utentes em que é necessário facilitar processo digestivo.

3. Adequação nutricional

Satisfaz as necessidades médias de um indivíduo adulto e os hábitos alimentares da população em geral.

4. Consistência

Sem modificação específica da consistência.

5. Métodos de confeção e alimentos não permitidos

- *Métodos de confeção:* cozidos, grelhados, estufados (sem refogados) e assados simples (ao natural).
- *Alimentos não permitidos:* lácteos gordos, produtos de salsicharia e charcutaria, toucinho, conservas, molhos condimentados, e moluscos (ex.: choco, polvo, lula, pota), gorduras de adição na confeção (banha, manteiga e natas).

6. Modelo de Plano Alimentar

Refeção/Hora	Descrição
7h	
Pequeno-almoço	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 2.0 dl de leite MG ▪ 1 DI Café ▪ 1 DI Açúcar ▪ 1 DI Pão de mistura ▪ 1 DI Manteiga (3ª, 4ª, 5ª, sábado e domingo) ▪ 1 DI Queijo magro (2ª e 6ª)
Meio da manhã	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 1 Iogurte de aromas sólido (2ª, 4ª e 6ª) ▪ 1 Fruta crua (5ª, sáb. e dom.) ▪ 1 Fruta assada (3ª)
Almoço	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 3 dl Sopa da dieta ligeira ▪ Prato da dieta ligeira ▪ 1 DI Pão de mistura ▪ 1 Fruta/sobremesa
15h	
Lanche	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 2.0 dl de leite MG ▪ 1 DI Café ▪ 1 DI Açúcar ▪ 1 DI Pão de mistura

SERVIÇOS

GESTÃO DE COMPRAS

Centro Hospitalar Universitário Lisboa Norte, EPE
Av. Professor Egas Moniz – 1649-035 Lisboa
Capital Estatutário: 312.440.000,00 €
Contribuinte N.º 508 481 287
Telf: 217 805 330 – Fax: 217 805 805
www.chln.pt



	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 1 DI Manteiga (2ª, 4ª e 6ª) ▪ 1 DI Queijo magro (3ª, 5ª, sábado e domingo)
Jantar	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 3 dl Sopa da dieta geral ▪ Prato da dieta ligeira ▪ 1 DI Pão de mistura ▪ 1 Fruta/sobremesa
21h	
Ceia	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 1 DI Leite MG ▪ 1 DI Bolacha Maria (2ª, 4ª, 6ª e dom.) /1DI Bolacha Água e Sal (3ª, 5ª e sáb.)

DIETA MOLE

1. Características

Dieta completa e equilibrada, seguindo os princípios de uma alimentação saudável. Apresenta uma textura e consistência modificada.

2. Indicações

Destina-se a utentes com dificuldade moderada de deglutição, de mastigação e/ou digestão. Também pode estar indicada na transição para a dieta geral.

3. Adequação nutricional

Satisfaz as necessidades médias de um indivíduo adulto e os hábitos alimentares da população em geral.

4. Consistência

Com textura mole e/ou consistência modificada devido a maior cocção e/ou fracionamento dos alimentos.

5. Métodos de confeção e alimentos não permitidos

- *Métodos de confeção:* cozidos, grelhados, estufados e assados simples.
- *Alimentos não permitidos:* produtos de salchicharia e charcutaria, moluscos (ex.: choco, polvo, lula, pota), bacalhau inteiro, fruta crua (exceto banana, ou outros frutos de consistência mole), produtos hortícolas crus ou muito fibrosos e saladas; leguminosas secas e frescas (exceto se for em puré).

6. Modelo de Plano Alimentar

Refeição/Hora	Descrição
7h	
Pequeno-almoço	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 2.0 dl de leite MG ▪ 1 DI Café ▪ 1 DI Açúcar ▪ 2 DI de pão de forma de mistura ▪ 1 DI Mantelga 3ª, 4ª, 5ª, sábado e domingo ▪ 1 DI Queijo (2ª e 6ª)
Meio da manhã	<ul style="list-style-type: none"> • 1 Iogurte de aromas sólido (2ª, 4ª e 6ª) • 1 Fruta assada (3ª e sáb.) /1 Fruta cozida (5ª e dom.)
Almoço	<ul style="list-style-type: none"> • 3 dl Sopa da dieta geral, batida

REVISED

GESTÃO DE COMPRAS

Centro Hospitalar Universitário Lisboa Norte, EPE
Av. Professor Egas Moniz – 1649-035 Lisboa
Capital Estatutário: 312.440.000,00 €
Contribuinte N.º 508 481 287
Telf: 217 805 330 – Fax: 217 805 605
www.chln.pt



	<ul style="list-style-type: none"> • Prato da dieta mole • 1 DI de pão de forma de mistura • 1 Fruta/sobremesa
15h	
Lanche	<ul style="list-style-type: none"> • 2.0 dl de leite MG • 1 DI Café • 1 DI Açúcar • 2 DI de pão de forma de mistura • 1 DI Manteiga
Jantar	<ul style="list-style-type: none"> • 3 dl Sopa da dieta geral, batida • Prato da dieta mole • 1 DI de pão de forma de mistura • 1 Fruta/sobremesa
21h	
Ceia	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 1 DI Leite MG ▪ 1 DI Bolacha Maria (2ª, 4ª, 6ª e dom.) /1DI Bolacha Água e Sal (3ª, 5ª e sáb.)

DIETA MOLE COM PAPAS I

1. Características

Dieta completa e equilibrada, seguindo os princípios de uma alimentação saudável. Apresenta uma textura e consistência modificada.

2. Indicações

Destina-se a utentes com dificuldade moderada de deglutição, de mastigação e/ou digestão. Também pode estar indicada na transição para a dieta geral.

3. Adequação nutricional

Satisfaz as necessidades médias de um indivíduo adulto e os hábitos alimentares da população em geral.

4. Consistência

Com textura mole e/ou consistência modificada devido a maior cocção e/ou fracionamento dos alimentos.

5. Métodos de confeção e alimentos não permitidos

- *Métodos de confeção:* cozidos, grelhados, estufados e assados simples.
- *Alimentos não permitidos:* produtos de salsicharia e charcutaria, moluscos (ex.: choco, polvo, lula, pota), bacalhau inteiro, fruta crua (exceto banana), produtos hortícolas crus ou muito fibrosos e saladas; leguminosas secas e frescas (exceto se for em puré).

6. Modelo de Plano Alimentar

Refeição/Hora	Descrição
7h	
Pequeno-almoço	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 1 Papa Aveia s/ovo (2ª e 5ª) ▪ 1 Papa Amido de milho s/ovo (3ª, 6ª e dom.)

30/12/2020

GESTÃO DE COMPRAS

Centro Hospitalar Universitário Lisboa Norte, EPE
Av. Professor Egas Moniz – 1649-035 Lisboa
Capital Estatutário: 312.440.000,00 €
Contribuinte N.º 508 481 287
Telf: 217 805 330 – Fax: 217 805 805
www.chln.pt



	<ul style="list-style-type: none"> 1 Papa Cereais láctea (trigo) (4ª e sáb.)
Melo da manhã	<ul style="list-style-type: none"> 1 Iogurte de aromas sólido (2ª, 4ª e 6ª) 1 Fruta assada (3ª e sáb.) /1 Fruta cozida (5ª e dom.)
Almoço	<ul style="list-style-type: none"> 3 dl Sopa da dieta geral, batida Prato da dieta mole 1 Fruta/sobremesa
15h	
Lanche	<ul style="list-style-type: none"> 1 Papa Amido de milho s/ovo (2ª, 4ª e sáb.) 1 Papa Cereais láctea (trigo) (3ª, 5ª, 6ª e dom.)
Jantar	<ul style="list-style-type: none"> 3 dl Sopa da dieta geral, batida Prato da dieta mole 1 Fruta/sobremesa
21h	
Cela	<ul style="list-style-type: none"> 1 Iogurte de aromas sólido 1 DI Bolacha Maria (2ª, 4ª, 6ª e dom.) /1DI Bolacha Água e Sal (3ª, 5ª e sáb.)

DIETA MOLE COM PAPAS II

1. Características

Dieta completa e equilibrada, seguindo os princípios de uma alimentação saudável. Apresenta uma textura e consistência modificada.

2. Indicações

Destina-se a utentes com dificuldade moderada de deglutição, de mastigação e/ou digestão. Também pode estar indicada na transição para a dieta geral.

3. Adequação nutricional

Satisfaz as necessidades médias de um indivíduo adulto e os hábitos alimentares da população em geral.

4. Consistência

Com textura mole e/ou consistência modificada devido a maior cocção e/ou fracionamento dos alimentos.

5. Métodos de confeção e alimentos não permitidos

- *Métodos de confeção:* cozidos, grelhados, estufados e assados simples.
- *Alimentos não permitidos:* produtos de salsicharia e charcutaria, moluscos (ex.: choco, polvo, lula, pota), bacalhau inteiro, fruta crua (exceto banana), produtos hortícolas crus ou muito fibrosos e saladas; leguminosas secas e frescas (exceto se for em puré).

6. Modelo de Plano Alimentar

Refeição/Hora	Descrição
7h	
Pequeno-almoço	<ul style="list-style-type: none"> 1 Papa Aveia s/ovo (2ª e 5ª) 1 Papa Amido de milho s/ovo (3ª, 6ª e dom.) 1 Papa Cereais láctea (trigo) (4ª e sáb.)

SERVIÇO DE

GESTÃO DE COMPRAS

Centro Hospitalar Universitário Lisboa Norte, EPE
Av. Professor Egas Moniz – 1649-035 Lisboa
Capital Estatutário: 312.440.000,00 €
Contribuinte N° 508 481 287
Telf: 217 805 330 – Fax: 217 805 605
www.chln.pt



Meio da manhã	<ul style="list-style-type: none"> • 1 Iogurte de aromas sólido (2ª, 4ª e 6ª) • 1 Fruta assada (3ª e sáb.) / 1 Fruta cozida (5ª e dom.)
Almoço	<ul style="list-style-type: none"> • 3 dl Sopa da dieta geral, batida • Prato da dieta mole • 1 Fruta/sobremesa
15h	
Lanche	<ul style="list-style-type: none"> • 1 DI Flocos Cereais com mel e 1 DI Leite MG (2ª, 4ª e sáb.) • 1 Papa Cereais láctea (trigo) (3ª, 5ª, 6ª e dom.)
Jantar	<ul style="list-style-type: none"> • 3 dl Sopa da dieta geral, batida • Prato da dieta mole • 1 Fruta/sobremesa
21h	
Ceia	<ul style="list-style-type: none"> • 1 Papa Amido de milho s/ovo

DIETA HIPOLIPIDICA

1. Características

Dieta com redução do aporte lipídico. Admite tipos de confeção simples, seguindo os princípios de uma dieta saudável.

2. Indicações

Destina-se a utentes com necessidades de cuidados alimentares específicos, nomeadamente com diminuição da capacidade digestiva pela sua condição clínica e/ou alteração do perfil lipídico.

3. Adequação nutricional

Satisfaz as necessidades médias de um indivíduo adulto, que beneficie da redução do teor de lípidos da dieta alimentar.

4. Consistência

Sem modificação específica da consistência.

5. Métodos de confeção e alimentos não permitidos

- *Métodos de confeção:* cozidos, grelhados, estufados (sem refogados) e assados simples (ao natural).
- *Alimentos não permitidos:* lácteos gordos, produtos de salchicharia e charcutaria, toucinho, conservas, molhos condimentados, leguminosas e moluscos (ex.: choco, polvo, lula, pota), gorduras de adição na confeção (banha, manteiga e natas).

6. Modelo de Plano Alimentar

Rafeição/Hora	Descrição
7h	
Pequeno-almoço	<ul style="list-style-type: none"> • 2.0 dl Leite magro • 1 DI Café • 1 DI Chá de ervas (2ª, 4ª e sáb.) • 1 DI Açúcar

SERV. G. DE

GESTÃO DE COMPRAS

Centro Hospitalar Universitário Lisboa Norte, EPE
Av. Professor Egas Moniz – 1649-035 Lisboa
Capital Estatutário: 312.440.000,00 €
Contribuinte N.º 508 481 287
Telf: 217 805 330 – Fax: 217 805 805
www.chln.pt



	<ul style="list-style-type: none"> • 1 DI Pão de mistura • 1 DI Doce (2ª, 3ª, 5ª e dom.) /1 DI Queijo magro (4ª, 6ª e sáb.)
Meio da manhã	<ul style="list-style-type: none"> • 1 Iogurte de aromas magro (2ª, 4ª e 6ª) • 1 Fruta crua (5ª, sáb. e dom.) • 1 Fruta assada (3ª)
Almoço	<ul style="list-style-type: none"> • 3 dl Sopa da dieta ligeira <i>sem leguminosas</i>, s/ gordura • Prato da dieta Hipolipídica • 1 DI Pão mistura • 1 Fruta/sobremesa
15h	
Lanche	<ul style="list-style-type: none"> • 2.0 dl Leite magro • 1 DI Café • 1 DI Chá ervas (3ª, 5ª e dom.) • 1 DI Açúcar • 1 DI Pão de mistura • 1 DI Doce (2ª, 4ª, 6ª e sáb.)/1 DI Queijo magro (3ª, 5ª e dom.)
Jantar	<ul style="list-style-type: none"> • 3 dl Sopa da dieta geral <i>(sem leguminosas)</i>, s/gordura • Prato da dieta Hipolipídica • 1 DI Pão mistura • 1 Fruta/sobremesa
21h	
Ceia	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 1 DI Leite magro (2ª, 4ª, 6ª e sáb.) /1 DI Iogurte Aromas Líquido magro (3ª, 5ª e dom.) ▪ 1 DI Tostas (2 unidades, 2ª, 3ª, 5ª e dom.) ou 1 DI Bolacha Maria (4ª, 6ª e sáb.) ▪ 1 DI Doce (2ª, 3ª, 5ª e dom.)

DIETA HIPOLIPIDICA MOLE

1. Características

Dieta com redução do aporte lipídico e com textura e consistência modificada. Admite tipos de confeção simples, seguindo os princípios de uma dieta saudável.

2. Indicações

Destina-se a utentes com necessidades de cuidados alimentares específicos, nomeadamente com diminuição da capacidade digestiva pela sua condição clínica e/ou alteração do perfil lipídico, bem como dificuldade moderada na mastigação e/ou deglutição.

3. Adequação nutricional

Satisfaz as necessidades médias de um indivíduo adulto, que beneficie da redução do teor de lípidos da dieta alimentar e apresentem dificuldade moderada na mastigação e/ou deglutição.

4. Consistência

SERVIÇO DE

GESTÃO DE COMPRAS

Centro Hospitalar Universitário Lisboa Norte, EPE
Av. Professor Egas Moniz – 1649-035 Lisboa
Capital Estatutário: 312.440.000,00 €
Contribuinte N.º 508 481 287
Telf: 217 805 330 – Fax: 217 805 605
www.chln.pt



Com textura mole e/ou consistência modificada devido a maior cocção e/ou fracionamento dos alimentos.

5. Métodos de confeção e alimentos não permitidos

- *Métodos de confeção:* cozidos, grelhados, estufados (sem refogados) e assados simples (ao natural).
- *Alimentos não permitidos:* lácteos gordos, produtos de salsicharia e charcutaria, toucinho, conservas, molhos condimentados, leguminosas (incluindo a confeção da sopa), moluscos (ex.: choco, polvo, lula, pota), bacalhau intelro, fruta crua (exceto banana), produtos hortícolas crus ou fibrosos, saladas e gorduras de adição na confeção (banha, manteiga e natas).

6. Modelo de Plano Alimentar

Refeição/Hora	Descrição
7h	
Pequeno-almoço	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 2.0 dl Leite magro ▪ 1 DI Café ▪ 1 DI Chá de ervas (2ª, 4ª e sáb.) ▪ 1 DI Açúcar ▪ 2 DI de pão de forma de mistura ▪ 1 DI Doce (2ª, 3ª, 5ª e dom.) /1 DI Queijo magro (4ª, 6ª e sáb.)
Meio da manhã	<ul style="list-style-type: none"> • 1 Iogurte de aromas magro (2ª, 4ª e 6ª) • 1 Fruta assada (3ª e sáb.) /1 Fruta cozida (5ª e dom.)
Almoço	<ul style="list-style-type: none"> • 3 dl Sopa da dieta ligeira (<i>sem leguminosas</i>), batida, s/ gordura • Prato da dieta Hipolipídica com consistência mole • 1 DI de pão de forma de mistura • 1 Fruta/sobremesa
15h	
Lanche	<ul style="list-style-type: none"> • 2.0 dl Leite magro • 1 DI Café • 1 DI Chá de ervas (3ª, 5ª e dom.) • 1 DI Açúcar • 2 DI de pão de forma de mistura • 1 DI Doce (2ª, 4ª, 6ª e sáb.)/1 DI Queijo magro (3ª, 5ª e dom.)
Jantar	<ul style="list-style-type: none"> • 3 dl Sopa da dieta geral (<i>sem leguminosas</i>), batida, s/gordura • Prato da dieta Hipolipídica com consistência mole • 1 DI de pão de forma de mistura • 1 Fruta/sobremesa
21h	
Ceia	<ul style="list-style-type: none"> 1 DI Leite magro (2ª, 4ª, 6ª e sáb.) /1 DI Iogurte Aromas Líquido magro (3ª, 5ª e dom.) • 1 DI Bolacha Maria (2ª, 4ª, 6ª e dom.) /1DI 1 fatia pão

RESUMO

GESTÃO DE COMPRAS

Centro Hospitalar Universitário Lisboa Norte, EPE
Av. Professor Egas Moniz – 1649-035 Lisboa
Capital Estatutário: 312.440.000,00 €
Contribuinte N.º 508 481 287
Tel: 217 805 330 – Fax: 217 805 605
www.chln.pt



- forma (3ª, 5ª e sáb.)
- 1DI Doce (3ª, 5ª e sáb.)

DIETA DIABÉTICA (Redução de glúcidos, pobre em sacarose)

1. Características

Dieta completa com redução do aporte glucídico e reforço do aporte em fibra. Admite tipos de confeção simples, seguindo os princípios de uma dieta saudável.

2. Indicações

Destina-se a utentes que pela sua condição clínica requerem uma redução no aporte de açúcares simples e/ou apresentam alteração do metabolismo glucídico (ex. *diabetes mellitus*).

3. Adequação nutricional

Satisfaz as necessidades médias de um indivíduo adulto, que beneficie da redução do aporte glucídico e do teor em sacarose da dieta alimentar.

4. Consistência

Sem modificação específica da consistência.

5. Métodos de confeção e alimentos não permitidos

- *Métodos de confeção*: cozidos, grelhados, estufados (sem refogados) e assados simples (ao natural).
- *Alimentos não permitidos*: produtos de salsicharia e charcutaria, conservas em óleo; açúcar e produtos açucarados (ex.: produtos de pastelaria, sumos).

6. Modelo de Plano Alimentar

Refeição/Hora	Descrição
7h	<ul style="list-style-type: none"> • 1 DI Leite MG
Pequeno-almoço	<ul style="list-style-type: none"> • 2,0 dl de leite MG • 1 DI Café • 1 DI Adoçante • 1 DI Pão de mistura • 1 DI Manteiga (3ª, 4ª, 5ª, sáb e dom) • 1 DI Queijo magro (2ª e 6ª)
Meio da manhã	<ul style="list-style-type: none"> • 1 Iogurte de aromas magro s/ açúcar (2ª, 4ª e 6ª) • 1 Fruta crua (5ª, sáb. e dom.) • 1 Fruta assada (3ª)
Almoço	<ul style="list-style-type: none"> • 3 dl Sopa da dieta diabética • Prato da dieta diabética
15h	<ul style="list-style-type: none"> • 1 Fruta crua
Lanche	<ul style="list-style-type: none"> • 2,0 dl de leite MG • 1 DI Café • 1 DI Adoçante • 1 DI Pão de mistura • 1 DI Manteiga
Jantar	<ul style="list-style-type: none"> • 3dl Sopa da dieta diabética

REPÚBLICA DE GESTÃO DE COMPRAS



	<ul style="list-style-type: none"> • Prato da dieta diabética
21h	<ul style="list-style-type: none"> • 1 Fruta crua
Ceia	<ul style="list-style-type: none"> • 1 DI Leite MG • 1 DI Bolacha Maria (2ª, 4ª, 6ª e dom.) /1DI Bolacha Água e Sal (3ª, 5ª e sáb.)

DIETA DIABÉTICA MOLE (*Redução de glúcidos, pobre em sacarose*)

1. Características

Dieta completa com redução do aporte glucídico e reforço do aporte em fibra. Admite tipos de confeção simples com textura e consistência modificada, seguindo os princípios de uma dieta saudável.

2. Indicações

Destina-se a utentes que pela sua condição clínica requerem uma redução do aporte de açúcares simples e/ou possuem uma alteração do metabolismo glucídico, e que apresentam dificuldade moderada na mastigação e/ou deglutição.

3. Adequação nutricional

Satisfaz as necessidades médias de um indivíduo adulto, que beneficie da redução do aporte glucídico e do teor em sacarose da dieta alimentar.

4. Consistência

Com textura mole e/ou consistência modificada devido a maior cocção e/ou fracionamento dos alimentos.

5. Métodos de confeção e alimentos não permitidos

- *Métodos de confeção:* cozidos, grelhados, estufados (sem refogados) e assados simples (ao natural).
- *Alimentos não permitidos:* produtos de salsicharia e charcutaria, moluscos (ex.: choco, polvo, lula, pota), bacalhau inteiro, fruta crua (exceto banana), produtos hortícolas crus ou muito fibrosos e saladas; leguminosas (secas e frescas) só em puré; açúcar e produtos açucarados (ex.: produtos de pastelaria, sumos)

6. Modelo de Plano Alimentar

Refeição/Hora	Descrição
7h	<ul style="list-style-type: none"> • 1 DI Leite MG
Pequeno-almoço	<ul style="list-style-type: none"> • 2.0 dl de leite MG • 1 DI Café • 2 DI de pão de forma de mistura • 1 DI Adoçante • 1 DI Manteiga (3ª, 4ª, 5ª, sáb e dom) • 1 DI Queijo magro (2ª e 6ª)
Melo da manhã	<ul style="list-style-type: none"> • 1 Iogurte de aromas magro s/ açúcar (2ª, 4ª e 6ª) • 1 Fruta assada (3ª e sáb.) • 1 Fruta cozida (5ª e dom.)
Almoço	<ul style="list-style-type: none"> • 3 dl Sopa da dieta diabética, batida • Prato da dieta diabética com consistência mole

SE-2022-001

GESTÃO DE COMPRAS

Centro Hospitalar Universitário Lisboa Norte, EPE
Av. Professor Egas Moniz – 1649-035 Lisboa
Capital Estatutário: 312.440.000,00 €
Contribuinte N.º 508 481 287
Telf: 217 805 330 – Fax: 217 805 605
www.chln.pt



15h	<ul style="list-style-type: none"> • 1 Fruta
Lanche	<ul style="list-style-type: none"> • 2.0 dl Leite MG • 1 DI Café • 1 DI Chá de ervas (3ª e sáb.) • 1 DI Adoçante • 2 DI de pão de forma de mistura • 1 DI Manteiga (2ª, 4ª, 5ª, 6ª e dom.) /1 DI Queijo magro (3ª e sáb.)
Jantar	<ul style="list-style-type: none"> • 3 dl Sopa da dieta diabética, batida • Prato da dieta diabética com consistência mole
21h	<ul style="list-style-type: none"> • 1 Fruta
Ceia	<ul style="list-style-type: none"> • 1 DI Leite MG (2ª, 4ª, 6ª e dom.) • 1 DI Chá de ervas (3ª, 5ª e sáb.) • 1 DI Bolacha Maria (2ª, 4ª, 6ª e dom.) /1 DI Bolacha Água e Sal (3ª, 5ª e sáb.)

DIETA DIABÉTICA PASTOSA I (Redução de glúcidos, sem sacarose)

1. Características

Dieta completa com redução do aporte glucídico e reforço do aporte em fibra. Admite tipos de confeção simples e é predominantemente constituída, por alimentos semilíquidos ou de textura e consistência modificada.

2. Indicações

Destina-se a utentes que pela sua condição clínica requerem uma redução no aporte de açúcares simples e/ou possuem uma alteração do metabolismo glucídico e que apresentam dificuldade grave na mastigação, deglutição e/ou digestão.

3. Adequação nutricional

Satisfaz as necessidades médias de um indivíduo adulto, que beneficie da redução do aporte glucídico e do teor em sacarose da dieta alimentar.

4. Consistência

Com textura e consistência cremosa ou semilíquida.

- Ao almoço e ao jantar o prato deve apresentar todos os seus componentes (carne/peixe, guarnição e legumes) em forma de purés ou cremes (sem grumos).
- Ao almoço e ao jantar a sopa deve ser bem batida, de consistência pastosa (sem grumos).
- Poderão ser utilizadas formulas comerciais, previamente aprovadas pelos SDN.

5. Métodos de confeção e alimentos não permitidos

- *Métodos de confeção:* cozidos, grelhados, estufados (sem refogados) e assados simples (ao natural).
- *Alimentos não permitidos:* produtos de salischaria e charcutaria, moluscos (ex: choco, polvo, lula, pota), fruta crua (exceto banana), vegetais crus ou muito fibrosos e saladas; leguminosas (secas e frescas) só em puré; açúcar e produtos açucarados (ex.: produtos de pastelaria, sumos).

SEMI-ÍNDICE

GESTÃO DE COMPRAS

Centro Hospitalar Universitário Lisboa Norte, EPE
Av. Professor Egas Moniz – 1649-035 Lisboa
Capital Estatutário: 312.440.000,00 €
Contribuinte N.º 508 481 287
Telf: 217 805 330 – Fax: 217 805 605
www.chln.pt



6. Modelo de Plano Alimentar

Refeição/Hora	Descrição
7h	• 1 Iogurte aroma magro s/açúcar
Pequeno-almoço	• 1 Papa Amido de milho s/ ovo (Sem açúcar – c/ adoçante)
Meio da manhã	• 1 Iogurte de aromas magro s/ açúcar (2ª, 4ª e 6ª) • 1 Boião de fruta industrializado, sem adição de açúcares (3ª, 5ª sáb. e dom.)
Almoço	• 3 dl Sopa da dieta diabética, batida • Prato da dieta diabética com consistência pastosa
15h	• 1 DI Batido de fruta diabético
Lanche	• 1 Papa Avela s/ ovo (Sem açúcar – c/ adoçante)
Jantar	• 3 dl Sopa da dieta diabética, batida • Prato da dieta diabética com consistência pastosa
21h	• 1 DI Batido de fruta diabético
Cela	• 1 Iogurte de aromas magro s/ açúcar • 1 DI Bolacha Maria (2ª, 4ª, 6ª e dom.) • 1 DI Bolacha Água e Sal (3ª, 5ª e sáb.)

DIETA DIABÉTICA PASTOSA II (sem prato) (Redução de glúcidos, sem sacarose)

1. Características

Dieta completa com redução do aporte glucídico e reforço do aporte em fibra. Admite tipos de confeção simples e é predominantemente constituída, por alimentos semilíquidos ou de textura e consistência modificada.

2. Indicações

Destina-se a utentes que pela sua condição clínica requerem uma redução no aporte de açúcares simples e/ou possuem uma alteração do metabolismo glucídico e que apresentam dificuldade grave na mastigação, deglutição e/ou digestão.

3. Adequação nutricional

Satisfaz as necessidades médias de um indivíduo adulto, que beneficie da redução do aporte glucídico e do teor em sacarose da dieta alimentar.

4. Consistência

- Com textura e consistência cremosa ou semilíquida.
- Poderão ser utilizadas formulas comerciais, previamente aprovadas pelos SDN.

5. Métodos de confeção e alimentos não permitidos

- Métodos de confeção: não aplicável.
- Alimentos não permitidos: fruta crua (exceto banana), leguminosas (secas e frescas) só em puré; açúcar e produtos açucarados (ex.: sumos).

6. Modelo de Plano Alimentar

SERVIÇO DE GESTÃO DE COMPRAS

Centro Hospitalar Universitário Lisboa Norte, EPE
Av. Professor Egas Moniz – 1649-035 Lisboa
Capital Estatutário: 312.440.000,00 €
Contribuinte N.º 508 481 287
Telf: 217 805 330 – Fax: 217 805 605
www.chln.pt



Refeição/Hora	Descrição
7h	• 1 Iogurte aroma magro s/açúcar
Pequeno-almoço	• 1 Papa Amido de milho c/ ovo (<i>Sem açúcar - c/ adoçante</i>)
Melo da manhã	• 1 Iogurte de aromas magro s/ açúcar (2ª, 4ª e 6ª) • 1 Boião de fruta industrializado, <i>sem adição de açúcares</i> (3ª, 5ª sáb. e dom.)
Almoço	• 3 dl Sopa da dieta diabética, enriquecida, batida • 1 DI Batido de fruta diabético
15h	• 1 Iogurte de aromas magro sem açúcar
Lanche	• 1 Papa Aveia c/ ovo (<i>Sem açúcar - c/ adoçante</i>)
Jantar	• 3 dl Sopa da dieta diabética, enriquecida, batida • 1 DI Batido de fruta diabético
21h	• 1 Iogurte de aromas magro sem açúcar
Ceia	• 1 Papa Amido de milho c/ ovo (<i>Sem açúcar - c/ adoçante</i>)

DIETA PASTOSA I (*com prato*)

1. Características

Dieta completa. Admite tipos de confeção simples e é predominantemente constituída, por alimentos semilíquidos ou de textura e consistência modificada.

2. Indicações

Destina-se a utentes que pela sua condição clínica apresentam dificuldade grave na mastigação, deglutição e/ou digestão.

3. Adequação nutricional

Satisfaz as necessidades médias de um indivíduo adulto, com dificuldade grave na mastigação, deglutição e/ou digestão.

4. Consistência

Com textura e consistência cremosa ou semilíquida.

- Ao almoço e ao jantar o prato deve apresentar todos os seus componentes (carne/peixe, guarnição e legumes) em forma de purés ou cremes (sem grumos).
- A sopa deve ser cremosa (sem grumos).
- Poderão ser utilizadas formulas comerciais, previamente aprovadas pelos SDN.

5. Métodos de confeção e alimentos não permitidos

- *Métodos de confeção:* cozidos, grelhados, estufados (sem refogados) e assados simples (ao natural).
- *Alimentos não permitidos:* produtos de salsicharia e charcutaria, moluscos (ex.: choco, polvo, lula, pota), fruta crua, vegetais crus ou muito fibrosos e saladas; leguminosas (secas e frescas) só em puré;

6. Modelo de Plano Alimentar

Refeição/Hora	Descrição
---------------	-----------

SERVIÇOS DE

GESTÃO DE COMPRAS

Centro Hospitalar Universitário Lisboa Norte, EPE
Av. Professor Egas Moniz – 1649-035 Lisboa
Capital Estatutário: 312.440.000,00 €
Contribuinte N.º 508 481 287
Telf: 217 805 330 – Fax: 217 805 805
www.chln.pt



7h	
Pequeno-almoço	<ul style="list-style-type: none"> • 1 Papa Avela s/ovo (2ª, 4ª e sáb.) • 1 Papa Amido de milho s/ ovo (3ª, 5ª, 6ª e dom.)
Meio da manhã	<ul style="list-style-type: none"> • 1 Iogurte de aromas sólido (2ª, 4ª e 6ª) • 1 Boião de fruta industrializado (3ª, 5ª, sáb. e dom.)
Almoço	<ul style="list-style-type: none"> • 3 dl Sopa da dieta geral, batida em creme • Prato da dieta pastosa • 1 DI Puré de fruta/sobremesa
15h	
Lanche	<ul style="list-style-type: none"> • 1 Papa Amido de milho s/ ovo (2ª, 4ª e sáb.) • 1 Papa Cereais láctea (trigo) (3ª, 5ª, 6ª e dom.)
Jantar	<ul style="list-style-type: none"> • 3 dl Sopa da dieta geral, batida em creme • Prato da dieta pastosa • 1 DI Puré de fruta/sobremesa
21h	
Ceia	<ul style="list-style-type: none"> • 1 Iogurte de aromas sólido • 1 DI Bolacha Maria (2ª, 4ª, 6ª e dom.) • 1 DI Bolacha Água e Sal (3ª, 5ª e sáb.)

DIETA PASTOSA II (sem prato)

1. Características

Dieta completa. Admite tipos de confeção simples e é predominantemente constituída, por alimentos semilíquidos ou de textura e consistência modificada.

2. Indicações

Destina-se a utentes que pela sua condição clínica apresentam dificuldade severa na mastigação, deglutição e/ou digestão.

3. Adequação nutricional

Satisfaz as necessidades médias de um indivíduo adulto, com dificuldade severa na mastigação, deglutição e/ou digestão.

4. Consistência

- Com textura e consistência cremosa ou semilíquida (não inclui prato).
- Poderão ser utilizadas formulas comerciais, previamente aprovadas pelos SDN.

5. Métodos de confeção e alimentos não permitidos

- *Métodos de confeção:* não aplicável.
- *Alimentos não permitidos:* produtos de salsicharia e charcutaria, leguminosas (secas e frescas) só em puré;

6. Modelo de Plano Alimentar

Refeição/Hora	Descrição
7h	
Pequeno-	<ul style="list-style-type: none"> • 1 Papa Aveia c/ovo (2ª, 4ª, e sáb.)

SERVIÇOS

GESTÃO DE COMPRAS

Centro Hospitalar Universitário Lisboa Norte, EPE
Av. Professor Egas Moniz – 1649-035 Lisboa
Capital Estatutário: 312.440.000,00 €
Contribuinte N° 508 481 287
Telf: 217 805 330 – Fax: 217 805 605
www.chln.pt



almoço	<ul style="list-style-type: none"> • 1 Papa Amido de milho c/ovo (3ª, 5ª, 6ª e dom.)
Meio da manhã	<ul style="list-style-type: none"> • 1 Iogurte de aromas sólido
Almoço	<ul style="list-style-type: none"> • 3 dl Sopa da dieta geral, enriquecida, batida • 1 Iogurte de aromas sólido • 1 DI Puré de fruta/sobremesa
15h	
Lanche	<ul style="list-style-type: none"> • 1 Papa Amido de milho c/ ovo (2ª, 4ª e sáb.) • 1 Papa Cereais láctea (trigo) (3ª, 5ª, 6ª e dom.)
Jantar	<ul style="list-style-type: none"> • 3 dl Sopa da dieta geral, enriquecida, batida • 1 Iogurte de aromas sólido • 1 DI Puré de fruta/sobremesa
21h	
Ceia	<ul style="list-style-type: none"> • 1 Iogurte de aromas sólido • 1 DI Bolacha Maria (2ª, 4ª, 6ª e dom.) • 1 DI Bolacha Água e Sal (3ª, 5ª e sáb.)

DIETA HIPOCALÓRICA

1. Características

Dieta com redução do aporte calórico. Admite tipos de confeção simples, seguindo os princípios de uma dieta saudável.

2. Indicações

Destina-se a utentes que pela sua condição clínica requerem cuidados alimentares específicos, nomeadamente uma redução do aporte do aporte calórico.

3. Adequação nutricional

Satisfaz as necessidades médias de um indivíduo adulto, que beneficie da redução de um aporte calórico.

4. Consistência

Sem modificação específica da consistência.

5. Métodos de confeção e alimentos não permitidos

- *Métodos de confeção:* cozidos, grelhados, estufados (sem refogados) e assados simples (ao natural).
- *Alimentos não permitidos:* produtos de salsicharia e charcutaria, conservas, molhos condimentados, condimentos fortes, leguminosas (secas e frescas) e moluscos (ex.: choco, polvo, lula, pota), açúcar e produtos açucarados (ex.: produtos de pastelaria, sumos), produtos lácteos gordos e meio gordos, gorduras de adição na confeção (banha, manteiga e natas).

6. Modelo de Plano Alimentar

Refeição/Hora	Descrição
7h	
Pequeno-	<ul style="list-style-type: none"> • 2.0 dl Leite magro

RESUMO

GESTÃO DE COMPRAS

Centro Hospitalar Universitário Lisboa Norte, EPE
Av. Professor Egas Moniz – 1649-035 Lisboa
Capital Estatutário: 312.440.000,00 €
Contribuinte N° 508 481 287
Telf: 217 805 330 – Fax: 217 805 605
www.chln.pt



almoço	<ul style="list-style-type: none"> • 1 DI Café • 1 DI Chá ervas (2ª, 4ª e sáb.) • 1 DI Adoçante • 1 DI Pão de mistura • 1 DI Queijo magro (2ª, 6ª e sáb.) /1 DI creme vegetal magro (3ª, 4ª, 5ª e dom.)
Melo da manhã	<ul style="list-style-type: none"> • 1 Iogurte de aromas magro s/ açúcar (2ª, 4ª e 6ª) • 1 Fruta crua (5ª, sáb. e dom.) • 1 Fruta assada (3ª)
Almoço	<ul style="list-style-type: none"> • 3 dl Sopa da dieta diabética, <i>sem gordura</i> • Prato da dieta Hipocalórica • 1 Fruta crua
15h	
Lanche	<ul style="list-style-type: none"> • 2.0 dl Leite magro • 1 DI Café • 1 DI Chá ervas (3ª, 5ª e dom.) • 1 DI Adoçante • 1 DI Pão de mistura • 1 DI Queijo magro (3ª, 5ª e dom.) /1 DI creme vegetal magro (2ª, 4ª, 6ª e sáb.)
Jantar	<ul style="list-style-type: none"> • 3 dl Sopa da dieta diabética, <i>sem gordura</i> • Prato da dieta Hipocalórica • 1 Fruta crua
21h	
Cela	<ul style="list-style-type: none"> • 1 DI Leite magro 2ª, 4ª, 6ª e dom.) • 1 D.I. Iogurte de aromas líquido magro s /açúcar (3ª, 5ª e sáb.)

DIETA HIPOCALÓRICA MOLE

1. Características

Dieta com redução do aporte calórico. Admite tipos de confeção simples com textura e consistência modificada, seguindo os princípios de uma dieta saudável.

2. Indicações

Destina-se a utentes que pela sua condição clínica requerem cuidados alimentares específicos, nomeadamente uma redução do aporte do aporte calórico e que apresentam dificuldade moderada na mastigação e/ou deglutição.

3. Adequação nutricional

Satisfaz as necessidades médias de um indivíduo adulto, que beneficie da redução de um aporte calórico e apresente dificuldade moderada na mastigação e/ou deglutição.

4. Consistência

Com textura mole e/ou consistência modificada devido a maior cocção e/ou fracionamento dos alimentos.

SERVIÇOS

GESTÃO DE COMPRAS

Centro Hospitalar Universitário Lisboa Norte, EPE
Av. Professor Egas Moniz – 1649-035 Lisboa
Capital Estatutário: 312.440.000,00 €
Contribuinte N.º 508 481 287
Telf: 217 806 330 – Fax: 217 806 605
www.chln.pt



2. Indicações

Destina-se a utentes que pela sua condição clínica requerem uma restrição do aporte de fibra insolúvel e/ou lactose.

3. Adequação nutricional

Satisfaz as necessidades médias de um indivíduo adulto, que beneficie da redução de um teor de fibra insolúvel e de lactose.

4. Consistência

Sem modificação específica da consistência.

5. Métodos de confeção e alimentos não permitidos

- *Métodos de confeção:* cozidos, grelhados, estufados (sem refogados) e assados simples (ao natural).
- *Alimentos não permitidos:* leite com lactose, pão e cereais de mistura e/ou integrais, legumes verdes e hortícolas, vegetais crus, leguminosas, produtos de salchicharia e charcutaria, conservas, molhos condimentados, bacalhau e moluscos (ex.: choco, polvo, lula, pota), fruta crua (exceto banana).

6. Modelo de Plano Alimentar

Refeição/Hora	Descrição
7h	
Pequeno-almoço	<ul style="list-style-type: none"> • 1 DI Leite s/lactose • 1 DI Chá ervas • 1 DI Açúcar • 1 DI Pão branco • 1 DI Doce (3ª, 5ª e sáb./1 DI Creme vegetal magro (4ª e dom)/1 DI Queijo magro (2ª e 6ª)
Meio da manhã	<ul style="list-style-type: none"> • 1 Banana (sáb.) • 1 Fruta cozida (2ª, 4ª e 5ª) /1 Fruta assada (3ª, 6ª e dom) (sem casca)
Almoço	<ul style="list-style-type: none"> • 3 dl Sopa dieta Pobre em Resíduos • Prato da dieta Pobre em Resíduos • 1 DI Pão branco • 1 Fruta/Gelatina
15h	
Lanche	<ul style="list-style-type: none"> • 1 Iogurte natural (3ª, 5ª e sáb.) • 1 DI Leite s/lactose (2ª, 4ª, 6ª e domingo) • 1 DI Chá ervas • 1 DI Açúcar • 1 DI Pão branco • 1 DI Doce (3ª, 5ª, 6ª e dom.)/1 DI Creme vegetal magro (2ª, 4ª e sáb.)
Jantar	<ul style="list-style-type: none"> • 3 dl Sopa dieta Pobre em Resíduos • Prato da dieta Pobre em Resíduos • 1 DI Pão branco • 1 Fruta/Gelatina
21h	

SER/2012/01

GESTÃO DE COMPRAS

Centro Hospitalar Universitário Lisboa Norte, EPE
Av. Professor Egas Moniz – 1649-035 Lisboa
Capital Estatutário: 312.440.000,00 €
Contribuinte N.º 508 481 287
Telf: 217 805 330 – Fax: 217 805 605
www.chln.pt



Cela	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 1 DI Chá de ervas ▪ 1 DI Tostas (2 unidades) ▪ 1 DI Doce
-------------	--

DIETA POBRE EM RESÍDUOS, POBRE EM LACTOSE MOLE

1. Características

Dieta completa, pobre em fibra insolúvel e lactose. Admite tipos de confeção simples com textura e consistência modificada, seguindo os princípios de uma alimentação saudável.

2. Indicações

Destina-se a utentes que pela sua condição clínica requerem uma restrição do aporte de fibra insolúvel e/ou lactose e que apresentam dificuldade moderada na mastigação e/ou deglutição.

3. Adequação nutricional

Satisfaz as necessidades médias de um indivíduo adulto, que beneficie da redução de um teor de fibra insolúvel e de lactose e apresente dificuldade moderada na mastigação e/ou deglutição.

4. Consistência

Com textura mole e/ou consistência modificada devido a maior cocção e/ou fracionamento dos alimentos.

5. Métodos de confeção e alimentos não permitidos

- *Métodos de confeção:* cozidos, grelhados, estufados (sem refogados) e assados simples (ao natural).
- *Alimentos não permitidos:* leite sem lactose, pão e cereais de mistura e/ou integrais, legumes verdes e hortícolas, vegetais crus, leguminosas, produtos de salchicha e charcutaria, conservas, molhos condimentados, bacalhau e moluscos (ex.: choco, polvo, lula, pota), fruta crua (exceto banana).

6. Modelo de Plano Alimentar

Refeição/Hora	Descrição
7h	
Pequeno-almoço	<ul style="list-style-type: none"> • 1 DI Leite s/lactose • 1 DI Chá ervas • 1 DI Açúcar • 2 DI de pão de forma branco • 1 DI Doce (3ª, 5ª e sáb./1 DI Creme vegetal magro (4ª e dom)/1 DI Queijo magro (2ª e 6ª)
Meio da manhã	<ul style="list-style-type: none"> • 1 Banana (sáb.) • 1 Fruta cozida (2ª 4ª e 5ª) /1 Fruta assada (3ª, 6ª e dom) (<i>sem casca</i>)
Almoço	<ul style="list-style-type: none"> • 3 di Sopa da dieta Pobre em Resíduos, batida • Prato da dieta Pobre em Resíduos com consistência mole • 1 DI de pão de forma branco

3 - REV. 01 - 10

GESTÃO DE COMPRAS

Centro Hospitalar Universitário Lisboa Norte, EPE
Av. Professor Egas Moniz – 1649-035 Lisboa
Capital Estatutário: 312.440.000,00 €
Contribuinte N.º 508 481 287
Telf: 217 805 930 – Fax: 217 805 805
www.chln.pt



	<ul style="list-style-type: none"> • 1 Fruta/Gelatina
15h	
Lanche	<ul style="list-style-type: none"> • 1 Iogurte natural (3ª, 5ª e sáb.) • 1 DI Leite s/lactose (2ª, 4ª, 6ª e domingo) • 1 DI Chá ervas • 1 DI Açúcar • 2 DI de pão de forma branco • 1 DI Doce (3ª, 5ª, 6ª e dom.)/1 DI Creme vegetal magro (2ª, 4ª e sáb.)
Jantar	<ul style="list-style-type: none"> • 3 dl Sopa da dieta Pobre em Resíduos, batida • Prato da dieta Pobre em resíduos com consistência mole • 1 DI de pão de forma branco • 1 Fruta/Gelatina
21h	
Ceia	<ul style="list-style-type: none"> • 1 DI Chá de ervas • 1 DI de pão de forma branco • 1 DI doce

DIETA POBRE EM RESÍDUOS, POBRE EM LACTOSE PASTOSA

1. Características

Dieta completa, pobre em fibra insolúvel e lactose. Admite tipos de confeção simples com consistência semilíquida ou de textura modificada, seguindo os princípios de uma alimentação saudável.

2. Indicações

Destina-se a utentes que pela sua condição clínica requerem uma restrição do aporte de fibra insolúvel e/ou lactose e que apresentam dificuldade grave na mastigação e/ou deglutição.

3. Adequação nutricional

Satisfaz as necessidades médias de um indivíduo adulto, que beneficie da redução de um teor insolúvel e de lactose e apresentem dificuldade severa na mastigação e/ou deglutição.

4. Consistência

Com textura e consistência cremosa ou semilíquida.

- Ao almoço e ao jantar o prato deve apresentar todos os seus componentes (carne/peixe, guarnição e legumes permitidos) em forma de purés ou cremes (sem grumos).
- Poderão ser utilizadas formulas comerciais, previamente aprovadas pelos SDN.

5. Métodos de confeção e alimentos não permitidos

- *Métodos de confeção:* cozidos, grelhados, estufados (sem refogados) e assados simples (ao natural).

DESCRIÇÃO DE

GESTÃO DE COMPRAS

Centro Hospitalar Universitário Lisboa Norte, EPE
Av. Professor Egas Moniz – 1649-035 Lisboa
Capital Estatutário: 312.440.000,00 €
Contribuinte N° 508 481 287
Telf: 217 805 330 – Fax: 217 805 605
www.chln.pt



- **Alimentos não permitidos:** leite com lactose, pão e cereais de mistura e/ou integrais, legumes/hortícolas verdes, vegetais crus, leguminosas, produtos de salsicharia e charcutaria, conservas, molhos condimentados, bacalhau e moluscos (ex.: choco, polvo, lula, pota), fruta crua (exceto banana).

6. Modelo de Plano Alimentar

Refeição/Hora	Descrição
7h	
Pequeno-almoço	<ul style="list-style-type: none"> • Papa Amido de milho (<i>Feita com leite sem lactose</i>) (3^a, 5^a, 6^a e dom.) • 1 DI Papa de arroz (2^a, 4^a e sáb.) • 1 DI Leite sem lactose (2^a, 4^a e sáb.)
Meio da manhã	<ul style="list-style-type: none"> • 1 Iogurte natural (2^a, 4^a e 6^a) • 1 DI Açúcar (2^a, 4^a e 6^a) • 1 Banana (sáb.) • 1 DI Puré de fruta (3^a e dom.)
Almoço	<ul style="list-style-type: none"> • 3 dl Sopa dieta Pobre em Resíduos, batida • Prato da dieta Pobre em resíduos com consistência pastosa • 1 DI Puré de fruta/Gelatina
15h	
Lanche	<ul style="list-style-type: none"> • Papa Amido de milho c/açúcar (<i>Feita com leite sem lactose</i>) (2^a, 4^a e sáb.) • 1 DI Papa de arroz (40g) (3^a, 5^a, 6^a e dom.) • 1 DI Leite sem lactose (3^a, 5^a, 6^a e dom.)
Jantar	<ul style="list-style-type: none"> • 3 dl Sopa dieta Pobre em Resíduos, batida • Prato da dieta Pobre em resíduos com consistência pastosa • 1 DI Puré de fruta/Gelatina
21h	
Ceia	<ul style="list-style-type: none"> • 1 Iogurte natural (3^a, 5^a, sábado e domingo) • 1 DI Leite sem lactose (2^a, 4^a e 6^a)

DIETA NEUTROPÉNICA

1. Características

Dieta completa e equilibrada, com baixa carga microbiana. Admite todos os tipos de confeitaria, seguindo os princípios de uma dieta saudável.

2. Indicações

Destina-se a utentes que pela sua condição clínica requerem cuidados alimentares específicos, nomeadamente em estados de imunodepressão.

3. Adequação nutricional

Satisfaz as necessidades médias de um indivíduo adulto imunodeprimido, e os hábitos alimentares da população em geral.

4. Consistência

Sem modificação específica da consistência.

5. Métodos de confeitaria e alimentos não permitidos

SERVIÇO DE

GESTÃO DE COMPRAS

Centro Hospitalar Universitário Lisboa Norte, EPE
Av. Professor Egas Moniz – 1649-035 Lisboa
Capital Estatutário: 312.440.000,00 €
Contribuinte N.º 508 481 287
Telf: 217 805 330 – Fax: 217 805 605
www.chln.pt



- **Métodos de confeção:** são permitidos todos os tipos de confeções (exceto grelhados no carvão).
- **Alimentos não permitidos:** ovos em natureza, enchidos, produtos de salsicharia, marisco, frutos secos e oleaginosos, pimenta preta, vegetais crus e saladas; ervas aromáticas (que não sofram tratamento térmico pela confeção), produtos de pastelaria com creme; as sobremesas (lácteas e não lácteas) deverão ser industrializadas e pasteurizadas.
- **Observações:** todos géneros alimentares deverão ser enviados em doses individuais (DI);

6. Modelo de Plano Alimentar

Refeição/Hora	Descrição
7h	<ul style="list-style-type: none"> • 1 DI Leite MG
Pequeno-almoço	<ul style="list-style-type: none"> • 1 DI Leite MG • 1 DI Café • 1 DI Açúcar • 1 DI Pão de mistura • 1 DI Manteiga • 1 DI Queijo (2ª, 4ª e 6ª) • 1 Água 0.33 cc
Meio da manhã	<ul style="list-style-type: none"> • 1 Iogurte aroma sólido (2ª, 4ª e 6ª) • 1 Banana (5ª e sáb.) • 1 Fruta assada (3ª e dom.) • 1 DI Bolacha Maria • 1 Água 0.33cc
Almoço	<ul style="list-style-type: none"> • 3dl Sopa da dieta geral • Prato dieta Neutropénica • 1 DI Pão de mistura • 1 Fruta/sobremesa • 1 Água 0.33 cc
15h	•
Lanche	<ul style="list-style-type: none"> • 1 DI Leite MG (2ª, 4ª, 6ª e dom.) • 1 DI Café • 1 Iogurte aroma sólido (3ª, 5ª e sáb.) • 1 DI Açúcar • 1 DI Pão de mistura • 1 DI Manteiga • 1 DI Marmelada (3ª e 5ª) • 1 Água 0.33 cc
Jantar	<ul style="list-style-type: none"> • 3dl Sopa da dieta geral • Prato dieta Neutropénica • 1 DI Pão de mistura • 1 Fruta/sobremesa • 1 Água 0.33 cc
21h	•

SERVIÇO DE

GESTÃO DE COMPRAS

Centro Hospitalar Universitário Lisboa Norte, EPE
Av. Professor Egas Moniz – 1649-035 Lisboa
Capital Estatutário: 312.440.000,00 €
Contribuinte N.º 508 481 287
Telf: 217 805 330 – Fax: 217 805 606
www.chln.pt



Cela	<ul style="list-style-type: none"> • 1 DI leite MG • 1 DI Bolacha Maria • 1 Água 0.33 cc
-------------	---

DIETA OVOLACTOVEGETARIANA

1. Características

Admite todos os tipos de confeção, seguindo os princípios de uma alimentação saudável.

Exclui carne, pescado e os seus derivados.

2. Indicações

Destina-se a utentes ovolactovegetarianos.

3. Adequação nutricional

Satisfaz as necessidades médias de um indivíduo adulto.

4. Consistência

Sem modificação específica da consistência.

5. Métodos de confeção e alimentos não permitidos

- *Métodos de confeção:* são permitidos todos os tipos de confeções (exceto grelhados no carvão).
- *Alimentos não permitidos:* carne, pescado e seus derivados.
- *Deve seguir a ementa do refeitório, previamente aprovada pelo SDN.*

6. Modelo de Plano Alimentar

Refeição/Hora	Descrição
7h	
Pequeno-almoço	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 2.0 dl de leite MG ▪ 1 DI Café ▪ 1 DI Açúcar ▪ 1 DI Pão de mistura ▪ 1 DI Mantelga (3ª, 4ª, 5ª, sábado e domingo) ▪ 1 DI Queijo (2ª e 6ª)
Meio da manhã	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 1 Iogurte de aromas sólido (2ª, 4ª e 6ª) ▪ 1 Fruta crua (5ª, sáb. e dom.) ▪ 1 Fruta assada (3ª)
Almoço	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 3 dl Sopa da dieta geral (sem carne, pescado e seus derivados) ▪ Prato ovolactovegetariano ▪ 1 DI Pão de mistura ▪ 1 Fruta/sobremesa
15h	
Lanche	<ul style="list-style-type: none"> • 2dl de leite MG ▪ 1 DI Café ▪ 1 DI Açúcar ▪ 1 DI Pão de mistura

SERVIÇOS DE

GESTÃO DE COMPRAS

Centro Hospitalar Universitário Lisboa Norte, EPE
Av. Professor Egas Moniz – 1649-035 Lisboa
Capital Estatutário: 312.440.000,00 €
Contribuinte N.º 508 481 287
Telf: 217 805 330 – Fax: 217 805 605
www.chln.pt



	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 1 DI Manteiga
Jantar	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 3 dl Sopa da dieta geral (sem carne, pescado e seus derivados) ▪ Prato ovolactovegetariano ▪ 1 DI Pão de mistura ▪ 1 Fruta/sobremesa
21h	
Ceia	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 1 DI Leite MG ▪ 1 DI Bolacha Maria (2ª, 4ª, 6ª e dom.) /1DI Bolacha Água e Sal (3ª, 5ª e sáb.)

DIETA LÍQUIDA

1. Características

Constituída por líquidos e alimentos que após confeção são triturados/batidos de forma a garantir uma consistência líquida, pouco espessa e sem grumos.

2. Indicações

Destina-se a utentes que pela sua condição clínica requerem uma dieta com consistência líquida com boa digestibilidade ou que apresentem dificuldade severa na mastigação e deglutição de alimentos sólidos e/ou pastosos.

3. Adequação nutricional

Não satisfaz as necessidades médias de um indivíduo adulto e os hábitos alimentares da população em geral. Poderá ser necessário ser suplementada com fórmulas comerciais, quando utilizada por períodos superiores a 3 dias.

4. Consistência

Com textura e consistência líquida.

5. Métodos de confeção e alimentos não permitidos

- *Métodos de confeção*: não aplicável.
- *Alimentos não permitidos*: não aplicável

6. Modelo de Plano Alimentar

Refeição/Hora	Descrição
7h	<ul style="list-style-type: none"> • 1 DI Leite MG
Pequeno-almoço	<ul style="list-style-type: none"> • 2,0dl Leite MG • 1 DI Café • 1 DI Chá ervas • 1 DI Açúcar
Meio da manhã	<ul style="list-style-type: none"> • 1 Iogurte líquido aroma meio gordo
Almoço	<ul style="list-style-type: none"> • 3 dl Sopa da dieta geral, batida (<i>consistência líquida</i>) • 1 DI Sumo néctar
15h	<ul style="list-style-type: none"> • 1 Iogurte líquido de aroma meio gordo
Lanche	<ul style="list-style-type: none"> • 2,0dl Leite MG • 1 DI Chá ervas • 1 DI Açúcar
Jantar	<ul style="list-style-type: none"> • 3 dl Sopa da dieta geral, batida (<i>consistência líquida</i>) • 1 DI Sumo néctar

3-1000-1-

GESTÃO DE COMPRAS

Centro Hospitalar Universitário Lisboa Norte, EPE
Av. Professor Egas Moniz – 1649-035 Lisboa
Capital Estatutário: 312.440.000,00 €
Contribuinte N.º 508 481 287
Telf: 217 806 330 – Fax: 217 806 806
www.chln.pt



21h	• 1 Iogurte líquido de aroma meio gordo
Cela	• 1 DI Leite MG

DIETA LÍQUIDA DIABÉTICA

1. Características

Dieta com baixo teor de açúcares simples. Constituída por líquidos e alimentos que após confeção são triturados/batidos de forma a garantir uma consistência líquida, pouco espessa e sem grumos.

2. Indicações

Destina-se a utentes que pela sua condição clínica requerem uma dieta com baixo teor de açúcares simples, de consistência líquida, com boa digestibilidade ou que apresentem dificuldade severa na mastigação e deglutição de alimentos sólidos e/ou pastosos.

3. Adequação nutricional

Não satisfaz as necessidades médias de um indivíduo adulto e os hábitos alimentares da população em geral. Poderá ser necessário ser suplementada com fórmulas comerciais, quando utilizada por períodos superiores a 3 dias.

4. Consistência

Com textura e consistência líquida.

5. Métodos de confeção e alimentos não permitidos

- *Métodos de confeção:* não aplicável.
- *Alimentos não permitidos:* açúcar e produtos açucarados.

6. Modelo de Plano Alimentar

Refeição/Hora	Descrição
7h	• 1 DI Leite MG
Pequeno-almoço	• 2.0 dl Leite MG • 1 DI Café • 1 DI Chá ervas • 1 DI Adoçante
Meio da manhã	• 1 Iogurte líquido de aroma magro sem açúcar
Almoço	• 3 dl Sopa da dieta diabética, batida (consistência líquida) • 1 DI Batido de fruta líquido para diabético ou 1 D.I. fruta em sumo
15h	• 1 Iogurte líquido de aroma magro sem açúcar
Lanche	• 2.0 dl Leite MG • 1 DI Chá ervas • 1 DI Café • 1 DI Adoçante
Jantar	• 3 dl Sopa da dieta diabética, batida (consistência líquida) • 1 DI Batido de fruta líquido para diabético ou 1 D.I. fruta em

SERVICÇO DE

GESTÃO DE COMPRAS

Centro Hospitalar Universitário Lisboa Norte, EPE
Av. Professor Egas Moniz – 1649-035 Lisboa
Capital Estatutário: 312.440.000,00 €
Contribuinte N.º 508 481 287
Telf: 217 805 330 – Fax: 217 805 605
www.chln.pt



	sumo
21h	• 1 Iogurte líquido de aroma magro sem açúcar
Ceia	• 1 DI Leite MG

DIETA LÍQUIDA HIPOLIPIDICA

1. Características

Dieta com baixo teor de gordura. Constituída por líquidos e alimentos que após confeção são triturados/batidos de forma a garantir uma consistência líquida, pouco espessa e sem grumos.

2. Indicações

Destina-se a utentes que pela sua condição clínica requerem uma dieta com baixo teor de gordura, de consistência líquida e com elevada digestibilidade.

Está também indicada em utentes pré e pós cirúrgicos.

3. Adequação nutricional

Não satisfaz as necessidades médias de um indivíduo adulto e os hábitos alimentares da população em geral. Poderá ser necessário ser suplementada com fórmulas comerciais, quando utilizada por períodos superiores a 3 dias.

4. Consistência

Com textura e consistência líquida.

5. Métodos de confeção e alimentos não permitidos

- *Métodos de confeção*: não aplicável.
- *Alimentos não permitidos*: leite e derivados gordos e meio gordos, gorduras de adição.

6. Modelo de Plano Alimentar

Refeição/Hora	Descrição
7h	• 1 DI Leite Magro
Pequeno-almoço	• 2.0 dl Leite Magro • 1 DI Café • 1 DI Chá ervas • 1 DI Açúcar
Meio da manhã	• 1 DI Batido Fruta
Almoço	• 3 dl Sopa da dieta geral <i>sem gordura</i> , batida (consistência líquida) • 1 DI Sumo néctar
15h	• 1 Iogurte líquido de aroma sem gordura
Lanche	• 2.0 dl Leite Magro • 1 DI Chá ervas • 1 DI Café • 1 DI Açúcar
Jantar	• 3 dl Sopa da dieta geral <i>sem gordura</i> , batida (consistência

GESTÃO DE COMPRAS

Centro Hospitalar Universitário Lisboa Norte, EPE
Av. Professor Egas Moniz – 1649-035 Lisboa
Capital Estatutário: 312.440.000,00 €
Contribuinte N.º 608 481 287
Telf: 217 805 330 – Fax: 217 805 605
www.chln.pt



	líquida) • 1 DI Sumo néctar
21h	• 1 Iogurte líquido de aroma sem gordura
Ceia	• 1 DI Leite Magro

DIETA LÍQUIDA POBRE EM RESÍDUOS, POBRE EM LACTOSE

1. Características

Dieta com baixo teor de fibra insolúvel e lactose. Constituída por líquidos e alimentos que após confeção são triturados/batidos de forma a garantir uma consistência líquida, pouco espessa e sem grumos.

2. Indicações

Destina-se a utentes que pela sua condição clínica requerem uma dieta com baixo teor de resíduos e de lactose, de consistência líquida e com elevada digestibilidade.

Está também indicada em utentes pré e pós cirúrgicos.

3. Adequação nutricional

Não satisfaz as necessidades médias de um indivíduo adulto e os hábitos alimentares da população em geral.

Poderá ser necessário ser suplementada com fórmulas comerciais, quando utilizada por períodos superiores a 3 dias.

4. Consistência

Com textura e consistência líquida.

5. Métodos de confeção e alimentos não permitidos

- *Métodos de confeção:* não aplicável.
- *Alimentos não permitidos:* leite, legumes verdes e hortícolas, leguminosas e gorduras de adição.

6. Modelo de Plano Alimentar

Refeição/Hora	Descrição
7h	<ul style="list-style-type: none"> • 1 DI Chá ervas • 1 DI Açúcar
Pequeno-almoço	<ul style="list-style-type: none"> • 1 DI Leite s/lactose • 1 DI Chá ervas • 1 DI Açúcar
Meio da manhã	<ul style="list-style-type: none"> • 1 Sumo 100% Maçã
Almoço	<ul style="list-style-type: none"> • 3 dl Sopa da Dieta PRPL (consistência líquida) • 1 DI sumo 100% maçã
15h	
Lanche	<ul style="list-style-type: none"> • 1 Iogurte líquido aroma • 1 DI Chá ervas • 1 DI Açúcar
Jantar	<ul style="list-style-type: none"> • 3dl Sopa da Dieta PRPL (consistência líquida) • 2.5 dl sumo translúcido

SERVIÇOS DE

GESTÃO DE COMPRAS

Centro Hospitalar Universitário Lisboa Norte, EPE
Av. Professor Egas Moniz – 1649-035 Lisboa
Capital Estatutário: 312.440.000,00 €
Contribuinte N° 508 481 287
Telf: 217 805 330 – Fax: 217 805 605
www.chln.pt



21h	
Ceia	<ul style="list-style-type: none"> • 1 DI Leite s/lactose • 1 DI Chá ervas

DIETA PREPARAÇÃO 1

1. Características

Dieta com restrição de fibras dietéticas e leite, com vista à preparação intestinal para a realização de exames complementares de diagnóstico.

2. Indicações

Destina-se à preparação intestinal a efetuar na realização de exames complementares de diagnóstico (ex.: colonoscopia ou clister opaco).

3. Adequação nutricional

Satisfaz as necessidades médias de um indivíduo adulto e os hábitos alimentares da população em geral.

4. Consistência

Sem modificação específica da consistência.

5. Métodos de confeção e alimentos permitidos

- *Métodos de confeção:* cozidos, grelhados, estufados (sem refogados) e assados simples (ao natural).
- *Alimentos permitidos:* água, chá, sumos de fruta sem polpa, pão branco ou tostas, bolachas de água e sal, carne de galinha, frango ou peru, peixe branco, batata, massa, ovo e gelatina.

6. Modelo de Plano Alimentar

Refeição/Hora	Descrição
7h	
Pequeno-almoço	<ul style="list-style-type: none"> • 1 DI Chá de ervas • 1 DI Açúcar • 2 DI de pão de forma branco • 1 DI Manteiga
Meio da manhã	<ul style="list-style-type: none"> • 1 Sumo 100% Maçã
Almoço	<ul style="list-style-type: none"> • 3 dl Sopa de cenoura, <i>sem gordura</i> (consistência líquida) • Prato da dieta Pobre em Resíduos • 1 DI de pão de forma branco • 1 DI Gelatina
15h	
Lanche	<ul style="list-style-type: none"> • 1 DI Chá de ervas • 1 DI Açúcar • 2 DI de pão de forma branco • 1 DI Manteiga
Jantar	<ul style="list-style-type: none"> • 3 dl Sopa de cenoura, <i>sem gordura</i> (consistência líquida) • Prato da dieta Pobre em Resíduos • 1 DI de pão de forma branco

SERVIÇO DE

GESTÃO DE COMPRAS

Centro Hospitalar Universitário Lisboa Norte, EPE
Av. Professor Egas Moniz – 1649-035 Lisboa
Capital Estatutário: 312.440.000,00 €
Contribuinte N.º 608 481 287
Telf: 217 805 330 – Fax: 217 805 805
www.chlu.pt



	<ul style="list-style-type: none"> • 1 DI Gelatina
21h	
Ceia	<ul style="list-style-type: none"> • 1 DI Chá de ervas • 1 DI bolacha água e sal

DIETA PREPARAÇÃO 2

1. Características

Dieta constituída por líquidos, com restrição de fibras insolúveis e leite.

2. Indicações

Destina-se à preparação intestinal a efetuar de véspera em exames complementares de diagnóstico.

Está também indicada em utentes pré e pós cirúrgicos.

3. Adequação nutricional

Não satisfaz as necessidades médias de um indivíduo adulto e os hábitos alimentares da população em geral.

4. Consistência

Com textura e consistência líquida.

5. Métodos de confeção e alimentos permitidos

- *Métodos de confeção:* não aplicável.
- *Alimentos permitidos:* água, chá, sumos de fruta sem polpa, caldos em gordura.

6. Modelo de Plano Alimentar

Refeição/Hora	Descrição
7h	
Pequeno-almoço	<ul style="list-style-type: none"> • 1 DI Chá de ervas • 1 DI Açúcar
Melo da manhã	<ul style="list-style-type: none"> • 1 DI sumo 100% maçã
Almoço	<ul style="list-style-type: none"> • 3 dl Caldo de canja, sem gordura • 5 dl sumo concentrado translúcido
15h	
Lanche	<ul style="list-style-type: none"> • 1 DI Chá de ervas • 1 DI Açúcar
Jantar	<ul style="list-style-type: none"> • 3 dl Caldo de canja, sem gordura • 5 dl sumo concentrado translúcido
21h	
Ceia	<ul style="list-style-type: none"> • 1 DI Chá de ervas • 1 DI Açúcar

DIETA ÁGUA E CHÁ (com açúcar)

1. Características

Dieta incompleta e desequilibrada, com muito baixo valor calórico.

SL/2022/02

GESTÃO DE COMPRAS

Centro Hospitalar Universitário Lisboa Norte, EPE
Av. Professor Egas Moniz – 1649-035 Lisboa
Capital Estatutário: 312.440.000,00 €
Contribuinte N.º 508 481 287
Telf: 217 805 330 – Fax: 217 805 605
www.chln.pt



2. Indicações

Destina-se a utentes no pós-cirúrgico imediato (em teste de tolerância de via oral) ou em utentes após jejum prolongado.

3. Adequação nutricional

Não satisfaz as necessidades médias de um indivíduo adulto e os hábitos alimentares da população em geral.

4. Consistência

Não aplicável.

5. Métodos de confeção e alimentos permitidos

- *Métodos de confeção*: não aplicável.
- *Alimentos permitidos*: água, chá e açúcar.

6. Modelo de Plano Alimentar

Refeição/Hora	Descrição
7h	
Pequeno-almoço	<ul style="list-style-type: none">• 1 DI Chá de ervas• 1 DI Açúcar
Meio da manhã	<ul style="list-style-type: none">• 1 DI Chá ervas• 1 DI Açúcar
Almoço	<ul style="list-style-type: none">• 1 DI Chá ervas• 1 DI Açúcar
15h	
Lanche	<ul style="list-style-type: none">• 1 DI Chá de ervas• 1 DI Açúcar
Jantar	<ul style="list-style-type: none">• 1 DI Chá ervas• 1 DI Açúcar
21h	
Cela	<ul style="list-style-type: none">• 1 DI Chá de ervas• 1 DI Açúcar

DIETA ÁGUA E CHÁ (com adoçante)

1. Características

Dieta incompleta e desequilibrada, com muito baixo valor calórico.

2. Indicações

Destina-se a utentes no pós-cirúrgico imediato (em teste de tolerância de via oral) ou em utentes após jejum prolongado.

3. Adequação nutricional

Não satisfaz as necessidades médias de um indivíduo adulto e os hábitos alimentares da população em geral.

4. Consistência

Não aplicável.

5. Métodos de confeção e alimentos permitidos

- *Métodos de confeção*: não aplicável.

SHK/SL/1/2011

GESTÃO DE COMPRAS

Centro Hospitalar Universitário Lisboa Norte, EPE
Av. Professor Egas Moniz – 1649-035 Lisboa
Capital Estatutário: 312.440.000,00 €
Contribuinte N° 508 481 287
Telf: 217 805 330 – Fax: 217 805 805
www.chln.pt



- *Alimentos permitidos:* água, chá e adoçante.

6. Modelo de Plano Alimentar

Refeição/Hora	Descrição
7h	
Pequeno-almoço	<ul style="list-style-type: none">• 1 DI Chá de ervas• 1 DI Adoçante
Meio da manhã	<ul style="list-style-type: none">• 1 DI Chá de ervas• 1 DI Adoçante
Almoço	<ul style="list-style-type: none">• 1 DI Chá de ervas• 1 DI Adoçante
15h	
Lanche	<ul style="list-style-type: none">• 1 DI Chá de ervas• 1 DI Adoçante
Jantar	<ul style="list-style-type: none">• 1 DI Chá de ervas• 1 DI Adoçante
21h	
Ceia	<ul style="list-style-type: none">• 1 DI Chá de ervas• 1 DI Adoçante

DIETA PEDIÁTRICA I (4 a 6 meses)

1. Características

Dieta completa e equilibrada, de acordo os princípios de uma dieta saudável, adaptada aos bebés dos 4 aos 6 meses e que iniciaram a diversificação alimentar.
Sem glúten.

2. Indicações

Destina-se a bebés dos 4 aos 6 meses e que iniciaram a diversificação alimentar.

3. Adequação nutricional

Em regime exclusivo, não satisfaz as necessidades médias dos bebés dos 4 aos 6 meses e que iniciaram a diversificação alimentar. Deve estar suplementada com leite materno e/ou fórmula adaptada.

4. Consistência

Com textura e consistência cremosa ou semilíquida.

5. Métodos de confeção e alimentos permitidos

- *Métodos de confeção:* cozidos, sem adição de sal.
- *Alimentos permitidos:* unicamente os mencionados no *Modelo de Plano Alimentar.*
- *Observações:* a base da sopa deverá obedecer a um calendário específico a aprovar pelo Serviço de Diética e Nutrição (ou sob outra designação) e contemplar apenas a utilização dos seguintes componentes: batata, cenoura e abóbora, com a adição de um dos legumes definidos no calendário.

6. Modelo de Plano Alimentar

SERVÍÇO DE GESTÃO DE COMPRAS

Centro Hospitalar Universitário Lisboa Norte, EPE
Av. Professor Egas Moniz – 1649-035 Lisboa
Capital Estatutário: 312.440.000,00 €
Contribuinte N.º 508 481 287
Telf: 217 805 330 – Fax: 217 805 605
www.chln.pt



Refeição/Hora	Descrição
7h	
Pequeno-almoço	
Meio da manhã	
Almoço	<ul style="list-style-type: none">• 2 dl Sopa dieta Pediátrica I (<i>puré de cenoura e/ou abóbora com batata</i>)• 1 DI Puré de maçã (2ª e 6ª)• 1 DI Puré de banana (4ª)• 1 DI Puré de pêra (dom.)• 1DI Boião de fruta industrializado (3ª, 5ª e sáb.)
15h	
Lanche	
Jantar	<ul style="list-style-type: none">• 1 DI Papa de frutos s/glúten (milho e arroz)
21h	
Ceia	

DIETA PEDIÁTRICA II (6 a 9 meses)

1. Características

Dieta completa e equilibrada, de acordo com os princípios de uma dieta saudável, adaptada aos bebés dos 6 aos 9 meses e que iniciaram a diversificação alimentar. *Com glúten.*

2. Indicações

Destina-se a bebés dos 6 aos 9 meses, e que iniciaram a diversificação alimentar e introduziram o glúten.

3. Adequação nutricional

Em regime exclusivo, não satisfaz as necessidades médias dos bebés dos 6 aos 9 meses e que iniciaram a diversificação alimentar. Deve estar suplementada com leite materno e/ou fórmula adaptada.

o **Consistência**

Com textura e consistência cremosa ou semilíquida.

4. Métodos de confeção e alimentos permitidos

- *Métodos de confeção:* cozidos, sem adição de sal.
- *Alimentos permitidos:* unicamente os mencionados no *Modelo de Plano Alimentar*.
- *Observações:* a base da sopa deverá obedecer a um calendário específico a aprovar pelo Serviço de Dietética e Nutrição (ou sob outra designação) e contemplar apenas a utilização dos seguintes componentes: batata, cenoura e abóbora, com a adição de um dos legumes definidos no calendário; deverá ser enriquecida alternadamente com 20g de coelho ou aves (frango, peru e avestruz).

5. Modelo de Plano Alimentar

SERVIÇO DE GESTÃO DE COMPRAS

Centro Hospitalar Universitário Lisboa Norte, EPE
Av. Professor Egas Moniz – 1649-035 Lisboa
Capital Estatutário: 312.440.000,00 €
Contribuinte N.º 508 481 287
Telf: 217 805 330 – Fax: 217 805 605
www.chln.pt



Refeição/Hora	Descrição
7h	
Pequeno-almoço	<ul style="list-style-type: none"> • 1 DI Papa cereais c/glúten
Meio da manhã	<ul style="list-style-type: none"> • 1 DI puré de maçã (3ª, 5ª e dom.) • 1 DI puré de pêra (2ª, 4ª) • 1 DI puré de banana (sáb.)
Almoço	<ul style="list-style-type: none"> • 2 dl Sopa dieta Pediátrica II enriquecida • 1 DI Puré de maçã (2ª e 6ª) • 1 DI Puré de banana (4ª) • 1 DI Puré de pêra (dom.) • 1 DI Boião de fruta industrializado (3ª, 5ª e sáb.)
15h	
Lanche	<ul style="list-style-type: none"> • 1 Papa cereais c/glúten
Jantar	<ul style="list-style-type: none"> • 2 dl Sopa dieta Pediátrica II • 1 DI Puré de maçã (3ª, 5ª e sáb.) • 1 DI Puré de banana (dom.) • 1 DI Puré de pêra (4ª) • 1 DI Boião de fruta industrializado (2ª e 6ª)
21h	
Ceia	

DIETA PEDIÁTRICA III (9 a 12 meses)

1. Características

Dieta completa e equilibrada, de acordo com os princípios de uma dieta saudável, adaptada aos bebés dos 9 aos 12 meses e que iniciaram a diversificação alimentar. *Com glúten.*

2. Indicações

Destina-se a bebés dos 9 aos 12 meses, e que iniciaram a diversificação alimentar e introduziram o glúten.

3. Adequação nutricional

Em regime exclusivo, não satisfaz as necessidades médias dos bebés dos 9 aos 12 meses e que iniciaram a diversificação alimentar. Deve estar suplementada com leite materno e/ou fórmula adaptada.

4. Consistência

Com textura e consistência cremosa ou semilíquida.

5. Métodos de confeção e alimentos permitidos

- *Métodos de confeção:* cozidos, estufados (tudo a cru), grelhados e assados: ao natural. Sem adição de sal.
- *Alimentos permitidos:* unicamente os mencionados no *Modelo de Plano Alimentar.*

GESTÃO DE COMPRAS

Centro Hospitalar Universitário Lisboa Norte, EPE
Av. Professor Egas Moniz – 1649-035 Lisboa
Capital Estatutário: 312.440.000,00 €
Contribuinte N° 508 481 287
Telf: 217 805 330 – Fax: 217 805 605
www.chln.pt



- **Observações:** a base da sopa deverá obedecer a um calendário específico a aprovar pelo Serviço de Dietética e Nutrição (ou sob outra designação) e contemplar apenas a utilização dos seguintes componentes: batata, cenoura e abóbora, com a adição de um dos legumes definidos no calendário; deverá ser enriquecida alternadamente com 20g de coelho, vaca, borrego, aves (frango, peru e avestruz) ou peixe branco (pescada, linguado, solha ou faneca).

6. Modelo de Plano Alimentar

Refeição/Hora	Descrição
7h	
Pequeno-almoço	<ul style="list-style-type: none"> • 1 DI Papa cereais c/glúten
Melo da manhã	<ul style="list-style-type: none"> • 1 Iogurte natural (2ª, 4ª, 6ª) • 1 DI puré de maçã (3ª e dom.) • 1 DI puré de pêra (5ª) • 1 DI puré de banana (sáb.)
Almoço	<ul style="list-style-type: none"> • 2 dl Sopa da dieta Pediátrica II, enriquecida • 1 DI Puré de maçã (2ª e 6ª) • 1 DI Puré de banana (4ª) • 1 DI Puré de pêra (dom.) • 1 DI Boião de fruta industrializado (3ª, 5ª e sáb.)
15h	
Lanche	<ul style="list-style-type: none"> • 1 Papa cereais c/glúten (2ª, 4ª, 6ª e dom.) • 1 Iogurte natural (3ª, 5ª e sáb.) • 1 DI bolacha Mª (3ª, 5ª e sáb.)
Jantar	<ul style="list-style-type: none"> • 2 dl Sopa da dieta Pediátrica II, enriquecida • 1 DI Puré de maçã (3ª, 5ª e sáb.) • 1 DI Puré de banana (dom.) • 1 DI Puré de pêra (4ª) • 1 DI Boião de fruta industrializado (2ª e 6ª)
21h	
Ceia	

DIETA PEDIÁTRICA IV (1 a 3 anos)

1. Características

Dieta completa e equilibrada, de acordo com os princípios de uma dieta saudável, adaptada à criança com idades entre 1 e 3 anos.

2. Indicações

Destina-se a utentes com idades entre 1 e 3 anos sem necessidades de cuidados alimentares específicos.

3. Adequação nutricional

Satisfaz as necessidades médias de uma criança com idades entre 1 e 3 anos, e os hábitos alimentares da população em geral.

SERVICIOS

GESTÃO DE COMPRAS

Centro Hospitalar Universitário Lisboa Norte, EPE
Av. Professor Egas Moniz – 1649-035 Lisboa
Capital Estatutário: 312.440.000,00 €
Contribuinte N.º 508 481 287
Telf: 217 805 330 – Fax: 217 805 805
www.chln.pt



4. Consistência

Sem modificação específica da consistência.

5. Métodos de confeção e alimentos não permitidos

- *Métodos de confeção:* cozidos, grelhados, estufados (sem refogados) e assados simples (ao natural).
- *Alimentos não permitidos:* Produtos de salsicharia e charcutaria, conservas em óleo, molhos condimentados, condimentos fortes, leguminosas e moluscos (choco, polvo, lula, pota).

6. Modelo de Plano Alimentar

Refeição/Hora	Descrição
7h	
Pequeno-almoço	<ul style="list-style-type: none">• 1 Papa Cereais láctea (trigo) (2ª, 4ª e 6ª)• 1 DI Papa Cereais não láctea (3ª, 5ª, sáb. e dom.)• 1 DI Leite Crescimento (1 a 3 anos) (3ª, 5ª, sáb. e dom.)
Melo da manhã	<ul style="list-style-type: none">• 1 Iogurte de aroma sólido (2ª, 4ª, 6ª e dom.)• 1 DI batido de fruta (3ª, 5ª, sáb.)
Almoço	<ul style="list-style-type: none">• 3 dl Sopa da dieta geral batida• Prato da dieta mole (<i>capitação P IV</i>)• 1 Fruta/sobremesa
15h	
Lanche	<ul style="list-style-type: none">• 1 Papa Cereais láctea (trigo) (3ª e sáb..)• 1 Papa Cereais não láctea (2ª e 5ª)• 1 DI Leite Crescimento (1 a 3 anos) (2ª e 5ª)• 1 Iogurte de aromas sólido (4ª, 6ª e dom.)• 1 DI Bolacha Maria (4ª, 6ª e dom.)
Jantar	<ul style="list-style-type: none">• 3 dl Sopa da dieta geral batida• Prato da dieta mole (<i>capitação P IV</i>)• 1 Fruta/sobremesa
21h	
Ceia	<ul style="list-style-type: none">• 1 DI Leite Crescimento (1 a 3 anos)• 1 DI Bolacha Maria

DIETA PEDIÁTRICA V (3 aos 12 anos)

1. Características

Dieta completa e equilibrada, de acordo com os princípios de uma dieta saudável, adaptada às crianças dos 3 aos 12 anos.

2. Indicações

Destina-se a utentes com idades entre os 3 e os 12 anos sem necessidades de cuidados alimentares específicos.

3. Adequação nutricional

Satisfaz as necessidades médias de uma criança com idades entre os 3 e os 12 anos, e os hábitos alimentares da população em geral.

REY/CC/DE

GESTÃO DE COMPRAS

Centro Hospitalar Universitário Lisboa Norte, EPE
Av. Professor Egas Moniz – 1649-035 Lisboa
Capital Estatutário: 312.440.000,00 €
Contribuinte N.º 508 481 287
Telf: 217 805 330 – Fax: 217 805 805
www.chln.pt



4. Consistência

Sem modificação específica da consistência.

5. Métodos de confeção e alimentos não permitidos

- *Métodos de confeção:* cozidos, grelhados, estufados (sem refogados) e assados simples (ao natural).
- *Alimentos não permitidos:* produtos de salsicharia e charcutaria, conservas em óleo, molhos condimentados, condimentos fortes.

6. Modelo de Plano Alimentar

Refeição/Hora	Descrição
7h	
Pequeno-almoço	<ul style="list-style-type: none"> • 2.0 dl de leite MG • 1 DI Açúcar • 1 DI Pão de mistura • 1 DI Manteiga • 1 DI Queijo (2ª e 6ª)
Meio da manhã	<ul style="list-style-type: none"> • 1 Iogurte de aromas sólido (2ª, 4ª e 6ª) • 1 Fruta crua (3ª, 5ª, sáb. e dom.)
Almoço	<ul style="list-style-type: none"> • Sopa da dieta geral 3 dl • Prato da dieta ligeira (<i>com capitação P V</i>) • 1 DI Pão de mistura • 1 Fruta
15h	
Lanche	<ul style="list-style-type: none"> • 2.0 dl de leite MG (2ª, 3ª, 4ª, 6ª e sáb.) • 1 Iogurte aroma sólido (5ª e dom.) • 1 DI Açúcar • 1 Pão de mistura DI • 1 DI Manteiga • 1 DI Doce (4ª e sáb.)
Jantar	<ul style="list-style-type: none"> • Sopa da dieta geral 3 dl • Prato da dieta ligeira (<i>com capitação P V</i>) • 1 DI Pão de mistura • 1 Fruta
21h	
Ceia	<ul style="list-style-type: none"> • 1 DI Leite MG • 1 DI Açúcar • 1 DI Bolacha Maria

DIETA PERSONALIZADA

1. Características

SERVIÇO DE GESTÃO DE COMPRAS

Centro Hospitalar Universitário Lisboa Norte, EPE
Av. Professor Egas Moniz – 1649-035 Lisboa
Capital Estatutário: 312.440.000,00 €
Contribuinte Nº 508 481 287
Telf: 217 806 330 – Fax: 217 806 606
www.chln.pt



Dieta individualizada, Instituída pelo dietista/nutricionista da instituição. Admite todos os tipos de confeção, seguindo os princípios de uma alimentação saudável. Pode contemplar todos os horários de refeição previstos.

2. Indicações

Destina-se a utentes que pela sua condição clínica e/ou hábitos alimentares, necessitem de uma dieta alimentar que não se enquadra no padrão de dietas constantes neste formulário.

Sempre que possível, utiliza a base de uma dieta padrão.

3. Adequação nutricional

Satisfaz as necessidades médias do utente a que se destina.

4. Consistência

Pode contemplar a modificação da textura e consistência.

5. Métodos de confeção e alimentos não permitidos

São permitidos todos os tipos de confeções e alimentos, à exceção dos constantes na lista de alimentos/géneros alimentares não permitidos.

6. Modelo de Plano Alimentar

Refeição/Hora	Descrição
7h	•
Pequeno-almoço	•
Meio da manhã	•
Almoço	•
15h	•
Lanche	•
Jantar	•
21h	•
Cela	•



ANEXO IV

ALIMENTOS/GÉNEROS ALIMENTARES NÃO PERMITIDOS DE INCLUSÃO NAS DIETAS

Não é permitida a utilização total ou parcial nas dietas a fornecer ao CHULN dos seguintes alimentos/géneros alimentares.

Contudo, esta lista poderá sofrer alterações desde que devidamente acordado entre o SDN e o prestador de serviços ou devidamente justificado pelo SDN:

- Concentrados de carne e peixe, molhos, sopas, pudins, ou outros doces instantâneos
- Banha
- Pimenta
- Bicarbonato de sódio
- Óleos ou gorduras recicladas
- Conservas de vegetais enlatados
- A reutilização excessiva de óleos ou gorduras
- Bases para sopas com glúten
- Todos os produtos alimentares que contenham substâncias e/ou aditivos não autorizados pela legislação em vigor
- Manipulados confeccionados no CHULN
- Concentrados de carne e peixe
- Molhos, sopas, pudins e outros doces instantâneos (à exceção de gelatinas)



ANEXO V
CAPITAÇÕES - UTENTES

1. CONSIDERAÇÕES GERAIS

As captações apresentadas neste Caderno de Captações correspondem ao peso dos alimentos, descongelados e limpos, destinados à confeção das refeições de utentes Adultos (A) e com idade pediátrica (PI, PII, PIII, PIV e PV).

Nota 1: A inclusão de quaisquer outros géneros alimentares neste Caderno de Captações, carece de aprovação do Serviço de Dietética e Nutrição.

Nota 2: É admitido, em média, um rendimento mínimo de até 70%, pós confeção, variável de acordo com a natureza do género alimentar.

TABELA 1 – CARNE DE VACA (diversas utilizações)

PRODUTO	CAPITAÇÕES				OBSERVAÇÕES
	Adultos (A)	Crianças 3 a 12 anos (P V)	Crianças 1 a 3 anos (PIV)	Bebes 9 a 12 meses (PIII)	
• BIFE (s/ osso)	170 g	120 g	100 g		
• COZER (s/osso)	180g	140 g	120 g		
• ASSAR	180 g	130 g	110 g		
• GRELHAR	160 g	120 g	100 g		
• ESCALOPES	160 g	120 g	100 g		
• ESTUFAR/GUISAR SEM OSSO	180 g	130 g	110 g		
• P/COZIDO À PORTUGUESA/ FEIJOADA	80 g	--	--		Só autorizado para adultos
• ARROZ DE CARNES	80 g	60 g	50 g		
• ALMONDEGAS (industriais)	150 g	120 g	90 g		5 un A/ 4 un C2/ 3 un C1
• CROQUETES (industriais)	120 g	120 g	90 g		4 un A e C2/ 3 un C1
• HAMBURGUÉR (industriais)	200 g	120 g	80 g		
• PICADAS					
• Empadão/Lasanha	120 g	90 g	80 g		
• Rolo de carne	140 g	100 g	100 g		
• Bolonhesa	120 g	90 g	80 g		
• Canelones	4 unid.	3 unid.	2 unid.		
• SOPAS					
• Enriquecidas	50 g			20 g	

SERVÍCIO DE

GESTÃO DE COMPRAS

Centro Hospitalar Universitário Lisboa Norte, EPE
Av. Professor Egas Moniz – 1649-035 Lisboa
Capital Estatutário: 312.440.000,00 €
Contribuinte N.º 508 481 287
Telf: 217 805 330 – Fax: 217 805 605
www.chln.pt



TABELA 2 – CARNE DE PORCO (diversas utilizações)

PRODUTO	CAPITAÇÕES			OBSERVAÇÕES
	Adultos (A)	Crianças 3 a 12 anos (P V)	Crianças 1 a 3 anos (PIV)	
• ASSAR	180 g	130 g		
• COSTELETAS	250 g	180 g		
• ESTUFAR (perna ou pá)	180 g	130 g		
• FEBRAS	170 g	130 g		
• ESCALOPES P/PANAR	150 g	120 g		
• GRELHAR	170 g	130 g		
• FRITAR (Pedaços)	180 g	130 g		
• ENTRECOSTO	250 g	180 g		
• P/COZIDO À PORTUGUESA/ FEIJOADA	70 g	50 g		
• P/TORTILHAS/ARROZ DE CARNES	120 g	100 g		
• P/ROLO	200 g			
• ENCHIDOS				
• Alheira	20 g	10 g		
• P/Cozido à Portuguesa	20 g	10 g		
- Chouriço de Carne				
- Farinheira	30 g	20 g		
• P/Feljoada				
- Chouriço de Carne				
• SOPAS				
• Enriquecidas	50 g			

TABELA 3 – BORREGO (diversas utilizações)

PRODUTO	CAPITAÇÕES				OBSERVAÇÕES
	Adultos (A)	Crianças 3 a 12 anos (P V)	Crianças 1 a 3 anos (PIV)	Bebes 9 a 12 meses (PIII)	
• ASSAR	350 g	250 g	200 g		
• COSTELETAS	6 unid.	3 unid.	2 unid.		
• ESTUFAR	300 g	230 g	180 g		
• SOPAS					
• Enriquecidas	50 g			20 g	

GESTÃO DE COMPRAS

Centro Hospitalar Universitário Lisboa Norte, EPE
Av. Professor Egas Moniz – 1649-035 Lisboa
Capital Estatutário: 312.440.000,00 €
Contribuinte N.º 508 481 287
Telf: 217 805 330 – Fax: 217 805 605
www.chln.pt



TABELA 4 – COELHO (diversas utilizações)

PRODUTO	CAPITAÇÕES				OBSERVAÇÕES
	Adultos (A)	Crianças 3 a 12 anos (P V)	Crianças 1 a 3 anos (PIV)	Bebes 9 a 12 meses (PIII)	
• ASSAR/FRITAR/ GUISAR/ESTUFAR	300 g (180g*) 280g	Não autorizado	Não autorizado	20 g	
• ARROZ	(160g*)				
• SOPA	50 g				

* Para dieta Diabética e Hipocalórica

TABELA 5 – AVES (diversas utilizações)

PRODUTO	CAPITAÇÕES				OBSERVAÇÕES
	Adultos (A)	Crianças 3 a 12 anos (P V)	Crianças 1 a 3 anos (PIV)	Bebes 6 a 9 e 9 a 12 meses (PII e PIII)	
FRANGO					¼ de frango
ASSAR NO FORNO	300 g	230 g	200g		
BIFE	165 g	120 g	100 g		
COXAS	250 g	200 g	130 g		
ESTUFAR/GUISAR	260 g	200 g	130 g		
FRITAR/GRELHAR	300 g	200 g	130 g		
P/TORTILHA/ARROZ	80 g	60 g	45 g		
DE CARNES					
COZIDO P/Cozido à Portuguesa	100 g	70 g	100 g		
JARDINEIRA	180 g	150 g	100 g		
ARROZ DE FRANGO	200 g	170 g			

SECRETARIA

GESTÃO DE COMPRAS

Centro Hospitalar Universitário Lisboa Norte, EPE
Av. Professor Egas Moniz – 1649-035 Lisboa
Capital Estatutário: 312.440.000,00 €
Contribuinte N.º 508 481 287
Telf: 217 805 330 – Fax: 217 805 605
www.chln.pt



HAMBURGUER (industriais)	200 g	120 g	80 g		5 un A/4 un C2/3 un C1
ALMONDEGAS (Industriais)	150 g	120 g	90 g		
SOPAS					
Canja	75 g				
Enriquecidas	50 g	50 g	50 g	20 g	
PERÚ					
ASSAR NO FORNO	300 g	200 g	150 g		
BIFE	150 g	120 g	100 g		
COXAS	250 g	200 g	150 g		
ESTUFAR/GUISAR	250 g	200 g	130 g		
ESPETADAS	200 g	180 g			

TABELA 5 – AVES (diversas utilizações)(cont.)

PRODUTO	CAPITAÇÕES				OBSERVAÇÕES
	Adultos (A)	Crianças 3 a 12 anos (P V)	Crianças 1 a 3 anos (PIV)	Bebes 6 a 9 e 9 a 12 meses (PII e PIII)	
PATO					5 un A/4 un C2/3 un C1
• ASSAR	320 g				
• ESTUFAR	320 g				
• ARROZ DE PATO	280 g				
HAMBURGUER (industriais)	220 g	120 g	80 g		
ALMONDEGAS (Industriais)	150 g	120 g	90 g		
SOPAS					
Enriquecidas	50 g			20 g	

TABELA 6 – OVOS (diversas utilizações)

PRODUTO	CAPITAÇÕES				OBSERVAÇÕES
	Adultos (A)	Crianças 3 a 12 anos (P V)	Crianças 1 a 3 anos (PIV)	Bebes 9 a 12 meses (PIII)	
OVOS					

SERVIÇOS

GESTÃO DE COMPRAS

Centro Hospitalar Universitário Lisboa Norte, EPE
Av. Professor Egas Moniz – 1649-035 Lisboa
Capital Estatutário: 312.440.000,00 €
Contribuinte N° 608 481 287
Telf: 217 805 330 – Fax: 217 805 605
www.chln.pt



• COZIDOS	1 unid.	1 unid.	½ unid.	Em natureza*
• MEXIDOS	1 dl	1 dl	½ dl	Pasteurizados
• OMELETA	1 dl	1 dl	½ dl	Pasteurizados
• TORTILHA	1 dl	1 dl	½ dl	Pasteurizados
• À BRÁS	1 dl	1 dl	½ dl	Pasteurizados

*Nota: Apenas são aceites ovos em natureza confeccionados em água fervente.



TABELA 7 – PESCADO (diversas utilizações)

PRODUTO	CAPITAÇÕES				OBSERVAÇÕES
	Adultos (A)	Crianças 3 a 12 anos (PV)	Crianças 1 a 3 anos (PIV)	Bebes 9 a 12 meses (PIII)	
ABRÓTEA/PESCADA/ARINCA/ BACALHAU FRESCO (sem cabeça)	230 g	200 g	150 g		Só pescada Em água ou azelite
• SEM OVO	230 g	200 g	150 g		
• COM OVO	160 g	150 g	110 g	20 g	
• SOPA					
ATUM DE CONSERVA					Os ovos em natureza só podem ser cozidos.
• COM BATATA E UM OVO COZIDO	120 g	90 g			
• SALADA COM MAIONESE	120 g	90 g	Não autorizado		
• ARROZ	120 g	90 g			
BACALHAU SECO					Os ovos em natureza só podem ser cozidos, ovo pasteurizado 4 un/3 un 4 un/3 un
• ASSAR	180 g	150 g			
• CALDEIRADA	220 g	180 g			
• COZER COM UM OVO	150 g	120 g			
• COZER SEM OVO	180 g	150 g			
• GOMES DE SÁ COM ½ OVO	120 g	100 g	Não autorizado		
• BRÁS	100 g	70 g			
• COM NATAS	140 g	120 g			
• PATANISCAS	4 un	3 un			
• PASTÉIS (industriais)	4 un	3 un			
BESUGO/TRUTA	250 g	200 g	160 g		4 espécies no mínimo
CALDEIRADA	300 g	200 g	Não autorizado		
CARAPAU/CAVALA	250 g	180 g	150 g		
CHERNE	180 g	150 g	130 g		
CHOCOS					Não autorizado
• INTEIRO	220 g	200 g			
• FRITAR/GRELHAR	350 g	300 g			
• GUIJAR	300 g	250 g			
CORVINA	200 g	180 g	150 g		
DOURADA	230 g	200 g	180 g		
DOURADINHOS (fabrico industrial)	5 un	4 un	3 un		

GESTÃO DE COMPRAS

Centro Hospitalar Universitário Lisboa Norte, EPE
Av. Professor Egas Moniz – 1649-035 Lisboa
Capital Estatutário: 312.440.000,00 €
Contribuinte N° 508 481 287
Telf: 217 805 330 – Fax: 217 805 805
www.chln.pt



PRODUTO	CAPITAÇÕES				OBSERVAÇÕES
	Adultos (A)	Crianças 3 a 12 anos (P V)	Crianças 1 a 3 anos (PIV)	Bebes 9 a 12 meses (PIII)	
FANECA • Sopa				20 g	
FILETES/LOMBOS	180g	170 g	150 g		
LINGUADO • SOPA				20 g	
LULAS • INTEIRO	240g	220g	Não autorizado		
• FRITAR/GRELHAR	350 g	300 g			
• GUI SAR	300 g	250 g			
MERO	200 g	180 g	150 g		
PAMPO	230 g	200 g	150 g		
PARGO	230 g	200 g	150 g		
POLVO • COZER	380 g	300 g	Não autorizado		
• GUI SAR	300 g	250 g			
• ARROZ	280 g	230 g			
POTA	300 g	Não autorizado	Não autorizado		
RED FISH	230 g	200 g	150 g		
ROBALO	280 g	200 g	150 g		
SARDINHA	300 g	Não autorizado	Não autorizado		
SALMÃO	200 g	180 g	150 g		
SOLHA • Sem cabeça	230 g	180 g	150 g	20 g	
• SOPA					

SERVIÇO DE

GESTÃO DE COMPRAS

Centro Hospitalar Universitário Lisboa Norte, EPE
Av. Professor Egas Moniz – 1649-035 Lisboa
Capital Estatutário: 312.440.000,00 €
Contribuinte N.º 508 481 287
Telf: 217 805 330 – Fax: 217 805 605
www.chln.pt



Notas:

- Nas dietas diabéticas (adultos) e hipocalórica (adultos) deverá ser considerada unicamente a capitação P V.
- Pesos apresentados em cru.

TABELA 9 – PRODUTOS HORTÍCOLAS (diversas utilizações)

PRODUTO	CAPITAÇÕES				OBSERVAÇÕES
	Adultos (A)	Diabética e Hipocalórica	Crianças 3 a 12 anos (P V)	Crianças 1 a 3 anos (PIV)	
ABÓBORA					
• SOPA (base)	100 g	100 g	80 g	50 g	
• SOPA (não base)	50 g	50 g	50 g	30 g	
AGRIÃO					
• SALADA	50 g	80 g	50 g	25 g	
• SOPA (não base)	80 g	50 g	50 g	50 g	
ALFACE					
• SALADA	60 g	100 g	50 g	25 g	
• SALADA MISTA	30 g	50 g	30 g	15 g	
• SOPA (base)	80 g	100 g	60 g	60 g	
• SOPA (não base)	30 g	30 g	30 g	15 g	
ALHO FRANÇÊS					
• SOPA (base)	70 g	70 g	70 g	50 g	
• SOPA (não base)	50 g	50 g	50 g	35 g	
BETERRABA					
• SALADA	40 g	40 g	30 g	15 g	

SERVIÇO DE

GESTÃO DE COMPRAS

Centro Hospitalar Universitário Lisboa Norte, EPE
Av. Professor Egas Moniz – 1649-035 Lisboa
Capital Estatutário: 312.440.000,00 €
Contribuinte N.º 508 481 287
Telf: 217 805 330 – Fax: 217 805 805
www.chln.pt



MISTA					
BRÓCOLOS					
• GUARNIÇÃO	150 g	180 g	100g	80 g	
BASE	80 g	100 g	60 g	40 g	
• GUARNIÇÃO	45 g	45 g	45 g	25 g	
MISTA	50 g	80 g	40 g	30 g	
• SOPA (não base)					
• SALADA					
MISTA					
CALDO VERDE					
• SOPA (não base)	80 g	80 g	50 g	30 g	
CEBOLA					

2018/01/10

GESTÃO DE COMPRAS

Centro Hospitalar Universitário Lisboa Norte, EPE
Av. Professor Egas Moniz – 1649-035 Lisboa
Capital Estatutário: 312.440.000,00 €
Contribuinte Nº 508 481 287
Tel: 217 805 330 – Fax: 217 805 605
www.chln.pt



TABELA 9 – PRODUTOS HORTÍCOLAS (diversas utilizações) (cont.)

PRODUTO	CAPITAÇÕES				OBSERVAÇÕES
	Adultos (A)	Diabética e Hipocalórica	Crianças 3 a 12 anos (P V)	Crianças 1 a 3 anos (PIV)	
• ARROZ	20 g	20 g	20 g	20 g	
• ESTUFADOS	25 g	25 g	25 g	25 g	
• SOPA (não base)	20 g	20 g	20 g	20 g	
CENOURA					
• ARROZ	50 g	50 g	30 g	20 g	
• GUARNIÇÃO MISTA	100 g	100 g	60 g	40 g	
• JARDINEIRA/ESTUFADOS	50 g	50 g	50 g	30 g	
• ESPARREGADO	200 g	200 g	200 g	200 g	
• SALADA	100 g	100 g	50 g	35 g	
• SALADA MISTA	70 g	70 g	30 g	15 g	
• SALADA RUSSA	50 g	50 g	50 g	30 g	
• SOPA (base)	50 g	50 g	50 g	30 g	
• SOPA (não base)	30 g	30 g	30 g	20 g	
COENTROS	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	
COGUMELOS	25 g	25 g	15 g	Não autorizado	
COUVE-DE-BRUXELAS					
• GUARNIÇÃO BASE	100 g	150 g	80 g	40 g	
COUVE-FLOR					
• GUARNIÇÃO MISTA	150g	180g	80 g	60 g	
• SOPA (não base)	70	70	50 g	40 g	
COUVE LOMBARDA					
• GUARNIÇÃO MISTA	180 g	200 g	100 g	90 g	
• SOPA (não base)	80 g	80 g	50 g	30 g	
• ARROZ	30 g	30 g	30 g	30 g	

SECRETARIA

GESTÃO DE COMPRAS

Centro Hospitalar Universitário Lisboa Norte, EPE
Av. Professor Egas Moniz – 1649-035 Lisboa
Capital Estatutário: 312.440.000,00 €
Contribuinte N° 508 481 287
Telf: 217 805 330 – Fax: 217 805 605
www.chln.pt



TABELA 9 – PRODUTOS HORTÍCOLAS (diversas utilizações) (cont.)

PRODUTO	CAPITAÇÕES				OBSERVAÇÕES
	Adultos (A)	Diabética e Hipocalórica	Crianças 3 a 12 anos (PV)	Crianças 1 a 3 anos (PIV)	
COUVE PORTUGUESA					
• GUARNIÇÃO MISTA	180 g	200 g	120 g	80 g	
• SOPA (não base)	100 g	100 g	60 g	40 g	
• ARROZ	30 g	30 g	30g	15 g	
COUVE ROXA					
• SALADA MISTA	50 g	50 g	30 g	15 g	
COURGETTES					
• GUARNIÇÃO BASE	65 g	65 g	45 g	25 g	
• ARROZ	50 g	50 g	35 g	25 g	
• GUARNIÇÃO BASE	150 g	150 g	100 g	80 g	
• GUARNIÇÃO c/LEGUMINOSAS/HORTÍCOLAS	80 g	80 g	50 g	30 g	
• SALADA RUSSA	60 g	60 g	40 g	25 g	
• SOPA (base)	50 g	50 g	50 g	30 g	
• SOPA (não base)	30 g	30 g	30 g	15 g	
ESPINAFRES					
• ESPARREGADO	300 g	200 g	200 g	200 g	
• SOPA (não base)	50 g	50 g	50 g	30 g	
FAVAS					
• SOPA (base)				30 g	
• GUARNIÇÃO BASE	50 g	50 g	50 g	Não	
	150 g	150 g	100 g	autoriza do	
FEIJÃO VERDE					
• GUARNIÇÃO MISTA	100 g	200 g	80 g	60 g	
• JARDINEIRA	80 g	80 g	50 g	40 g	
• SOPA (não base)	60 g	60 g	45 g	25 g	
FEIJÃO SECO					
• ARROZ	40 g	40 g	25 g	15 g	
• GUARNIÇÃO BASE	100 g	80 g	50 g	30 g	
• SOPA (base)	40 g	40 g	40 g	20 g	

SEB/2011

GESTÃO DE COMPRAS

Centro Hospitalar Universitário Lisboa Norte, EPE
Av. Professor Egas Moniz – 1649-035 Lisboa
Capital Estatutário: 312.440.000,00 €
Contribuinte Nº 508 481 287
Telf: 217 805 330 – Fax: 217 805 605
www.chln.pt



TABELA 9 – PRODUTOS HORTÍCOLAS (diversas utilizações) (cont.)

PRODUTO	CAPITAÇÕES				OBSERVAÇÕES
	Adultos (A)	Diabética e Hipocalórica	Crianças 3 a 12 anos (P V)	Crianças 1 a 3 anos (PIV)	
GRELOS					
• ARROZ	50 g	50 g	50 g	30 g	
• GUARNIÇÃO BASE	180 g	180 g	120 g	80 g	
• SOPA (base)	80 g	80 g	50 g	30 g	
GRÃO					
• GUARNIÇÃO BASE	100 g	80 g	80 g	30 g	
• GUARNIÇÃO MISTA	50 g	50 g	40 g	20 g	
• SOPA (base)	100 g	100 g	40 g	20 g	
JULIANA					
• SOPA (não base)	70 g	70 g	50 g	40 g	
NABIÇA					
• GUARNIÇÃO MISTA	150 g	150 g	100 g	80 g	
• ESPARREGADO	200 g	200 g	200 g	200 g	
• SOPA (não base)	50	50	80 g	50 g	
NABO (cabeça)					
• SOPA (não base)	40 g	40 g	25 g	15 g	
• GUARNIÇÃO MISTA	70 g	70 g	45 g	25 g	
PEPINO					
• SALADA MISTA	60 g	60 g	40 g	Não autorizado	
PIMENTO					
• ARROZ	20 g	20 g	10 g	Não autorizado	
• CALDEIRADA	20 g	20 g	10 g	do	
RABANETES					
• SALADA MISTA	25 g	25 g	15 g	Não autorizado	
TOMATE					
• ARROZ	50 g	50 g	35 g	20 g	
• ESTUFADOS/ASSADOS/ CALDEIRADA	50 g	50 g	35 g	20 g	

SERVIÇO DE

GESTÃO DE COMPRAS

Centro Hospitalar Universitário Lisboa Norte, EPE
Av. Professor Egas Moniz – 1649-035 Lisboa
Capital Estatutário: 312.440.000,00 €
Contribuinte N.º 508 481 287
Telf: 217 805 330 – Fax: 217 805 805
www.chln.pt



• SALADA	120 g	120 g	60 g	40 g	
• SALADA MISTA	60 g	60 g	40 g	25 g	
• SOPA (base)	100 g	100 g	60 g	40 g	
• SOPA (não base)	40 g	40 g	30 g	20 g	

SERVIÇO DE

GESTÃO DE COMPRAS

Centro Hospitalar Universitário Lisboa Norte, EPE
Av. Professor Egas Moniz – 1649-035 Lisboa
Capital Estatutário: 312.440.000,00 €
Contribuinte N.º 508 481 287
Telf: 217 805 330 – Fax: 217 805 806
www.chin.pt

TABELA 10 – FRUTOS (diversas utilizações)

PRODUTO	CAPITAÇÕES				OBSERVAÇÕES
	Adultos (A)	Diabética e Hipocalórica	Crianças 3 a 12 anos (P V)	Crianças 1 a 3 anos (PIV)	
ABACAXI	180 g	130 g	--	--	
ALPERCE	170 g	170 g	150 g	120 g	Calibre mínimo 30 mm
AMEIXA	160 g	160 g	140 g	110 g	Calibre mínimo 30 mm
BANANA	160 g	100 g	120 g	100 g	
CEREJA	150 g	120 g	120 g	--	Calibre mínimo 30 mm
CITRINOS					
• SATSUMAS/TANGERINAS/WILKINGS	180 g	180 g	180 g	120 g	2 unidades
• CLEMENTINAS E MONREALS	180 g	180 g	180 g	120 g	2 unidades
• LARANJA	180 g	180 g	180 g	120 g	1 unidade
DAMASCOS	170 g	150 g	150 g	Não autorizado	Calibre mínimo 30 mm
FIGO	150 g	100 g	140 g	--	
KIWI	150 g	120 g	120 g	100 g	2 unidades
MAÇÃ					
• CRUA	170 g	150 g	150 g	120 g	1 unidade de 75 mm
• ASSAR/COZER	210 g	170 g	170 g	150 g	
MELANCIA	300 g	250 g	250 g	200 g	
MELÃO	270 g	250 g	250 g	150 g	
MORANGO	150 g	150 g	120 g	--	Calibre mínimo 22 mm
NÊSPERA	140 g	140 g	120 g	--	Calibre mínimo 30 mm
NECTARINA	170 g	150 g	150 g	110 g	
PÊRA	170 g	150 g	150 g	110 g	Calibre mínimo 60 mm
PESSEGO	170 g	150 g	150 g	110 g	
UVA DE MESA	180 g	80 g	150 g	100 g	

SERVÍCIOS

GESTÃO DE COMPRAS

Centro Hospitalar Universitário Lisboa Norte, EPE
Av. Professor Egas Moniz – 1649-035 Lisboa
Capital Estatutário: 312.440.000,00 €
Contribuinte N.º 508 481 287
Telf: 217 805 330 – Fax: 217 805 605
www.chln.pt



TABELA 10 – FRUTOS (diversas utilizações) (cont.)

PRODUTO	CAPITAÇÕES				OBSERVAÇÕES
	Adultos (A)	Diabética e Hipocalórica	Crianças 3 a 12 anos (P V)	Crianças 1 a 3 anos (PIV)	
FRUTA CALDA • ANANÁS/ABACAXI • PÊSSEGO	2 rodela 2 metades	--	1 rodela 2 metades	-- 1 metade	
SALADA FRUTA	180 g	120 g	150 g	120 g	5 variedades* (mín.)

***Variedade de frutas autorizadas a utilizar na salada de frutas: banana, laranja/ tangerina/ clementina, pêsego, maçã, pêra, morango, ananás, kiwi;**

GESTÃO DE COMPRAS



TABELA 11 – PREPARAÇÕES CULINÁRIAS – SOPAS (por dose individual)

PREPARAÇÃO	CAPITAÇÕES	OBSERVAÇÕES
• GERAL	<ul style="list-style-type: none"> • Legumes 100 g • Hortalíça 50 g • Azeite* 5 g + (uma das opções) • Batata 120 g • Arroz 20 g • Massa 20 g • Leguminosas* 30 g 	<ul style="list-style-type: none"> • Nas dietas de consistência mole e pastosa, deverá ser passada, sem grumos ▪ Nas dietas com indicação de "sem gordura", não adicionar azeite,
• GERAL, ENRIQUECID A	<ul style="list-style-type: none"> • Legumes 100 g • Hortalíça g 100 g • Carne (vaca ou Frango) 75 g • Azeite* 50 g • Azeite* 5 g + (uma das opções) • Batata 120 g • Arroz 20 g • Massa 20 g • Leguminosas 30 g 	<ul style="list-style-type: none"> • Nas dietas de consistência mole e pastosa, deverá ser passada, sem grumos ▪ Sem azeite, nas dietas com indicação de "sem gordura"
• LIGEIRA	<ul style="list-style-type: none"> • Legumes 100 g • Hortalíça 50 g • Azeite* 3 g + (uma das opções) • Batata 120 g • Arroz 20 g • Massa 20 g 	<p><i>Deverá ser passada nas dietas de consistência mole (sem grumos)</i></p>
• Diabética	<ul style="list-style-type: none"> • Legumes 200 g • Hortalíça 50 g • Azeite* 5 g 	<ul style="list-style-type: none"> • Nas dietas de consistência mole e pastosa, deverá ser passada, sem grumos • Sem azeite, nas dietas com indicação de "sem gordura"
• PASTOSA	<ul style="list-style-type: none"> • Legumes 100 g • Hortalíça 50 g • Azeite* 7 g + (uma das opções) • Batata 160 g • Arroz 40 g • Massa 40 g 	<p><i>Deverá ser bem passada (sem grumos)</i></p>

GESTÃO DE COMPRAS



• PASTOSA ENRIQUECID A	• Legumes	100 g	<i>Deverá ser bem passada (sem grumos)</i>
	• Hortalíça	75 g	
	• Carne/peixe/ovo	1un	
	• Azeite*	7g	
	+ (uma das opções)		
• PURÉ DE LEGUMES	• Batata	160 g	<i>Deverá ser bem passada (sem grumos)</i>
	• Arroz	40 g	
	• Massa	40 g	
	• Legumes	100 g	
	• Hortalíça	50 g	
	• Azeite*	7 g	

*O azeite só deverá ser adicionado no final da confeção

SERVIÇOS DE

GESTÃO DE COMPRAS

Centro Hospitalar Universitário Lisboa Norte, EPE
Av. Professor Egas Moniz – 1649-035 Lisboa
Capital Estatutário: 312.440.000,00 €
Contribuinte N° 508 481 287
Telf: 217 805 330 – Fax: 217 805 605
www.chln.pt



TABELA 11 – PREPARAÇÕES CULINÁRIAS – SOPAS (por dose individual) (cont.)

PREPARAÇÃO	CAPITAÇÕES	OBSERVAÇÕES
• PURÉ DE CENOURA	<ul style="list-style-type: none"> • Cenoura 80 g • Batata 100 g • Azeite* 5 g 	<p><i>Deverá ser bem passada</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ (sem grumos) ▪ Sem azeite, nas dietas com indicação de sem gordura
• PURÉ DE ABOBORA	<ul style="list-style-type: none"> • Abóbora 100 g • Batata 100 g • Azeite 5 g 	<p><i>Deverá ser bem passada</i> (sem grumos)</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Sem azeite, nas dietas com indicação de sem gordura
• CANJA	<ul style="list-style-type: none"> • Frango/galinha 50 g • Arroz/Massa 20 g • Batata 80 g • Cenoura 30 g • Azeite 2 g 	
• POBRE EM RESÍDUOS	<ul style="list-style-type: none"> + (uma das opções) • Abóbora 50 g • Alface 80 g • Curgete (sem casca) 50 g 	<p><i>Deverá ser bem passada</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ (sem grumos) ▪ Sem azeite, nas dietas com indicação de sem gordura
• POBRE EM RESÍDUOS ENRIQUECIDA	<ul style="list-style-type: none"> • Batata 80 g • Cenoura 30 g • Frango/galinha/peru 45 g • Azeite 2 g + (uma das opções) • Abóbora 50 g • Alface 80 g • Curgete (sem casca) 50 g 	<p><i>Deverá ser bem passada</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ (sem grumos) ▪ Sem azeite, nas dietas com indicação de sem gordura

*O azeite só deverá ser adicionado no final da confeção.

SERVIÇO DE
GESTÃO DE COMPRAS

Centro Hospitalar Universitário Lisboa Norte, EPE
Av. Professor Egas Moniz – 1649-035 Lisboa
Capital Estatutário: 312.440.000,00 €
Contribuinte N.º 508 481 287
Telf: 217 805 330 – Fax: 217 805 605
www.chln.pt



TABELA 12 – PREPARAÇÕES CULINÁRIAS - VÁRIOS (por dose individual)

PREPARAÇÃO	CAPITAÇÕES	OBSERVAÇÕES
MAISENA C/OVO	<ul style="list-style-type: none"> • Leite ½ gordo 2.5 dl • Farinha maisena 25 g • Açúcar 15 g • Gema de ovo 9 g (1/2 gema) • Manteiga 7.5 g • Limão e Pau de Canela q.b 	<i>Poderá ser requisitada sem açúcar e com adoçante</i>
MAISENA S/OVO	<ul style="list-style-type: none"> • Leite ½ gordo 2.5 dl • Farinha maisena 25 g • Açúcar 15 g • Manteiga 7.5 g 	<i>Poderá ser requisitada sem açúcar e com adoçante</i>
MAISENA C/LEITE 0% LACTOSE	<ul style="list-style-type: none"> • Leite s/lactose 2.5 dl • Farinha maisena 25 g • Açúcar 15 g • Manteiga 7.5 g 	<i>Poderá ser requisitada sem açúcar e com adoçante</i>
FLOCOS DE MEL	<ul style="list-style-type: none"> • Flocos com mel 40 g 	
FLOCOS OU CREME DE ARROZ	<ul style="list-style-type: none"> • Leite ½ gordo 2.5 dl • Flocos de arroz 40 g • Água 160 dl 	
FLOCOS OU CREME DE ARROZ C/ LEITE S/LACTOSE	<ul style="list-style-type: none"> • Flocos de arroz 40 g • Leite s/lactose 160 dl 	
FLOCOS DE AVEIA C/OVO	<ul style="list-style-type: none"> • Flocos de aveia 30 g • Açúcar 15 g • Gema ovo 9 g (1/2 gema) • Leite ½ gordo 2.5 dl • Manteiga 7.5 g • Limão e Pau de Canela q.b 	<i>Poderá ser requisitada sem açúcar e com adoçante</i>

GESTÃO DE COMPRAS



FLOCOS DE AVEIA S/OVO	<ul style="list-style-type: none">• Flocos de aveia 30 g• Açúcar 15 g• Leite ½ gordo 2.5 dl• Manteiga 7.5 g• Limão e Pau de Canela q.b	<i>Poderá ser requisitada sem açúcar e com adoçante</i>
FLOCOS DE AVEIA C/LEITE S/LACTOSE	<ul style="list-style-type: none">• Flocos de aveia 30 g• Açúcar 15 g• Leite s/lactose 2.5 dl• Manteiga 7.5 g• Limão e Pau de Canela q.b	<i>Poderá ser requisitada sem açúcar e com adoçante</i>

ESP/27/01/16

GESTÃO DE COMPRAS

Centro Hospitalar Universitário Lisboa Norte, EPE
Av. Professor Egas Moniz – 1649-035 Lisboa
Capital Estatutário: 312.440.000,00 €
Contribuinte N° 508 481 287
Telf: 217 805 330 – Fax: 217 805 605
www.chln.pt



TABELA 12 – PREPARAÇÕES CULINÁRIAS - VÁRIOS (por dose individual) (cont.)

PREPARAÇÃO	CAPITAÇÕES	OBSERVAÇÕES	
TAPIOCA C/OVO	• Farinha de tapioca	15 g	<i>Poderá ser requisitada sem açúcar e com adoçante</i>
	• Açúcar	15 g	
	• Gema de ovo	9 g (1/2 gema)	
	• Leite ½ gordo	2.5 dl	
	• Manteiga	7.5 g	
	• Limão e Pau de Canela	q.b	
TAPIOCA S/OVO	• Farinha de tapioca	15 g	<i>Poderá ser requisitada sem açúcar e com adoçante</i>
	• Açúcar	15 g	
	• Gema de ovo	9 g (1/2 gema)	
	• Leite ½ gordo	2.5 dl	
	• Manteiga	7.5 g	
	• Limão e Pau de Canela	q.b	
TAPIOCA C/LEITE S/LACTOSE	• Farinha de tapioca	15 g	
	• Açúcar	15 g	
	• Leite s/lactose	2.5 dl	
	• Manteiga	7.5 g	
	• Limão e Pau de Canela	q.b	
ARROZ DOCE	• Arroz carolino	20 g	
	• Açúcar	20 g	
	• Gema de ovo	9 g (1/2 gema)	
	• Leite ½ gordo	0.8 dl	
	• Manteiga	2.5 g	
	• Limão e Pau de Canela	q.b	
ARROZ DOCE C/LEITE S/LACTOSE	• Arroz carolino	20 g	
	• Açúcar	20 g	
	• Gema de ovo	9 g (1/2 gema)	
	• Leite s/lactose	0.8 dl	
	• Manteiga	2.5 g	
	• Limão e Pau de Canela	q.b	
PUDIM DE OVOS	• Leite ½ gordo	1 dl	
	• Açúcar	50g	
	• Ovo	1 un	
	• Caramelo	q.b	
BATIDO DE FRUTA	• Fruta crua	150 g	(2 variedades)
	• p/assar/cozer	2 un	
	• Bolacha Maria	1.5dl	
	• Água de cozedura		

SERVIÇOS

GESTÃO DE COMPRAS

Centro Hospitalar Universitário Lisboa Norte, EPE
Av. Professor Egas Moniz – 1649-035 Lisboa
Capital Estatutário: 312.440.000,00 €
Contribuinte N° 508 481 287
Telf: 217 805 330 – Fax: 217 805 605
www.chln.pt



TABELA 12 – PREPARAÇÕES CULINÁRIAS - VÁRIOS (por dose individual)
(cont.)

PREPARAÇÃO	CAPITAÇÕES	OBSERVAÇÕES
BATIDO DE FRUTA PARA DIABÉTICO	<ul style="list-style-type: none"> • Fruta crua 150 g • p/assar/cozer 1un • Bolacha Maria 1.5 dl • Água de cozedura 	Volume total 250 cc
PURÉ DE FRUTA	<ul style="list-style-type: none"> • Fruta assada/cozida 200 g • s/casca 	Volume total 250 cc
BATIDO DE LEITE	<ul style="list-style-type: none"> • Leite MG 200 ml • Bolacha Maria 3 unidades 	
BATIDO DE IOGURTE	<ul style="list-style-type: none"> • Iogurte líquido aroma 180 ml • Bolacha Maria 3 unidades 	

SERVIÇO DE

GESTÃO DE COMPRAS

Centro Hospitalar Universitário Lisboa Norte, EPE
Av. Professor Egas Moniz – 1649-035 Lisboa
Capital Estatutário: 312.440.000,00 €
Contribuinte N.º 508 481 287
Telf: 217 805 330 – Fax: 217 805 805
www.chln.pt



ANEXO VI
CADERNO DE CAPITAÇÕES – REFEITÓRIO

1. CONSIDERAÇÕES GERAIS

As capitações apresentadas neste Caderno de Capitações correspondem ao peso dos alimentos, descongelados e limpos, destinados à confeção das refeições dos colaboradores/utentes, utilizadores do refeitório da Instituição.

Nota 1: A inclusão de quaisquer outros géneros alimentares neste Caderno de Capitações, carece de aprovação do Serviço de Dietética e Nutrição.

Nota 2: É admitido, em média, um rendimento mínimo de até 70%, pós confeção, variável de acordo com a natureza do género alimentar.

TABELA 1 – CARNE DE VACA

PRODUTO	CAPITAÇÕES	OBSERVAÇÕES
• BIFE		
• Sem Ovo	160 g	
• COZER (s/osso)	200 g	
• ASSAR	180 g	
• GRELHAR	180 g	
• ESCALOPES	160 g	
• ESCALOPES PARA PANAR	120 g	
• ESTUFAR/GUISAR SEM OSSO	180 g	
• P/COZIDO À PORTUGUESA/ FEIJOADA	170 g	
• DOBRADA	180 g	
• LINGUA	200 g	(sem arreigada)
• ARROZ DE CARNES	80 g	
• ALMONDEGAS (Industriais)	5 unid.	
• CROQUETES (Industriais)	5 unid.	
• HAMBURGUÉR (industriais)	160 g	2 unidades

GESTÃO DE COMPRAS



<ul style="list-style-type: none">• PICADAS<ul style="list-style-type: none">• Empadão/Lasanha• Rolo de carne• Bolonhesa• Canelones	<p>120 g 170 g 100 g 4 unid.</p>	
---	--	--

SERVIÇOS DE

GESTÃO DE COMPRAS

Centro Hospitalar Universitário Lisboa Norte, EPE
Av. Professor Egas Moniz – 1649-035 Lisboa
Capital Estatutário: 312.440.000,00 €
Contribuinte N° 508 481 287
Telf: 217 805 330 – Fax: 217 805 605
www.chln.pt



TABELA 2 – CARNE DE PORCO

PRODUTO	CAPITAÇÕES	OBSERVAÇÕES
• ASSAR	200 g	
• COSTELETAS	180/200 g	2 unidades
• COSTELETAS PARA PANAR	150 g	2 unidades
• ESTUFAR (perna ou pá)	200 g	
• FEBRAS	170 g	
• ESCALOPES PARA PANAR	140 g	
• GRELHAR	160 g	
• FRITAR (Pedacos)	200 g	
• ENTRECOSTO	300 g	
• P/COZIDO À PORTUGUESA/ FEIJOADA	70 g	
• P/TORTILHAS/ARROZ DE CARNES	70 g	
• ENCHIDOS		
ALHEIRA	1 unid.	
CHOURIÇOS	15 g	
CHOURIÇO MOURO	20 g	
FARINHEIRA	20 g	
SALSICHAS PARA ARROZ	60 g	
SALSICHAS PARA ENROLAR	150 g	
SALSICHAS DE LATA C/ OVO	3 unid.	
MORCELA	15 g	

TABELA 3 – CARNES FRIAS

PRODUTO	CAPITAÇÕES	OBSERVAÇÕES
• FIAMBRE	25 g	
• PAIO	15 g	
• MORTADELA	20 g	
• SALSICHA	1 unid.	
• CROQUETE	1 unid.	
• FRANGO ASSADO	60 g	
• CARNE ASSADA	30 g	
• CHOURIÇO	20 g	

SERVIÇO DE

GESTÃO DE COMPRAS

Centro Hospitalar Universitário Lisboa Norte, EPE
Av. Professor Egas Moniz – 1649-035 Lisboa
Capital Estatutário: 312.440.000,00 €
Contribuinte Nº 508 481 287
Telf: 217 805 330 – Fax: 217 805 605
www.chln.pt



TABELA 4 – AVES E CRIAÇÃO

PRODUTO	CAPITAÇÕES	OBSERVAÇÕES
• COELHO		
ASSAR/FRITAR/GUISAR/ESTUFAR	300 g	
ARROZ	280 g	
• FRANGO		
FRANGO		
Com miúdos	300 g	
Sem miúdos	280g	
COZER	280 g	
ASSAR NO FORNO	min. 250 g	¼ frango
BIFE	165 g	
COXAS	250 g	
ESTUFAR/GUISAR	260 g	
FRITAR/GRELHAR	300 g	
P/TORTILHA/ARROZ DE CARNES	80 g	
COZIDO P/Cozido à Portuguesa	100 g	
JARDINEIRA	180 g	
ARROZ DE FRANGO	200 g	
HAMBURGUER	160 g	2 unidades
ALMONDEGAS	5 unid.	
CANJA	50 g	
PERÚ		
• ASSAR NO FORNO	320 g	
• BIFE	150 g	
• COXAS	250 g	
• ESTUFAR/GUISAR	260 g	
• COSTELETAS	4 unid.	
• ESCALOPES PARA PANAR	120 g	
• ESPETADAS	200 g	
• ROTI	180 g	
• HAMBURGUER	160 g	2 unidades
PATO		
• ASSAR	320 g	
• ESTUFAR	320 g	
• ARROZ DE PATO	280 g	

SERVIÇO DE

GESTÃO DE COMPRAS

Centro Hospitalar Universitário Lisboa Norte, EPE
Av. Professor Egas Moniz – 1649-035 Lisboa
Capital Estatutário: 312.440.000,00 €
Contribuinte N° 508 481 287
Telf: 217 805 330 – Fax: 217 805 606
www.chln.pt



TABELA 5 – BORREGO/CABRITO

PRODUTO	CAPITAÇÕES	OBSERVAÇÕES
• ASSAR	350 g	
• COSTELETAS	6 unid.	
• GUI SAR	300 g	
• PERNA	230 g	
• CALDEIRADA/CHANFANA	280 g	
• ESTUFAR/COZER	330 g	

TABELA 6 – OVOS

PRODUTO	CAPITAÇÕES	OBSERVAÇÕES
OVOS		
• COZIDOS	1 unid.	Em natureza
• MEXIDOS	1 dl	Pasteurizados
• OMELETA	1 dl	Pasteurizados
• TORTILHA	1 dl	Pasteurizados
• Para Brás	1 dl	Pasteurizados

TABELA 7 – PESCADO (diversas utilizações)

PRODUTO	CAPITAÇÕES	OBSERVAÇÕES
ABRÓTEA/PESCADA (sem cabeça)		
• SEM OVO	230 g	
• COM OVO	160 g	
ATUM DE CONSERVA		Em água ou azeite
• COM BATATA E UM OVO COZIDO	120 g	
• SALADA COM MAIONESE	120 g	
• ARROZ	120 g	
BACALHAU SECO		Os ovos em natureza só podem ser cozidos.

SERVIÇO DE

GESTÃO DE COMPRAS

Centro Hospitalar Universitário Lisboa Norte, EPE
Av. Professor Egas Moniz – 1649-035 Lisboa
Capital Estatutário: 312.440.000,00 €
Contribuinte Nº 508 481 287
Telf: 217 805 330 – Fax: 217 805 806
www.chln.pt



PRODUTO	CAPITAÇÕES	OBSERVAÇÕES
<ul style="list-style-type: none"> • ASSAR • CALDEIRADA • CARAS • COZER COM UM OVO • COZER SEM OVO • GOMES DE SÁ COM ½ OVO • BRÁS • PATANISCAS • PASTÉIS (industriais) 	<ul style="list-style-type: none"> 180 g 220 g 310 g 150 g 180 g 120 g 90 g 4 unid 4 unid 	<p>Os ovos em natureza só podem ser cozidos.</p> <p>Ovo pasteurizado</p>
<ul style="list-style-type: none"> BESUGO/TRUTA CALDEIRADA CAVALA/CHICHARRO CARAPAU CHERNE 	<ul style="list-style-type: none"> 350 g 300 g 220 g 250 g 180 g 	<p>4 espécies no mínimo</p>
<ul style="list-style-type: none"> CHOCOS • INTEIRO • FRITAR/GRELHAR • GUI SAR CORVINA DOURADA DOURADINHOS (fabrico industrial) FILETES/LOMBOS LULAS • INTEIRO • FRITAR/GRELHAR • GUI SAR MARUCA MERO PARGO • COZER • GUI SAR • ARROZ SALMÃO SOLHA (sem cabeça) 	<ul style="list-style-type: none"> 240 g 350 g 300 g 240 g 230 g 5 unidades 230g 240 g 350 g 300 g 200 g 200 g 200 g 380 g 300 g 280 g 200 g 230 g 	

SERVIÇO DE

GESTÃO DE COMPRAS

Centro Hospitalar Universitário Lisboa Norte, EPE
Av. Professor Egas Moniz – 1649-035 Lisboa
Capital Estatutário: 312.440.000,00 €
Contribuinte N° 508 481 287
Telf: 217 805 330 – Fax: 217 805 605
www.chln.pt



SARDINHA	300g	
RAÍNHA	240 g	
TAMBORIL		
• ARROZ	200 g	

TABELA 8 – GUARNIÇÕES (diversas utilizações)

PRODUTO	CAPITAÇÕES	OBSERVAÇÕES
ARROZ		
• DOCE	40 g	peso em cru
• GUARNIÇÃO BASE	90 g	
• GUARNIÇÃO MISTA	50 g	
• SOPA COM HORTALIÇA	20 g	
• SOPA SEM HORTALIÇA	35 g	
MASSAS		
• GUARNIÇÃO BASE	90 g	peso em cru
• GUARNIÇÃO MISTA	50 g	
• SOPA COM HORTALIÇA	20 g	
• SOPA SEM HORTALIÇA	35 g	
• CANELONES	4 unidades	

TABELA 9 – PRODUTOS HORTÍCOLAS (diversas utilizações)

PRODUTO	CAPITAÇÕES	OBSERVAÇÕES
ABÓBORA		
• SOPA (base)	100 g	
• SOPA (não base)	50 g	
AGRIÃO		
• SALADA	50 g	
• SOPA (não base)	80 g	
ALFACE		
• SALADA	50 g	
• SALADA MISTA	30 g	
• SOPA (não base)	30 g	
ALHO FRANÇÊS		
• SOPA (base)	70 g	
• SOPA (não base)	50 g	



BATATA		
• ASSAR	300 g	
• COZER	300 g	
• FRITAR	320g	
• JARDINEIRA/CALDEIRADA	200 g	
• PURÉ	280 g	
• SALADA RUSSA	200 g	
• SOPA	100 g	
• SOPA C/CALDO VERDE	150 g	
BETERRABA		
• SALADA MISTA	40 g	

SEMILO 2011

GESTÃO DE COMPRAS

Centro Hospitalar Universitário Lisboa Norte, EPE
Av. Professor Egas Moniz – 1649-035 Lisboa
Capital Estatutário: 312.440.000,00 €
Contribuinte N° 508 481 287
Telf: 217 805 330 – Fax: 217 805 805
www.chln.pt



TABELA 9 – PRODUTOS HORTÍCOLAS (cont.)

PRODUTO	CAPITAÇÕES	OBSERVAÇÕES
BRÓCOLOS • GUARNIÇÃO BASE • GUARNIÇÃO MISTA • SOPA (não base) • SALADA MISTA	150 g 100 g 45 g 50 g	
CALDO VERDE • SOPA (não base)	80 g	
CEBOLA • ARROZ • ESTUFADOS • SOPA (não base)	20 g 25 g 20 g	
COGUMELOS	25 g	
COUVE DE BRUXELAS • GUARNIÇÃO BASE	100 g	
COUVE-FLOR • GUARNIÇÃO MISTA • SOPA (não base)	150g 70	
COUVE LOMBARDA • GUARNIÇÃO MISTA • SOPA (não base) • ARROZ	180 g 80 g 30 g	
COUVE PORTUGUESA • GUARNIÇÃO MISTA • SOPA (não base) • ARROZ	180 g 100 g 30 g	
COUVE ROXA		

SERVIÇO DE

GESTÃO DE COMPRAS

Centro Hospitalar Universitário Lisboa Norte, EPE
Av. Professor Egas Moniz – 1649-035 Lisboa
Capital Estatutário: 312.440.000,00 €
Contribuinte N.º 508 481 287
Telf: 217 805 330 – Fax: 217 805 605
www.chln.pt



TABELA 9 – PRODUTOS HORTÍCOLAS (cont.)

PRODUTO	CAPITAÇÕES	OBSERVAÇÕES
• SALADA MISTA	50 g	
COURGETTES		
• GUARNIÇÃO BASE	65 g	
ERVILHAS		
• ARROZ	50 g	
• GUARNIÇÃO BASE	150 g	
• GUARNIÇÃO + LEGUMINOSAS/HORTÍCOLA S	80 g	
• SALADA RUSSA	60 g	
• SOPA (base)	50 g	
• SOPA (não base)	30 g	
• ESPARREGADO	200 g	
• SOPA (não base)	50 g	
FAVAS		
• SOPA (base)	50 g	
• GUARNIÇÃO BASE	150 g	
FEIJÃO VERDE		
• GUARNIÇÃO MISTA	100 g	
• JARDINEIRA	80 g	
• SOPA (não base)	60 g	
FEIJÃO SECO		
• ARROZ	40 g	
• GUARNIÇÃO BASE	80 g	
• SOPA (base)	40 g	
GRÃO		
• GUARNIÇÃO BASE	80 g	
• GUARNIÇÃO MISTA	50 g	
• SOPA (base)	100 g	

SERVÍCIO DE

GESTÃO DE COMPRAS

Centro Hospitalar Universitário Lisboa Norte, EPE
Av. Professor Egas Moniz – 1649-035 Lisboa
Capital Estatutário: 312.440.000,00 €
Contribuinte N.º 508 481 287
Tel: 217 805 330 – Fax: 217 805 805
www.chln.pt



TABELA 9 - PRODUTOS HORTÍCOLAS (cont.)

PRODUTO	CAPITAÇÕES	OBSERVAÇÕES
GRELOS • ARROZ • GUARNIÇÃO BASE • SOPA (base)	80 g 50 g 100 g	
HORTELÃ	q.b.	
JULIANA • SOPA (não base)	50 g	
LENTILHAS • SOPA (não base)	25 g	
MILHO • GUARNIÇÃO MISTA • SALADA MISTA • SALADA RUSSA	30 g 45 g 45 g	
NABIÇA • GUARNIÇÃO MISTA • ESPARREGADO • SOPA (não base)	150 g 200 g 50 g	
• SALADA MISTA	25 g	
SALSA	q.b.	
TOMATE • ARROZ • ESTUFADOS • SALADA • SALADA MISTA • SOPA (base) • SOPA (não base)	50 g 50 g 120 g 60 g 100 g 40 g	

SERV. 001/10

GESTÃO DE COMPRAS

Centro Hospitalar Universitário Lisboa Norte, EPE
Av. Professor Egas Moniz - 1649-035 Lisboa
Capital Estatutário: 312.440.000,00 €
Contribuinte N° 508 481 287
Telf: 217 805 330 - Fax: 217 805 605
www.chln.pt



TABELA 10 – FRUTOS (diversas utilizações)

PRODUTO	CAPITAÇÕES	OBSERVAÇÕES
ALPERCE	170 g	Calibre mínimo 30 mm
AMEIXA	160 g	Calibre mínimo 30 mm
BANANA	180 g	
CEREJA	150 g	Calibre mínimo 30 mm
CITRINOS	180 g	2 unidades
• SATSUMAS/TANGERINAS/ WILKINGS	180 g	2 unidades
• CLEMENTINAS E MONREALS	180 g	1 unidade
• LARANJA		
DAMASCOS	170 g	Calibre mínimo 30 mm
FIGO	160 g	
KIWI	160 g	2 unidades
MAÇÃ		
• CRUA	170 g	1 unidade de 75 mm
• ASSAR/COZER	210 g	
MELANCIA	350 g	
MELÃO	300 g	
MORANGO	150 g	Calibre mínimo 22 mm
NÊSPERA	140 g	Calibre mínimo 30 mm
PÊRA	170 g	Calibre mínimo 60 mm
PÊSSEGO	160 g	Calibre mínimo 70 mm
UVA DE MESA	180 g	
FRUTA CALDA		
• ANANÁS/ABACAXI	2 rodelas	
• PÊSSEGO	2 metades	
SALADA FRUTA	180 g	5 variedades no mínimo*

* Variedade de frutas autorizadas a utilizar na salada de frutas: banana, laranja/tangerina/clementina, pêssego, maçã, pêra, morango, ananás, kiwi;

SERVIÇO DE

GESTÃO DE COMPRAS

Centro Hospitalar Universitário Lisboa Norte, EPE
Av. Professor Egas Moniz – 1649-035 Lisboa
Capital Estatutário: 312.440.000,00 €
Contribuinte N.º 508 481 287
Telf: 217 805 330 – Fax: 217 805 605
www.chln.pt



ANEXO VII SUPLEMENTOS

Apresenta-se em seguida a lista de suplementos alimentares admitidos, que poderão compor a totalidade ou integrar quaisquer dietas, standard ou personalizadas.

Nota 1: O Serviço de Dietética e Nutrição poderá requerer a inclusão de novos suplementos alimentares ao prestador de serviços.

Nota 2: A inclusão de novos suplementos alimentares por parte do prestador de serviços requer a autorização prévia do Serviço de Dietética e Nutrição.



SUPLEMENTOS ALIMENTARES		
DESIGNAÇÃO	CAPITAÇÃO	
	Quant.	Unidade
Açúcar D.I.	8	g
Açúcar Kg	1	kg
Adoçante (s/ciclamatos/sacarina) D.I.	1	saqueta
Adoçante stevia	1	saqueta
Água de Arroz	500	cc
Água de Arroz	1000	cc
Água Gaseificada	0,33	cc
Água Natural com gás	0,25	cc
Água Mineral - 0,33	0,33	cc
Água Mineral - 0,50	50	cc
Água Mineral - 1,5	1500	cc
Ananás em Calda	2 fatias	unidade
Amido de milho	400	g
Amido de milho D.I.	40	g
Atum em água lata	1	unidade
Atum em óleo vegetal lata	1	unidade
Atum em azeite lata	1	unidade
Areias D.I.	25	g
Arroz - kg	1	Kg
Arroz Hipoproteico	1	500gr
Arroz Doce - D.I.	1	unidade

SERVIÇO DE

GESTÃO DE COMPRAS

Centro Hospitalar Universitário Lisboa Norte, EPE
Av. Professor Egas Moniz – 1649-035 Lisboa
Capital Estatutário: 312.440.000,00 €
Contribuinte N° 508 481 287
Telf: 217 805 330 – Fax: 217 805 605
www.chln.pt



SUPLEMENTOS ALIMENTARES		
DESIGNAÇÃO	CAPITAÇÃO	
	Quant.	Unidade
Arroz Doce com leite sem lactose - D.I.	1	unidade
Azeite - D.I.	10	cc
Azeite - Lt.	1	Lt
Banana	100	g
Batido de fruta D.I.	250	cc
Batido de fruta Diabético D.I.	250	cc
Batido de Leite	250	cc
Batido de Iogurte	250	cc
Bebida Vegetal de Coco	250	cc
Bebida Vegetal de Soja Baunilha L	1	l
Bebida Vegetal de Soja Baunilha Tetra-Pack	250	cc
Bebida Vegetal de Soja Natural L	1	l
Bebida Vegetal de Soja Natural Tetra-Pack	250	cc
Bebida Vegetal de Soja Chocolate Tetra-Pack	1	l
Bebida de Soja Morango Tetra-Pack	250	cc
Bebida Vegetal de Soja Natural Light Tetra-Pack	250	cc
Bebida Vegetal de Soja Natural Light l	1	l
Bebida Vegetal de Arroz l	1	l
Bebida Vegetal de Arroz Tetra-Pack	250	cc
Bebida Vegetal de Amêndoa Tetra-Pack	250	cc
Bebida Vegetal de Amêndoa l	1	l
Bebida Vegetal Aveia Tetra-Pack	250	cc
Bebida Vegetal Aveia l	1	cc
Bolão de fruta industrializado D.I.	130	cc
Bolão de fruta sem adição de açúcar industrializado D.I.	130	cc
Bolacha de Água e Sal - D.I.	25	g
Bolacha Integral - D.I.	25	g

SERVIÇO DE

GESTÃO DE COMPRAS

Centro Hospitalar Universitário Lisboa Norte, EPE
Av. Professor Egas Moniz - 1649-035 Lisboa
Capital Estatutário: 312.440.000,00 €
Contribuinte Nº 508 481 287
Telf: 217 805 330 - Fax: 217 805 605
www.chln.pt



SUPLEMENTOS ALIMENTARES		
DESIGNAÇÃO	CAPITAÇÃO	
	Quant.	Unidade
Bolacha Maria – D.I.	25	g
Bolacha de milho	25	g
Bolacha de arroz	25	g
Bolacha s/ Glúten – D.I.	25	g
Bolacha tipo Água e Sal com baixo teor protelco	150	g
Bolo à fatia	1	unidade
Bolo Aniversário	1	kg
Bolo de Arroz – D.I.	1	unidade
Bolo tipo queque – D.I.	1	unidade
Cacau Puro em Pó – D.I.	10	g
Café Solúvel (tipo mokambo) – embalagem	250	g
Café Solúvel c/ e s/ Cafeína D.I.	2	g
Caldo de Canja de frango com Sal	300	cc
Caldo de Canja de frango sem Sal	300	cc
Canela em pau	1	unidade
Canela em pó (Kg)	1	kg
Canela em pó D.I.	1	saqueta
Canja de frango com Sal	300	cc
Canja de frango sem sal	300	cc
Canja de frango sem gordura com Sal	300	cc
Canja de frango sem gordura sem sal	300	cc
Cereais Tipo AllBran ou Fibre 1 D.I.	40	g
Cereais Tipo All Bran ou Fibre 1	375	g
Cereais Tipo Chocapic	375	g
Cereais Tipo Chocapic D.I.	40	g
Cereais Tipo Corn Flackes não açucarados	500	g
Cereais Tipo Corn Flackes não açucarados D.I.	40	g

SERVICIO DE

GESTÃO DE COMPRAS

Centro Hospitalar Universitário Lisboa Norte, EPE
Av. Professor Egas Moniz – 1649-035 Lisboa
Capital Estatutário: 312.440.000,00 €
Contribuinte Nº 508 481 287
Telf: 217 805 330 – Fax: 217 805 605
www.chln.pt



SUPLEMENTOS ALIMENTARES		
DESIGNAÇÃO	CAPITAÇÃO	
	Quant.	Unidade
Cereais trigo com mei (tipo estrelitas, star)	375	g
Cereais trigo com mel (tipo estrelitas, star) D.I.	40	g
Cereais tipo Mueslie D.I.	40	g
Cereais tipo Mueslie	300	g
Cereais tipo Clusters	40	g
Cereais tipo Clusters	375	g
Chá Camomila D.I.	1	saqueta
Chá Camomila	1	Caixa 20 DI
Chá Cidreira D.I.	1	saqueta
Chá Cidreira	1	Caixa 20 DI
Chá Frutos Vermelhos D.I.	1	saqueta
Chá Frutos Vermelhos	1	Caixa 20 DI
Chá Lucialima - D.I.	1	saqueta
Chá Lucialima	1	Caixa 20 DI
Chá Preto D.I.	1	saqueta
Chá Preto	1	Caixa 20 DI
Chá Preto sem cafeína DI	1	saqueta
Chá Preto sem cafeína	1	Caixa 20 DI
Chá Tília - D.I.	1	saqueta
Chá Tília	1	Caixa 20 DI
Chá Verde - D.I.	1	saqueta
Chá Verde	1	Caixa 20 DI
Chocolate de leite (barra) D.I.	25	g
Chocolate em Pó - D.I.	10	g

SERVIÇOS

GESTÃO DE COMPRAS

Centro Hospitalar Universitário Lisboa Norte, EPE
Av. Professor Egas Moniz - 1649-035 Lisboa
Capital Estatutário: 312.440.000,00 €
Contribuinte N.º 508 481 287
Telf: 217 805 330 - Fax: 217 805 605
www.chln.pt



Clara de ovo crua	1	unidade
Clara de ovo cozida	1	unidade
Coca - Cola ou Pepsi (Lata)	330	cc

SUPLEMENTOS ALIMENTARES		
DESIGNAÇÃO	CAPITAÇÃO	
	Quant.	Unidade
Coca - Cola ou Pepsi Light (Lata)	330	cc
Coca - Cola ou Pepsi s/ Cafeína (Lata)	330	cc
Concentrado de laranja (1 Lata)	1	lata
Croissant (tipo brioche)	1	unidade
Doce de Frutas Diversos D.I.	20	g
Esparguete com baixo teor proteico	500	g
Farinha Alfarroba	500	g
Farinha Alfarroba DI	40	g
Farinha Cereais láctea de trigo (tipo cerelac, milfarin, nutriben)	1	kg
Farinha Cereais láctea de trigo (tipo cerelac, milfarin, nutriben) D. I.	50	g
Farinha com baixo teor proteico	500	g
Farinha de trigo (1 kg)	1	kg
Farinha trigo DI	40	g
Farinha centeio	500	g
Farinha centeio	40	g
Farinha para Pão s/ Glúten	40	g
Fermento tipo royal - lata	1	unidade
Fiambre de aves 1 a 2 fatias	30	g
Fiambre de porco 1 a 2 Fatias	30	g
Flocos de arroz (tipo nestum de arroz; milupa ou nutriben) - D.I.	40	g
Flocos de cereais não lácteos para adulto tipo Resource Cereais Instant	1	embalagem
Flocos de mel e outros sabores (tipo nestum ou milupa/miluvit)	40	g

SERVIÇO DE

GESTÃO DE COMPRAS

Centro Hospitalar Universitário Lisboa Norte, EPE
Av. Professor Egas Moniz - 1649-035 Lisboa
Capital Estatutário: 312.440.000,00 €
Contribuinte N.º 508 481 287
Telf: 217 805 330 - Fax: 217 805 605
www.chln.pt



Flocos de arroz sem glúten (tipo nestum)	300	g
Frutos secos - Noz	50	g
Frutos secos - Amêndoa	50	g
Frutos secos - Amendoim	50	g
Frutos secos - Caju	50	g

SUPLEMENTOS ALIMENTARES		
DESIGNAÇÃO	CAPITAÇÃO	
	Quant.	Unidade
Frutos secos - Avelã	50	g
Gelado aromatizado de baunilha tipo Epá ou Minimilk - D.I. (min. 50g)	1	unidade
Gelado de água (tipo Calipo)	1	unidade
Gelatina ananás D.I.	1	unidade
Gelatina morango D.I.	1	unidade
Gelatina laranja D.I.	1	unidade
Gelatina pêssego D.I.	1	unidade
Gelatina tuti-fruti D.I.	1	unidade
Gelatina sem açúcar morango D.I.	1	unidade
Gelatina sem açúcar tuti-fruti D.I.	1	unidade
Gelatina em pó tipo Royal - embalagem 170g	1	unidade
Groselha Xarope	1	l
Guardanapos - unid folha dupla	1	unidade
Bebida Tipo Ice - Tea Ilmão Tetra-Pack	200	cc
Bebida Tipo Ice - Tea pêssego Tetra-Pack	200	cc
Bebida Tipo Ice - Tea manga Tetra-Pack	200	cc
Bebida Tipo Ice - Tea chá verde Tetra-Pack	200	cc
Bebida Tipo Ice - Tea chá verde lata	330	cc
Iogurte Líquido c bacilos bifidusactivus	100	cc
Iogurte Líquido Magro com aroma sem açúcar	185/200	cc
Iogurte Líquido Magro morango sem açúcar	185/200	cc

SERVIÇOS

GESTÃO DE COMPRAS

Centro Hospitalar Universitário Lisboa Norte, EPE
Av. Professor Egas Moniz - 1649-035 Lisboa
Capital Estatutário: 312.440.000,00 €
Contribuinte N.º 508 481 287
Telf: 217 805 330 - Fax: 217 805 805
www.chln.pt



Iogurte Líquido Magro ananás sem açúcar	185/200	cc
Iogurte Líquido Meio Gordo com aroma	185/200	cc
Iogurte Líquido Meio Gordo ananás	185/200	cc
Iogurte Líquido Meio Gordo banana	185/200	cc
Iogurte Líquido Meio Gordo frutos tropicais	185/200	cc
Iogurte Líquido Meio Gordo morango	185/200	cc

SUPLEMENTOS ALIMENTARES		
DESIGNAÇÃO	CAPITAÇÃO	
	Quant.	Unidade
Iogurte Líquido Aromas sem lactose	185/200	cc
Iogurte Sólido Magro de Aromas sem açúcar	185/200	cc
Iogurte Sólido Magro de morango sem açúcar	125	g
Iogurte Sólido Magro de manga sem açúcar	125	g
Iogurte Sólido Magro Pedacos sem açúcar	125	g
Iogurte Sólido Meio Gordo com Aroma	125	g
Iogurte Sólido Meio Gordo com Aroma banana	125	g
Iogurte Sólido Meio Gordo com Aroma coco	125	g
Iogurte Sólido Meio Gordo com Aroma kiwi	125	g
Iogurte Sólido Meio Gordo com Aroma manga	125	g
Iogurte Sólido Meio Gordo com Aroma morango	125	g
Iogurte Sólido Meio Gordo com Aroma tuti-fruti	125	g
Iogurte Sólido Natural	125	g
Iogurte Sólido Natural Magro sem açúcar	125	g
Iogurte sólido rico lactobacilos D.I.	125	g
Iogurte Solido aromas sem lactose	125	g
Iogurte Tipo Grego Natural	125 a 150	g
Iogurte Tipo Grego com morango	125 a 150	g
Kiwi	75/80	calibre
Laranja	75/80	calibre
Manga	100	g

SERVIÇOS

GESTÃO DE COMPRAS

Centro Hospitalar Universitário Lisboa Norte, EPE
Av. Professor Egas Moniz – 1649-035 Lisboa
Capital Estatutário: 312.440.000,00 €
Contribuinte N.º 508 481 287
Telf: 217 805 330 – Fax: 217 805 605
www.chln.pt



Leite meio gordo 0% de lactose	200	cc
Leite meio gordo 0% de lactose	1	l
Leite magro 0% de lactose	200	cc
Leite magro 0% de lactose	1	l
Leite c/ Chocolate magro UHT	200	cc
Leite c/ Chocolate UHT	200	cc

SUPLEMENTOS ALIMENTARES		
DESIGNAÇÃO	CAPITAÇÃO	
	Quant.	Unidade
Leite com baixo teor proteico	200	cc
Leite-creme - D.I.	1	unidade
Leite em pó s/ lactose	30	g
Leite em pó sem lactose - Lata	400	g
Leite Gordo UHT	1	l
Leite Gordo UHT - D.I.	200	cc
Leite Magro UHT	1	l
Leite Magro UHT - D.I.	200	cc
Leite Melo Gordo	1	l
Leite Meio Gordo UHT - D.I.	200	cc
Limão	150	g
Maçã Golden assada	75/80	calibre
Maçã Starking assada	75/80	calibre
Maça Gala assada	75/80	calibre
Maçã Golden cozida	75/80	calibre
Maçã Starking cozida	75/80	calibre
Maça Gala cozida	75/80	calibre
Maçã Golden Crua	75/80	calibre
Maçã Starking Crua	75/80	calibre
Maça Gala crua	75/80	calibre
Manteiga c/ sal	250	g

SERVIÇO DE

GESTÃO DE COMPRAS

Centro Hospitalar Universitário Lisboa Norte, EPE
Av. Professor Egas Moniz - 1649-035 Lisboa
Capital Estatutário: 312.440.000,00 €
Contribuinte N.º 508 481 287
Teif: 217 806 330 - Fax: 217 806 605
www.chln.pt



Manteiga c/ sal - D.I.	10	g
Manteiga magra - D.I.	10	g
Manteiga s/ sal - D.I.	10	g
Margarina tipo Becel - D.I.	10	g
Margarina de Cozinha	1	kg
Margarina Magra (até 40% matéria gorda) D.I.	10	g

SUPLEMENTOS ALIMENTARES		
DESIGNAÇÃO	CAPITAÇÃO	
	Quant.	Unidade
Marmelada - D.I.	23	g
Massa com baixo teor proteico	500	g
Mel Puro - D.I.	25	g
Mousse Chocolate - D.I.	1	unidade
Néctar de Fruta - D.I.	200	cc
Óleo vegetal	1	l
Ovo cozido	1	unidade
Pão branco (com ou sem sal)	45	g
Pão de forma branco c/ sal 1 fatia - D.I. (sem açúcar e sem gordura)	25	g
Pão de forma branco s/ sal 2 fatias - D.I. (sem açúcar e sem gordura)	50	g
Pão de forma branco s/ sal 1 fatia - D.I. (sem açúcar e sem gordura)	25	g
Pão de forma branco c/ sal 2 fatias - D.I. (sem açúcar e sem gordura)	50	g
Pão de forma mistura c/ sal 2 fatias - D.I. (sem açúcar e sem gordura)	50	g
Pão de forma mistura s/ sal 1 fatia - D.I. (sem açúcar e sem gordura)	25	g
Pão de forma mistura s/ sal 2 fatias - D.I. (sem açúcar e sem gordura)	50	g
Pão de forma mistura c/ sal 1 fatia - D.I. (sem açúcar e sem gordura)	25	g
Pão-de-leite - D.I.	1	unidade
Pão de mistura c/ sal - D.I.	45	g

SERVIÇO DE

GESTÃO DE COMPRAS

Centro Hospitalar Universitário Lisboa Norte, EPE
Av. Professor Egas Moniz - 1649-035 Lisboa
Capital Estatutário: 312.440.000,00 €
Contribuinte N.º 508 481 287
Telf: 217 805 330 - Fax: 217 805 605
www.chin.pt



Pão de mistura fatia c/ e s/ sal – D.I.	45	g
Pão de mistura sem sal – D.I.	45	g
Pão Integral com sal – D.I.	45	g
Pão Integral sem sal – D.I.	45	g
Pão s/ glúten	50	g
Papa de cereais s/ glúten (milho e arroz) – D.I.	50	g
Papa de Farinha de Amido de milho com ovo e açúcar – D.I.	300	g
Papa de Farinha de Amido de milho sem ovo e açúcar – D.I.	300	g
Papa de Farinha de Amido de milho com ovo e adoçante – D.I.	300	g

SUPLEMENTOS ALIMENTARES		
DESIGNAÇÃO	CAPITAÇÃO	
	Quant.	Unidade
Papa de Farinha de Amido de milho sem ovo e adoçante – D.I.	300	g
Papa de Farinha de Amido de milho com leite sem lactose e açúcar – D.I.	300	g
Papa de Farinha de Amido de milho com leite sem lactose e adoçante – D.I.	300	g
Papa de Flocos de Aveia com açúcar – D.I.	300	g
Papa de Flocos de Aveia com adoçante – D.I.	300	g
Papa de Flocos de Aveia com leite sem lactose e açúcar – D.I.	300	g
Papa de Flocos de Aveia com leite sem lactose e adoçante – D.I.	300	g
Papa de Farinha de Tapioca com açúcar – D.I.	300	g
Papa de Farinha de Tapioca com adoçante – D.I.	300	g
Papa de Farinha de Tapioca com leite sem lactose e açúcar – D.I.	300	g
Papa de Farinha de Tapioca com leite sem lactose e adoçante – D.I.	300	g
Pera Assada	75/80	calibre
Pera crua	75/80	calibre
Pera Cozida	75/80	calibre
Pêssego em calda	1	Lata

SERVIÇO DE

GESTÃO DE COMPRAS

Centro Hospitalar Universitário Lisboa Norte, EPE
Av. Professor Egas Moniz – 1649-035 Lisboa
Capital Estatutário: 312.440.000,00 €
Contribuinte N° 508 481 287
Telf: 217 805 330 – Fax: 217 805 605
www.chln.pt



Pêssego em calda - D.I.	2 metades	unidade
Pescada cozida	100	g
Pó granulado rico em fibra, tipo benefibra	1	saqueta
Pudim Flan (70gr)	1	unidade
Pudim ovos (70gr)	1	unidade
Puré de maçã - D.I.	250	g
Queijo Flamengo 1 fatia - D.I.	20	g
Queijo fundido magro - D.I.	1	unidade
Queijo fundido meio gordo - D.I.	1	unidade
Rebuçados sortidos	1	unidade
Sal de mesa refinado	250	g
Sal Refinado	1	unidade

SUPLEMENTOS ALIMENTARES		
DESIGNAÇÃO	CAPITAÇÃO	
	Quant.	Unidade
Salada de frutas - D.I.	180	g
Salada de frutas para diabéticos - D.I.	120	g
Sandes de carne assada	1	unidade
Sandes de fiambre	1	unidade
Sandes de queijo flamengo	1	unidade
Salmão cozido	100	g
Sobremesa Vegetal de soja com aroma - D.I.	125	unidade
Sobremesa Vegetal de soja com aroma baixo teor de açúcar - D.I.	125	unidade
Sopa enriquecida batida 50 gr vaca limpa c/ e s/sal	300	cc
Sopa enriquecida c/ 75 gr de frango c/ e s/ sal	300	cc
Sopa geral ou diabética ou puré de legumes c/ e s/sal	300	cc
Sopa puré de cenoura c/ e s/sal	300	cc
Sopa puré de abobora c/ e s/sal	300	cc
Sopa puré de legumes c/ e s/sal	300	cc

SERVICIO DE

GESTÃO DE COMPRAS

Centro Hospitalar Universitário Lisboa Norte, EPE
Av. Professor Egas Moniz - 1649-035 Lisboa
Capital Estatutário: 312.440.000,00 €
Contribuinte Nº 508 481 287
Telf: 217 805 330 - Fax: 217 805 805
www.chln.pt



Sopa pobre em resíduos c/ e s/sal	300	cc
Sopa pobre em resíduos enriquecida c/ e s/sal	300	cc
Sopa pastosa c/ e s/sal	300	cc
Sopa pastosa enriquecida c/ e s/sal	300	cc
Sopa pastosa tipo Bfood ou Resource Instant	300	cc
Sumo Concentrado D.I.	20	cc
Sumo tipo Fresky	200	cc
Sumo Light	200	cc
Sumo Natural Laranja - D.I.	200	cc
Sumo Néctar	200	cc
Sumo tipo 100% - D.I.	200	cc
Sumo tipo 100% tropical - D.I.	200	cc
Sumo tipo 100% ananás - D.I.	200	cc

SUPLEMENTOS ALIMENTARES		
DESIGNAÇÃO	CAPITAÇÃO	
	Quant.	Unidade
Sumo tipo 100% laranja - D.I.	200	cc
Sumo de ananás c/ gás lata (tipo Sumol)	330	cc
Sumo de laranja c/ gás lata (tipo Sumol)	330	cc
Tomate cru	100	g
Tostas com sal - D.I.	1	unidade
Tostas com sal - D.I.	2	unidades
Tostas sem sal - D.I.	1	unidade
Tostas sem sal - D.I.	2	unidades
Vinagre - D.I.	10	ml
Vinagre de maçã	250	ml
Vinagre de maçã D.I.	10	ml
Café Puro Moído	250	g
Flocos de mel e outros sabores (tipo nestum ou milupa/miluvit)	300	g

SERVIÇOS

GESTÃO DE COMPRAS

Centro Hospitalar Universitário Lisboa Norte, EPE
Av. Professor Egas Moniz - 1649-035 Lisboa
Capital Estatutário: 312.440.000,00 €
Contribuinte N.º 508 481 287
Telf: 217 805 330 - Fax: 217 805 605
www.chln.pt



Queijo creme - D.I.	1	unidade
Leite Crescimento (1 a 3 anos)	200	cc
Leite Crescimento (1 a 3 anos)	1	l
Salada Mista	50	g
Sal Grosso	1	Kg
Termo de café	2	L
Termo de café	1	L
Termo de Chá	2	L
Termo de Chá	1	L
MATERIAL DESCARTÁVEL		
Copos descartáveis café D.I.	1	unidade
Copos descartáveis água e chá - D.I.	1	unidade
Talher descartável garfo	1	unidade
Talher descartável faca	1	unidade

SUPLEMENTOS ALIMENTARES		
DESIGNAÇÃO	CAPITAÇÃO	
	Quant.	Unidade
Talher descartável colher sopa	1	unidade
Talher descartável colher sobremesa	1	unidade
Conjunto de Talheres Descartáveis: Pequenas Refeições (Colher sobremesa, faca, guardanapo)	1	unidade
Conjunto de Talheres Descartáveis: Refeições Principais (Colher Sopa, Garfo, Faca, Guardanapo)	1	unidade
Tara Descartável: Sopa	1	unidade
Tara Descartável: Prato	1	unidade
Tara Descartável: Sobremesa	1	unidade
Palheta	1	unidade

REVISÃO

GESTÃO DE COMPRAS

Centro Hospitalar Universitário Lisboa Norte, EPE
Av. Professor Egas Moniz – 1649-035 Lisboa
Capital Estatutário: 312.440.000,00 €
Contribuinte Nº 508 481 287
Telf: 217 805 330 – Fax: 217 805 605
www.chln.pt



ANEXO VIII
MERENDAS E PACKS PARA UTENTES EM HOSPITAL DE DIA E CIRURGIA DE
AMBULATÓRIO, E EM INTERNAMENTO

1. CONSIDERAÇÕES

Neste Contrato encontram-se descritas as composições em géneros alimentares de Merendas, Packs e Extemporâneas, destinados a utentes em regime ambulatório e internamento, respetivamente:

- a) **Merendas:** pequenas refeições, embaladas individualmente, destinadas a utentes que se encontrem em tratamento em Hospital de Dia, ou utentes em Cirurgia de Ambulatório com um internamento inferior a 24 (vinte e quatro) horas;
- b) **Packs:** pequenas refeições, embaladas individualmente, destinadas à substituição das refeições de pequeno-almoço, almoço, lanche ou jantar de utentes internados, e que por razões logísticas não puderam ser atempadamente requisitadas de acordo com os procedimentos instituídos na instituição;
- c) **Refeições extemporâneas:** refeições completas requisitadas em SOS:
 - a. Para casos, em que por razões logísticas não foi atempadamente requisitada refeição para o utente;
 - b. Para casos em que os Packs, face à condição clínica do utente, não possam ser consumidos ou que por razões logísticas não puderam ser atempadamente requisitadas de acordo com os procedimentos instituídos.

Nota 1: O Serviço de Dietética e Nutrição reserva-se no direito de requisitar Merendas e Packs Personalizados, sendo que a sua composição deverá contemplar o envio de géneros alimentares constantes na Lista de Suplementos.

Nota 2: A composição das refeições extemporâneas será de acordo com as indicações do Serviço de Dietética e Nutrição e o seu envio ao utente/serviço, deverá obedecer às normas de segurança alimentar.

Nota 3: Todas as Merendas e Packs deverão estar acondicionadas individualmente em caixa descartável e conter os materiais descartáveis necessários ao seu consumo (incluindo talheres, sempre que aplicável, e guardanapo).

Nota 4: A calendarização de envio de géneros alimentares poderá ser alterada caso o Serviço de Dietética e Nutrição e o fornecedor assim o acordem.



**A) MERENDAS PARA UTENTES EM HOSPITAL DE DIA E CIRURGIA DE
AMBULATÓRIO**

Designação da Merenda

Merenda 1 - A

- 1 DI Sopa d dieta a geral batida (3dl)
- 1 Iogurte líquido ½ gordo
- 1 DI Leite ½ gordo
- 1 DI Sumo 100%

Merenda 1 - B

- 1 DI Sopa da dieta geral batida (3dl)
- 1 Iogurte líquido magro sem açúcar
- 1 DI Leite ½ gordo

Merenda 2

- 1 DI Sumo 100%
- 1 DI Leite ½ gordo
- 1 DI Gelado de leite sólido (*copo 70ml*)

Merenda 3

- 1 DI Sopa da dieta geral batida (3dl)
- 1 DI leite ½ gordo
- 1 DI Pão de mistura
- 1 DI Queijo
- 1 Fruta crua

Merenda 4

- 1 DI leite ½ gordo
- 1 DI Pão de mistura
- 1 DI Manteiga
- 1 DI Doce
- 1 DI Bolacha Maria
- 1 DI Boião fruta industrializado
- 1 Sumo néctar DI
- 1 Água DI (0,50 cc)

Merenda 5

- 1 DI Sopa da dieta geral enriquecida (3dl)
- 1 Iogurte sólido aroma ½ gordo
- 1 DI batido de fruta

Merenda 6

- 1 DI Sumo maçã
- 1 DI Pão branco
- 1 DI Manteiga
- 1 DI bolacha Maria
- 1 Fruta cozida

Merenda 7

**SERVÍCIO DE
GESTÃO DE COMPRAS**

Centro Hospitalar Universitário Lisboa Norte, EPE
Av. Professor Egas Moniz – 1649-035 Lisboa
Capital Estatutário: 312.440.000,00 €
Contribuinte N.º 508 481 287
Telf: 217 805 330 – Fax: 217 805 805
www.chln.pt



- 1 DI Sopa da dieta geral batida (3dl)
 - 1 DI Sumo néctar
 - 1 Iogurte líquido de aroma ½ gordo açucarado
 - 2 DI Pão de mistura
 - 1 DI Queijo
 - 1 DI Manteiga
 - 1 Banana
-

3-2011/17-EP

GESTÃO DE COMPRAS

Centro Hospitalar Universitário Lisboa Norte, EPE
Av. Professor Egas Moniz – 1649-035 Lisboa
Capital Estatutário: 312.440.000,00 €
Contribuinte N° 508 481 287
Telf: 217 805 330 – Fax: 217 805 606
www.chln.pt



Designação da Merenda

Merenda 8

- 1 DI Sumo néctar
- 1 DI Sopa da dieta geral batida (3dl)
- 1 DI Pão mistura
- 1 DI Manteiga
- 1 Fruta assada

Merenda 9

- 2 DI Pão de mistura
- 2 DI Queijo
- 1 DI leite ½ gordo

Merenda 10 - A

- 2 DI Chá ervas
- 2 DI Bolacha Maria
- 2 DI Açúcar

Merenda 10-B

- 2 DI Chá ervas
- 2 DI Bolacha Maria
- 2 DI Adoçante

Merenda 11

- 1 DI Sopa da dieta geral (3dl)
- 1 DI Pão de mistura
- 1 DI Manteiga (2ª, 4ª, 6ª e dom)
- 1 DI Queijo (3ª, 5ª e sáb)
- 1 DI Sumo Néctar
- 1 Fruta crua

Merenda 12

- 1 DI Sopa da dieta geral (3dl)
- 1 DI Pão de mistura
- 1 DI Manteiga (2ª, 4ª, 6ª e dom)
- 1 DI Queijo (3ª, 5ª e sáb)
- 1 Banana

Merenda 13

- 1 DI Leite ½ gordo
- 1 DI Bolacha Maria
- 1 DI Pão mistura
- 1 DI Manteiga

Merenda 14

- 1 DI Chá de ervas
- 1 DI Bolacha Maria
- 1 DI Pão mistura

SERVIÇO DE

GESTÃO DE COMPRAS

Centro Hospitalar Universitário Lisboa Norte, EPE
Av. Professor Egas Moniz – 1649-035 Lisboa
Capital Estatutário: 312.440.000,00 €
Contribuinte N.º 508 481 287
Telf: 217 805 330 – Fax: 217 805 805
www.chln.pt



- 1 DI Queijo
- 1 DI açúcar

Merenda 15

- 1 DI Sopa da dieta sem resíduos, batida (3dl)
- 1 DI Pão branco
- 1 DI Doce
- 1 DI Batido de Fruta

RESUMO DO

GESTÃO DE COMPRAS

Centro Hospitalar Universitário Lisboa Norte, EPE
Av. Professor Egas Moniz – 1649-035 Lisboa
Capital Estatutário: 312.440.000,00 €
Contribuinte N.º 608 481 287
Telex: 217 805 330 – Fax: 217 805 605
www.chln.pt



Designação da Merenda

Merenda 16

1 DI Sopa da dieta geral (3dl)
1 Leite ½ gordo DI
1 DI Café
1 DI Açúcar
1 DI Bolacha Maria
1 DI Pão mistura
1 DI Queijo

Merenda 17

1 DI Sopa Passada (3dl)
1 DI Pão Mistura
1 DI Doce de Fruta
1 DI Boião de Fruta Industrializado
1 DI Sumo 100%

Merenda 18

5 DI Sumo Néctar (200 cc)

Merenda 19

5 DI Bolacha Maria (25g)
5 DI Leite meio gordo UHT (200cc)

Merenda 20

5 DI Bolacha de Água e Sal (25g))
5 DI Chá Ervas (1 saqueta)

Merenda 21

5 DI Bolacha Maria (25g)
5 DI Sumo Néctar (200 cc)

Merenda 22

1 DI gelado tipo calipo
1 DI Nestea (200ml)

Merenda 23

1 DI Bolacha maria
1 DI leite meio gordo
1 DI Manteiga sem sal
1 DI maça gala crua
1 DI sumo néctar
1 DI pão de mistura sem sal
1 Garrafa de agua 0.5 cc

SERVIÇO DE

GESTÃO DE COMPRAS

Centro Hospitalar Universitário Lisboa Norte, EPE
Av. Professor Egas Moniz – 1648-035 Lisboa
Capital Estatutário: 312.440.000,00 €
Contribuinte Nº 508 481 287
Telf: 217 805 330 – Fax: 217 805 605
www.chln.pt



PACKS PARA UTENTES INTERNADOS

1. Packs a requisitar para as refeições de Pequeno-almoço e Lanche

Designação do Pack	
PACK 1 G (com ou sem Sal) (com açúcar ou com adoçante)	Utentes c/ Dieta de Consistência Normal <ul style="list-style-type: none">❖ 1 DI Leite ½ gordo❖ 1 DI Café❖ 1 DI Pão de mistura❖ 1 DI Manteiga❖ 1 DI Açúcar ou 1 DI Adoçante
PACK 1G/SG (com ou sem Sal) (com açúcar ou com adoçante)	Utentes c/ Dieta de Consistência Normal Hipolipídica <ul style="list-style-type: none">❖ 1 DI Leite magro❖ 1 DI Café❖ 1 DI Pão de mistura❖ 1 DI Queijo magro❖ 1 DI Açúcar ou 1 DI Adoçante
PACK 1 G/PR (com ou sem Sal) (com açúcar ou com adoçante)	Utentes c/ Dieta de Consistência Normal pobre em resíduos <ul style="list-style-type: none">❖ 1 DI Chá ervas❖ 1 DI Pão branco❖ 1 DI Queijo❖ 1 DI Açúcar ou 1 DI Adoçante
PACK 2 M (com ou sem Sal) (com açúcar ou com adoçante)	Utentes c/ Dieta de Consistência Mole <ul style="list-style-type: none">❖ 1 DI Leite ½ gordo❖ 1 DI Café❖ 2 DI Pão de forma de mistura❖ 1 DI Manteiga❖ 1 DI Açúcar ou 1 DI Adoçante
PACK 2 M/SG (com ou sem Sal) (com açúcar ou com adoçante)	Utentes c/ Dieta de Consistência Mole Hipolipídica <ul style="list-style-type: none">❖ 1 DI Leite magro❖ 1 DI Café❖ 2 DI Pão de forma de mistura❖ 1 DI Queijo magro❖ 1 DI Açúcar ou 1 DI Adoçante

SP-4-1-0-01

GESTÃO DE COMPRAS

Centro Hospitalar Universitário Lisboa Norte, EPE
Av. Professor Egas Moniz – 1649-035 Lisboa
Capital Estatutário: 312.440.000,00 €
Contribuinte N.º 508 481 287
Telex: 217 805 330 – Fax: 217 805 606
www.chln.pt



2. Packs a requisitar para as refeições de Pequeno-almoço e Lanche (cont.)

Designação do Pack	
PACK 2 M/PR (com ou sem Sal) (com açúcar ou com adoçante)	Utentes c/ Dieta de Consistência Mole pobre em resíduos <ul style="list-style-type: none">❖ 1 DI Chá ervas❖ 2 DI Pão de forma branco❖ 1 DI Queijo❖ 1 DI Açúcar ou 1 DI Adoçante
PACK 3 P	Utentes c/ Dieta de Consistência Pastosa ou Dieta P IV <ul style="list-style-type: none">❖ 1 DI Papa Cereais láctea (trigo)
PACK 3 P/SR (com açúcar ou com adoçante)	Utentes c/ Dieta de Consistência Pastosa ou Dieta P IV pobre em resíduos <ul style="list-style-type: none">❖ 1 DI Flocos de Arroz❖ 1 DI Leite sem lactose❖ 1 DI Açúcar ou 1 DI Adoçante
PACK 4 L (com açúcar ou com adoçante)	Utentes c/ Dieta de Consistência Líquida <ul style="list-style-type: none">❖ 1 Iogurte líquido de aroma ½ gordo❖ 1 DI Leite ½ gordo❖ 1 DI Café❖ 1 DI Açúcar ou 1 DI Adoçante
PACK 4 L/SG (com açúcar ou com adoçante)	Utentes c/ Dieta de Consistência Líquida Hipolipídica <ul style="list-style-type: none">❖ 1 Iogurte líquido de aroma magro sem adição açúcar❖ 1 DI Leite magro❖ 1 DI Café❖ 1 DI Açúcar ou 1 DI Adoçante
PACK 4 L/PR (com açúcar ou com adoçante)	Utentes c/ Dieta de Consistência Líquida pobre em resíduos <ul style="list-style-type: none">❖ 1 DI Chá ervas❖ 1 Iogurte líquido de aroma magro sem adição açúcar❖ 1 DI Açúcar ou 1 DI Adoçante

REVISÃO DE GESTÃO DE COMPRAS



1. Packs disponíveis para requisição, para as refeições de Almoço e Jantar

Designação do Pack	
PACK 5 G (com ou sem Sal)	Utentes c/ Dieta de Consistência Normal ou Diabética <ul style="list-style-type: none">❖ 1 DI Sopa de Cenoura (3 dl)❖ 1 DI Pão de mistura❖ 1 DI Manteiga❖ 1 Fruta crua
PACK 5 G/SG (com ou sem Sal)	Utentes c/ Dieta de Consistência Normal Hipolipídica <ul style="list-style-type: none">❖ 1 DI Sopa de Cenoura sem gordura (3 dl)❖ 1 DI Pão de mistura❖ 1 DI Queijo magro❖ 1 Fruta crua
PACK 6 M (com ou sem Sal)	Utentes c/ Dieta de Consistência Mole ou Diabética Mole <ul style="list-style-type: none">❖ 1 DI Sopa de Cenoura passada (3 dl)❖ 2 DI Pão de forma de mistura❖ 1 DI Manteiga❖ 1 Fruta assada
PACK 6 M/SG (com ou sem Sal)	Utentes c/ Dieta de Consistência Mole Hipolipídica <ul style="list-style-type: none">❖ 1 DI Sopa de Cenoura bem passada sem gordura (3 dl)❖ 2 Fatias de pão de mistura de forma DI❖ 1 Queijo magro DI❖ 1 Fruta assada
PACK 7P (com ou sem Sal)	Utentes c/ Dieta de Consistência Pastosa <ul style="list-style-type: none">❖ 1 DI Sopa de Cenoura enriquecida (50g de frango) (3 dl)❖ 1 DI Boião fruta industrializado
PACK 7PD (com ou sem Sal)	Utentes c/ Dieta de Consistência Pastosa Diabética <ul style="list-style-type: none">❖ 1 DI Sopa de Cenoura enriquecida (50g de frango) (3 dl)❖ 1 DI Boião fruta industrializado sem açúcares de adição

SPE - 3 - 1 -

GESTÃO DE COMPRAS

Centro Hospitalar Universitário Lisboa Norte, EPE
Av. Professor Egas Moniz - 1649-035 Lisboa
Capital Estatutário: 312.440.000,00 €
Contribuinte N.º 508 481 287
Telf: 217 805 330 - Fax: 217 805 805
www.chln.pt



Designação do Pack	
PACK 8 L (com ou sem Sal)	Utentes c/ Dieta de Consistência Líquida <ul style="list-style-type: none">❖ 1 DI Sopa de Cenoura com consistência líquida (3 dl)❖ 1 Iogurte líquido aroma ½ gordo
PACK 8 LD (com ou sem Sal)	Utentes c/ Dieta de Consistência Líquida Hipolipídica ou Diabética <ul style="list-style-type: none">❖ 1 DI Sopa de Cenoura com consistência líquidas sem gordura (3 dl)❖ 1 Iogurte líquido aroma magro sem açúcar
PACK 9A1 – 1º dia	Amigdalectomizados 1º dia <ul style="list-style-type: none">❖ 1 Leite ½ gordo DI❖ 1 Iogurte líquido de aroma ½ gordo❖ 1 DI Sumo 100% Maçã❖ 1 DI Gelado de leite, tipo Épa
PACK 9A2 – 2º dia	Amigdalectomizados 2º dia <ul style="list-style-type: none">❖ 1 Leite ½ gordo DI❖ 2 Infusões de ervas❖ 3 Iogurtes líquidos de aroma ½ gordo❖ 2 Açúcar DI❖ 1 DI Sumo 100% Maçã❖ 1 Sumo néctar DI
PACK 10 G/PR (com ou sem Sal)	Utentes c/ Dieta de Consistência Normal pobre em resíduos <ul style="list-style-type: none">❖ 1 DI Sopa de Cenoura sem gordura❖ 1 DI Pão branco❖ 1 DI Queijo magro❖ 1 Fruta cozida (sem casca)
PACK 10 L/PR (com ou sem Sal)	Utentes c/ Dieta de Consistência Líquida pobre em resíduos <ul style="list-style-type: none">❖ 1 DI Sopa de Cenoura sem gordura (3 dl)❖ 1 DI Sumo 100% Maçã❖ 1 Adoçante❖ 1 DI Chá de ervas
PACK 11 PIV (com ou sem Sal)	Utentes c/ Dieta P IV <ul style="list-style-type: none">❖ 1 DI Sopa de Cenoura bem passada (3 dl)❖ 1 Iogurte sólido de aroma ½ gordo❖ 1 Boião fruta industrializado DI
PACK 12 PV (com ou sem Sal)	Utentes c/ Dieta P V <ul style="list-style-type: none">❖ 1 DI Sopa de Cenoura (3 dl)

SERVIÇOS DE

GESTÃO DE COMPRAS

Centro Hospitalar Universitário Lisboa Norte, EPE
Av. Professor Egas Moniz – 1649-035 Lisboa
Capital Estatutário: 312.440.000,00 €
Contribuinte Nº 508 481 287
Telf: 217 805 330 – Fax: 217 805 605
www.chln.pt



- ❖ 1 Iogurte sólido de aroma ½ gordo
- ❖ 1 Fruta crua

ANEXO IX
PARÂMETROS E MÉTODOS DE ENSAIO ÀS ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS A
ALIMENTOS E ANÁLISES QUÍMICAS E BACTERIOLÓGICAS À ÁGUA PARA
CONSUMO HUMANO

Tabela 1 – Análises microbiológicas a alimentos: Parâmetros e métodos de análise

Alimento	Método
Contagem de microrganismos a 30 °C	ISO 4833 e/ou TEMPO bioMérieux
Contagem Bolores e Leveduras a 25 °C produtos com Aw>0,95	ISO 21527-1
Contagem <i>Enterobacteriaceae</i>	ISO 21528-2 e/ou TEMPO bioMérieux
Contagem <i>Escherichia Coli</i>	ISO 16649-2 e/ou TEMPO bioMérieux
Contagem <i>Clostridium perfringens</i> a 37 °C	ISO 7937
Contagem <i>Bacillus cereus</i>	ISO 7932
Contagem <i>Staphylococcus</i> Coagulase positiva	ISO 6888-1
Pesquisa de <i>Salmonella</i> spp.	Vidas SLM BIO 12/11-03/04
Contagem de <i>Listeria</i> spp.	EN ISO 11290-2
Pesquisa de <i>Listeria monocytogenes</i>	Vidas LMO2 BIO 12/1-04/94
Superfícies utensílios	Método
Contagem de microrganismos a 30 °C	TEMPO bioMérieux

CHLN, Lda

GESTÃO DE COMPRAS

Centro Hospitalar Universitário Lisboa Norte, EPE
Av. Professor Egas Moniz – 1649-035 Lisboa
Capital Estatutário: 312.440.000,00 €
Contribuinte N° 508 481 287
Tel: 217 805 330 – Fax: 217 805 805
www.chln.pt



Contagem <i>Enterobacteriaceae</i>	TEMPO bioMérieux
Contagem <i>Escherichia Coli</i>	TEMPO bioMérieux

SERVIÇO DE

GESTÃO DE COMPRAS

Centro Hospitalar Universitário Lisboa Norte, EPE
Av. Professor Egas Moniz – 1649-035 Lisboa
Capital Estatutário: 312.440.000,00 €
Contribuinte Nº 508 481 287
Telf: 217 805 330 – Fax: 217 805 605
www.chln.pt



Superfícies mãos de manipuladores	Método
Contagem Enterobactereaceae	TEMPO bioMérieux
Contagem de Escherichia coli	TEMPO bioMérieux
Contagem de Staphylococcus Coagulase Positiva	TEMPO bioMérieux

Tabela 2 – Análises Químicas: Monitorização da qualidade da água da rede de distribuição pública

Parâmetros	Método Analíticos
Cheiro	Avaliação organoléptica
Cor	EAM (SMEWW 2120 C)
Turvação	Nefelometria (NP EN 27027 / 1997)
Condutividade eléctrica	MI - Electrometria (DSA ASQT-PE16_04)
pH	MI - Potenciometria (DSA ASQT -PE42_04)
Oxidabilidade	Oxidação/Volumetria MI
Ferro	EAM (NP 2202 -1996)
Cloro residual livre	EAM (NP 4307-2 / 1994)

Tabela 3 – Análises Bacteriológicas: Monitorização da qualidade da água da rede de distribuição pública

Parâmetros	Método
Temperatura	
pH	E.A.M. – Espectrofotometria de Absorção Molecular
<i>Legionella sp (pneumophila e não pneumophila)</i>	ISO 11731 UFC/mL

SERVIÇOS

GESTÃO DE COMPRAS

Centro Hospitalar Universitário Lisboa Norte, EPE
Av. Professor Egas Moniz – 1649-035 Lisboa
Capital Estatutário: 312.440.000,00 €
Contribuinte N.º 508 481 287
Telf: 217 805 330 – Fax: 217 805 805
www.chln.pt



Parâmetros	Método
Cloro Residual Livre	E.A.M. – Espectrofotometria de Absorção Molecular
Quantificação de microrganismos cultiváveis a 22°C	EN ISSO 6222:1999 - IG
Quantificação de microrganismos cultiváveis a 37°C	EN ISSO 6222:1999 - IG
Bacterias Coliformes	DSA ASMI-PE12_03L (EN ISSO 9308-1) - FM
Escherichia Coli	DSA ASMI-PE12_03L (EN ISSO 9308-1) - FM
Enterococos intestinais	ISSO 7899-2:2000 - FM
Clostridium perfringens	HPA NHS W5:2005 - FM

SERVIÇO DE

GESTÃO DE COMPRAS

Centro Hospitalar Universitário Lisboa Norte, EPE
Av. Professor Egas Moniz – 1649-035 Lisboa
Capital Estatutário: 312.440.000,00 €
Contribuinte N.º 508 481 287
Telex: 217 805 330 – Fax: 217 805 605
www.chln.pt



ANEXO X

**PLANO DE HORÁRIOS PARA REQUISIÇÃO E ENTREGA DE EXTEMPORÂNEAS
(INCLUI GÉNEROS ALIMENTARES/REFEIÇÕES, MERENDAS E PACKS)**

1. Géneros alimentares, Dietas Standard e Dietas Personalizadas (em suporte de papel, requisitados pelo SDN)

	HSM		PSPV	
	Requisitados	Entregues até	Requisitados até	Entregues até
Pequeno-almoço	entre 06h30 e as 09h30	10h30	O SDN poderá, excecionalmente, autorizar por escrito o fornecimento fora dos horários de requisição Informática.	
Almoço	entre 09h46 e as 12h30	13h00		
	entre 12h31 e as 13h30	14h00		
Lanche	entre 13h31 e as 15h00	16h30		
Jantar e Ceia	entre 15h01 e as 18h30	19h00		
	entre 18h31 e as 19h30	20h00		

2. Packs (em suporte Informático)

	HSM		PSPV	
	Requisitados	Entregues até	Requisitados	Entregues até
Pequeno-almoço	Entre 06h30 e as 09h00	10h00	Entre 07h01 e as 09h30	10h00
Almoço	Entre 09h46 e as 12h30	13h00		
	Entre 12h31 e as 13h30	14h00	Entre 10h30 e as 14h00	14h30
Lanche	Entre 13h31 e as 15h00	16h30	Entre 14h01 e as 16h00	16h30
Jantar e Ceia	Entre 15h01 e as 18h30	19h00	Entre 16h31 e as 19h30	20h00
	Entre 18h31 e as 19h30	20h00		

3. Merendas (em suporte informático)

HSM	
Até as	Entregas até

SECRETARIA DE

GESTÃO DE COMPRAS

Centro Hospitalar Universitário Lisboa Norte, EPE

Av. Professor Egas Moniz – 1649-035 Lisboa

Capital Estatutário: 312.440.000,00 €

Contribuinte N° 508 481 287

Tel: 217 805 330 – Fax: 217 805 605

www.chln.pt



Requisitadas de Véspera	Saem protocolados às 16h30 de véspera	10h00 do próprio dia
Requisitadas no próprio dia para a manhã	Saem protocolados às 10h30	12h00
Requisitadas no próprio dia para a tarde	Saem protocolados às 14h30	15h30
Requisições especiais (disponível apenas para serviços definidos pelo SDN/UGH)	Requisitados entre as 08h00 e as 22h00*	60 m após a emissão da requisição

* São emitidas listagens atualizadas de 30 em 30min.

	PSPV	
	Até as	Entregas até
Requisitadas de Véspera	Saem protocolados às 16h00 de véspera	9h30 do próprio dia
Requisitadas no próprio dia para a manhã	Saem protocolados às 10h30	11h30
Requisitadas no próprio dia para a tarde	Saem protocolados às 16h30	17h30
Requisições especiais (disponível apenas para serviços definidos pelo SDN/UGH)		

* São emitidas listagens atualizadas de 60 em 60 min.

As entregas deverão ser realizadas nas copas dos serviços/H.Dia, acompanhadas de protocolo de entrega.

SERVIÇO DE

GESTÃO DE COMPRAS

Centro Hospitalar Universitário Lisboa Norte, EPE
Av. Professor Egas Moniz – 1649-035 Lisboa
Capital Estatutário: 312.440.000,00 €
Contribuinte N° 508 481 287
Telf: 217 805 330 – Fax: 217 805 605
www.chln.pt



**ANEXO XI
PENALIZAÇÕES**

SFR-122 PE

GESTÃO DE COMPRAS

Centro Hospitalar Universitário Lisboa Norte, EPE

Av. Professor Egas Moniz – 1649-035 Lisboa

Capital Estatutário: 312.440.000,00 €

Contribuinte N° 508 481 287

Tel: 217 805 330 – Fax: 217 805 605

www.chln.pt



ANEXO XI CONSIDERAÇÕES GERAIS

As descrições do Anexo XI – Penalizações, referem-se ao regime de penalidades e seus critérios de aplicação no que diz respeito aos horários, segurança alimentar, prestação do serviço, pessoal, reclamações e diversos, conforme descrito na tabela abaixo indicada.

São considerações gerais, aplicáveis a todas as penalidades os seguintes aspetos:

1. Para cada penalidade, no campo “Descrição” encontram-se identificadas as penalidades de acordo com as situações consideradas relevantes para o SDN.
2. Para cada penalidade, no campo “Valor da penalidade a aplicar”, foi estipulado um valor monetário correspondente à situação descrita **em função da gravidade** da mesma.
3. Para cada penalidade, no campo “Observações”, foram estipulados os valores monetários **em função da recorrência** da mesma, podendo os valores monetários variar de acordo com o número de não conformidades ocorridas:
 - a. 1ª Não conformidade – advertência escrita;
 - b. 2ª Não conformidade – 50% do valor total monetário estipulado;
 - c. 3ª Não conformidade – 100% do valor total monetário estipulado.
4. Nos casos em que se verifique a “aplicação direta”, será aplicado o valor total da penalidade, isto é, 100% do valor estipulado no campo “Valor da penalidade a aplicar”, independentemente do número de ocorrências.
5. Consideram-se advertências escritas, todas as demais situações identificadas pelo SDN e enviadas para conhecimento do prestador de serviços sob a forma de protocolo (via email e/ou em papel), após comprovada a sua ocorrência.
6. A data de envio do protocolo será considerada a data a partir da qual o prestador de serviços toma conhecimento da primeira não conformidade/advertência, tendo 72 (setenta e duas) horas para responder à não conformidade apresentada pelo SDN.
7. A validade das penalizações terá um carácter mensal sendo que, após um mês, caso a mesma não conformidade ocorra novamente o SDN voltará a considerá-la como 1ª ocorrência.
8. Não serão alvo de penalização, todas as situações que, comprovadamente, forem imputadas ao CHULN.

PERIFONEIA

GESTÃO DE COMPRAS

Centro Hospitalar Universitário Lisboa Norte. EPE
Av. Professor Egas Moniz – 1649-035 Lisboa
Capital Estatutário: 312.440.000,00 €
Contribuinte N.º 508 481 287
Telf: 217 805 330 – Fax: 217 805 605
www.chln.pt



REGIME DE PENALIDADES

	Descrição	Valor da Penalidade a aplicar (€)	Observações
1. Horários	A) Não cumprimento do horário de entrega dos carros de distribuição de refeições nas copas dos serviços de internamento, devidamente comprovado por meio de protocolo de entrega.	250€ por carro	1) 1ª Ocorrência - Advertência escrita; 2) 2ª Ocorrência - 125€; 3) 3ª Ocorrência e sucessivas - 250€.
	B) Entrega dos carros de distribuição de refeições nos serviços de internamento com atrasos superiores ao período de tolerância.	500€ por carro	Aplicação direta.
	C) Não cumprimento do horário de entrega de géneros alimentares/suplementos, packs e/ou merendas.	150€ por cada situação de atraso verificada	1) 1ª Ocorrência - Advertência escrita; 2) 2ª Ocorrência - 75€; 3) 3ª Ocorrência e sucessivas - 150€.
	D) Não cumprimento do horário de funcionamento das Cafetarias.	500€ por cada situação de atraso verificada	1) 1ª Ocorrência - Advertência escrita; 2) 2ª Ocorrência - 500€;
	E) Não cumprimento do horário de funcionamento dos Refeitórios.	500€ por cada situação de atraso verificada	1) 1ª Ocorrência - Advertência escrita; 2) 2ª Ocorrência - 500€;
2. Segurança Alimentar	A) Fornecimento de géneros alimentares/refeições impróprios para consumo (aplicável aos serviços de internamento, hospitais de dia, consultas externas e blocos, refeitórios e cafetarias).	1.000€ por cada situação verificada	Aplicação direta.

SERVIÇOS

GESTÃO DE COMPRAS

Centro Hospitalar Universitário Lisboa Norte, EPE
Av. Professor Egas Moniz - 1649-035 Lisboa
Capital Estatutário: 312.440.000,00 €
Contribuinte N.º 508 481 287
Telf: 217 805 330 - Fax: 217 805 605
www.chln.pt



	B) Não cumprimento das normas estabelecidas quanto à qualidade dos géneros alimentares e/ou refeições prontas a consumir, nomeadamente à adulteração das características organolépticas, devidamente confirmadas por técnicos e/ou especialistas ou entidades oficiais (aplicável aos serviços de internamento, hospitais de dia, consultas externas e blocos, refeitórios e cafetarias).	1.000€ por cada situação verificada	Aplicação direta.
	C) Não cumprimento das normas de Higiene e Segurança Alimentar estabelecidas em Contrato (cláusulas 29. ^a e 30. ^a) e do plano de HACCP Implementado pelo prestador de serviços e aprovado pelo SDN.	500€ por cada situação verificada	1) 1 ^a Ocorrência – Advertência escrita; 2) 2 ^a Ocorrência – 250€; 3) 3 ^a Ocorrência e sucessivas – 500€.
Descrição		Valor da Penalidade a aplicar (€)	Observações
2. Segurança Alimentar	D) Resultado de análises microbiológicas/químicas e/ou outras, que sejam consideradas inaceitáveis, de acordo com os valores guia do INSA.	2.000€ por cada resultado inaceitável verificado	Aplicação direta.
	E) Não cumprimento do disposto na cláusula 41. ^a do presente Contrato, referente às refeições destinadas a utentes imunocomprometidos, transplantados e/ou em isolamento.	750€ por cada situação verificada	Aplicação direta.

SERVIÇOS

GESTÃO DE COMPRAS

Centro Hospitalar Universitário Lisboa Norte, EPE
Av. Professor Egas Moniz – 1649-035 Lisboa
Capital Estatutário: 312.440.000,00 €
Contribuinte N.º 508 481 287
Telf: 217 805 330 – Fax: 217 805 605
www.chln.pt



	F) Utilização de produtos não permitidos, considerados no Anexo IV do presente Contrato .	750€ por cada situação verificada	Aplicação direta.
	G) Não cumprimento do disposto no nº 7 e nº 14 da cláusula 42.ª (execução e distribuição das refeições).	500€ por cada situação verificada	Aplicação direta.
	H) Não cumprimento do disposto no n.º 16 da cláusula 45.ª (refeições de colaboradores – princípios a considerar).	500€ por cada situação verificada	Aplicação direta.
	I) Resultado de análises microbiológicas/químicas e/ou outras, que sejam consideradas não conformes, de acordo com os valores guia do INSA.	1.000€ por cada situação verificada	Aplicação direta.
	J) Resultado de análises microbiológicas/químicas e/ou outras, que sejam consideradas inaceitáveis, de acordo com os valores guia do INSA.	2.000€ por cada resultado inaceitável verificado	Aplicação direta.
3. Prestação do serviço	A) Não cumprimento das captações estabelecidas em Contrato nos Cadernos de Captações (utentes e refeitório) e/ou estabelecidas em dietas personalizadas.	500€ por cada incumprimento verificado	1) 1ª Ocorrência – Advertência escrita; 2) 2ª Ocorrência – 250€; 3) 3ª Ocorrência e sucessivas – 500€.
	B) Alteração total ou parcial de ementas (utentes e refeitório), sem o prévio conhecimento e acordo do SDN.	500€ por cada alteração verificada	1) 1ª Ocorrência – Advertência escrita; 2) 2ª Ocorrência – 250€; 3) 3ª Ocorrência e sucessivas – 500€.

SERVIÇOS

GESTÃO DE COMPRAS

Centro Hospitalar Universitário Lisboa Norte, EPE
Av. Professor Egas Moniz – 1649-035 Lisboa
Capital Estatutário: 312.440.000,00 €
Contribuinte Nº 508 481 287
Telf: 217 805 330 – Fax: 217 805 606
www.chln.pt



	Descrição	Valor da Penalidade a aplicar (€)	Observações
3. Prestação do serviço	C) Alteração total ou parcial de ementas (utentes e refeitório) solicitadas no próprio dia, sem motivo de força maior e/ou não imputável ao prestador de serviços.	500€ por cada alteração solicitada	1) 1ª Ocorrência – Advertência escrita; 2) 2ª Ocorrência – 250€; 3) 3ª Ocorrência e sucessivas – 500€.
	D) Não cumprimento do envio, segundo o estipulado em Contrato, dos planos de ementas (utentes e colaboradores) para aprovação do SDN.	500€ por cada alteração solicitada	1) 1ª Ocorrência – Advertência escrita; 2) 2ª Ocorrência – 250€; 3) 3ª Ocorrência e sucessivas – 500€.
	E) Não cumprimento total ou parcial do fornecimento de géneros alimentares/refeições, suplementos, merendas e packs, devidamente requisitados e protocolados.	500€ por cada situação verificada	1) 1ª Ocorrência – Advertência escrita; 2) 2ª Ocorrência – 250€; 3) 3ª Ocorrência e sucessivas – 500€.
	F) Não substituição imediata de géneros alimentares/refeições que tenham sido rejeitados.	1.000€ por cada situação verificada	1) 1ª Ocorrência – Advertência escrita; 2) 2ª Ocorrência – 500€; 3) 3ª Ocorrência e sucessivas – 1000€.
	G) Não identificação dos géneros alimentares/refeições, suplementos, merendas ou packs, conforme disposto em Contrato.	500€ por cada situação verificada	1) 1ª Ocorrência – Advertência escrita; 2) 2ª Ocorrência – 250€; 3) 3ª Ocorrência e sucessivas – 500€.
	H) Não cumprimento das especificações dietéticas prescritas e/ou troca de refeições, suplementos, merendas ou packs.	500€ por cada situação verificada	1) 1ª Ocorrência – Advertência escrita; 2) 2ª Ocorrência – 250€; 3) 3ª Ocorrência e sucessivas – 500€.
	I) Não cumprimento das especificações dietéticas prescritas em dietas personalizadas.	500€ por cada situação verificada	1) 1ª Ocorrência – Advertência escrita; 2) 2ª Ocorrência – 250€; 3) 3ª Ocorrência sucessivas -

SERVIÇO 12

GESTÃO DE COMPRAS

Centro Hospitalar Universitário Lisboa Norte, EPE
Av. Professor Egas Moniz – 1649-035 Lisboa
Capital Estatutário: 312.440.000,00 €
Contribuinte N.º 508 481 287
Telex: 217 805 330 – Fax: 217 805 605
www.chln.pt



			500€.
J)	Não cumprimento, em tempo útil e previsto em Contrato, à solicitação do SDN para o fornecimento de novos suplementos alimentares, conforme disposto no n.º 5 da cláusula 44.ª.	50€ por cada situação verificada	1) 1ª Ocorrência – Advertência escrita; 2) 2ª Ocorrência – 25€; 3) 3ª Ocorrência e sucessivas – 50€.

SERVÍCIO DE

GESTÃO DE COMPRAS

Centro Hospitalar Universitário Lisboa Norte, EPE
Av. Professor Egas Moniz – 1649-035 Lisboa
Capital Estatutário: 312.440.000,00 €
Contribuinte Nº 508 481 287
Telf: 217 805 330 – Fax: 217 805 605
www.chln.pt



	Descrição	Valor da Penalidade a aplicar (€)	Observações
3. Prestação do serviço	K) Utilização de loiça, destinada a utentes, colaboradores e/ou utilizadores, em condições inadequadas e não substituição de material em falta, conforme o estipulado em Contrato, na cláusula 28.ª.	250€ por cada situação verificada	1) 1ª Ocorrência – Advertência escrita; 2) 2ª Ocorrência - 125€; 3) 3ª Ocorrência e sucessivas - 250€.
	L) Não fornecimento/utilização de material descartável, a utente e colaboradores, conforme disposto em Contrato.	250€ por cada situação verificada	1) 1ª Ocorrência – Advertência escrita; 2) 2ª Ocorrência - 125€; 3) 3ª Ocorrência e sucessivas - 250€.
	M) Não cumprimento do correto preenchimento dos protocolos de entrega/distribuição de géneros alimentares/refeições, suplementos, packs e merendas.	250€ por cada situação verificada	1) 1ª Ocorrência – Advertência escrita; 2) 2ª Ocorrência - 125€; 3) 3ª Ocorrência e sucessivas - 250€.
	N) Não cumprimento do disposto no n.º 15 e n.º 17 da cláusula 45.ª, relativamente à disponibilidade de pratos ao almoço e jantar no refeitório e envio de relatórios ao SDN.	250€ por cada situação verificada	1) 1ª Ocorrência – Advertência escrita; 2) 2ª Ocorrência - 125€; 3) 3ª Ocorrência e sucessivas - 250€.
4. Pessoal	A) Não cumprimento do número mínimo obrigatório diário de funcionários a afetar ao HSM e ao PSPV de acordo com o ponto 6. da clausula 32ª do presente Contrato .	500€ por cada incumprimento diário verificado e por cada Unidade hospitalar	Aplicação direta.
	B) Não cumprimento dos quadros ou horários estabelecidos para o pessoal do prestador de serviços.	500€ por cada incumprimento verificado	Aplicação direta.

AVISO DE

GESTÃO DE COMPRAS

Centro Hospitalar Universitário Lisboa Norte, EPE
Av. Professor Egas Moniz – 1649-035 Lisboa
Capital Estatutário: 312.440.000,00 €
Contribuinte Nº 508 481 287
Telf: 217 805 330 – Fax: 217 805 605
www.chln.pt



	C) Admissões ou substituições de pessoal sem o prévio acordo ou conhecimento da UGH e/ou SDN.	500€ por cada situação verificada	Aplicação direta.
	D) Não cumprimento das obrigações relativas à permanência de pessoal na quantidade e com a qualificação conforme previsto na cláusula 32.ª do presente Contrato .	500€ por cada incumprimento verificado	Aplicação direta.
	Descrição	Valor da Penalidade a aplicar (€)	Observações
4. Pessoal	E) Não cumprimento das normas de identificação e higiene pessoal, conforme previsto na cláusula 32.ª do presente Contrato .	500€ por cada incumprimento verificado	Aplicação direta.
5. Reclamações	A) Reclamação de utentes ou colaboradores por falta da distribuição de géneros alimentares/refeições (incluindo suplementos, merendas, packs e ceias), devidamente requisitados e conforme estipulado em Contrato.	500€ por cada reclamação verificada	1) 1ª Ocorrência - Advertência escrita; 2) 2ª Ocorrência - 500€
	B) Reclamação de utentes ou colaboradores, confirmadas pelo SDN e/ou responsáveis nos serviços de internamento, no que se refere à presença de objetos estranhos na alimentação.	1.000€ por cada reclamação verificada	Aplicação direta.
	C) Reclamação de utentes ou colaboradores, confirmadas pelo SDN/UGH ou responsáveis nos serviços de internamento, no que se refere à qualidade dos géneros alimentares e/ou à sua preparação/confeção, bem como à apresentação	1.000€ por cada reclamação verificada	1) 1ª Ocorrência - Advertência escrita; 2) 2ª Ocorrência - 1000€;

GESTÃO DE COMPRAS



	dos pratos/refeições (aplicável aos serviços de internamento, hospitais de dia, consultas externas e blocos, refeitórios e cafetarias).		
	D) Reclamação de utentes e colaboradores, no que se refere ao comportamento cívico do pessoal do prestador de serviços (aplicável aos serviços de internamento, hospitais de dia, consultas externas e blocos, refeitórios e cafetarias).	500€ por cada reclamação verificada	Aplicação direta.
	Descrição	Valor da Penalidade a aplicar (C)	Observações
6. Diversos	A) Não reparação e/ou substituição de material, equipamento e/ou instalações, de acordo com o estipulado na cláusula 26. ^a do presente Contrato .	250€ por cada situação verificada e/ou 250€ por cada dia de atraso na reparação/ Substituição	Aplicação direta.
	B) Não cumprimento das normas de acesso ao Refeitório e Cafeteria, dispostas em Regulamento do Funcionamento do Refeitório de Colaboradores e Cafeteria, conforme previsto nas cláusulas 33. ^a e 34. ^a do presente Contrato.	250€ por cada incumprimento verificado	Aplicação direta.
	C) Desativação total ou parcial de qualquer dos sistemas de alarme e segurança, de acordo com o estipulado na cláusula 23. ^a do presente Contrato .	250€ por cada dia de desativação	Aplicação direta.

5-2022-001

GESTÃO DE COMPRAS



D)	Limpeza de condutas de extração das hotes, de acordo com o estipulado na cláusula 26.ª do presente Contrato .	250€ por cada dia de atraso	Aplicação direta.
E)	Estabelecimento de contratos de manutenção englobando todas as instalações e equipamentos, de acordo com o estipulado na cláusula 26.ª do presente Contrato .	250€ por cada dia de atraso e por contrato	Aplicação direta.
F)	Não cumprimento do atrelamento máximo de três carros, conforme previsto na alínea c) do n.º 2 da cláusula 1.ª do presente Contrato.	250€ por cada carro extra ao numero máximo de três carros estipulado	Aplicação direta.

SERVIÇOS

GESTÃO DE COMPRAS

Centro Hospitalar Universitário Lisboa Norte, EPE
Av. Professor Egas Moniz – 1649-035 Lisboa
Capital Estatutário: 312.440.000,00 €
Contribuinte Nº 508 481 287
Telf: 217 805 330 – Fax: 217 805 805
www.chln.pt



**ANEXO XII
INVENTÁRIO EQUIPAMENTO CHULN**

**XII A – INVENTÁRIO EQUIPAMENTO DO HSM
XII B - INVENTÁRIO EQUIPAMENTO DO PSPV**

SERVIÇOS DE

GESTÃO DE COMPRAS

Centro Hospitalar Universitário Lisboa Norte, EPE
Av. Professor Egas Moniz – 1649-035 Lisboa
Capital Estatutário: 312.440.000,00 €
Contribuinte N.º 508 481 287
Telex: 217 805 330 – Fax: 217 805 805
www.chln.pt



**ANEXO XII
INVENTÁRIO EQUIPAMENTO CHULN**

**XII A - INVENTÁRIO EQUIPAMENTO DO HSM
XII B - INVENTÁRIO EQUIPAMENTO DO PSPV**

1. CONSIDERAÇÕES GERAIS

Conforme referido no Cláusula 26.º das cláusulas técnicas especiais do presente Contrato e por impossibilidade de utilização das instalações da Cozinha do PSPV, encontra-se implementada uma solução alternativa, por forma a garantir o fornecimento da alimentação aos colaboradores e utentes do CHULN.

Dada a limitação das atuais áreas da Cozinha e suas dependências no PSPV, procedeu-se à transferência de alguns equipamentos/mobiliário constantes do Anexo XII B para as atuais áreas da Cozinha e suas dependências e/ou armazenamento em locais apropriados para futura utilização.

Nota 1: As áreas constantes no Anexo XIIB dizem respeito às instalações da Cozinha do PSPV e não às atuais áreas e suas dependências. Optou-se por manter a antiga designação das áreas, uma vez que o equipamento ainda existe na sua totalidade, tendo sido apenas transferido para as atuais áreas da cozinha e suas dependências e/ou guardado em locais destinados para o efeito no PSPV.

SERV. G. G.

GESTÃO DE COMPRAS

Centro Hospitalar Universitário Lisboa Norte, EPE
Av. Professor Egas Moniz – 1649-035 Lisboa
Capital Estatutário: 312.440.000,00 €
Contribuinte N.º 508 481 287
Telf: 217 805 330 – Fax: 217 805 805
www.chln.pt



ANEXO XII A - INVENTÁRIO DO HSM

Designação	Quantidade	Marca / Modelo	N.º de Inventário atualizado
Piso 02			
Unidade de Culinária de Apoio			
Carrão transporte, tipo novo Dim. 600x640x890mm	4	Tecnoal / CEC	0101129 / 0101130 / 0101131 / 0101132
Estradas PVC Dim. 600x1200mm	4	Packpal / 36083P	0101133 / 0101134 / 0101135 / 0101136
Porta paletes Cap. 2500Kg	1	Man 2004Y13556	0101126
Módulo eletrónica Cap. 1500Kg, estrado inox e Espelho a PC	1	Cachapas / PBM/070	0101188
Insectocutor	1	700 MO - EL	0101137
Culinária para 4			
Mesa inox de apoio rodada 1500x700mm	1	Tecnoal / M-150 Rodada	0101139
Módulos de prateleiras inox, c/ 4 níveis. Dim. 1000x500x1800mm	46	Tecnoal PERFL - 50/10	de 0101140 a 0101179
Balança, Cap. 150 Kg Dim. 600x600mm	1	Cachapas / PMA/070 150	0101181
Insectocutor	1	700 MO - EL	0101180
Culinária de 1000			
Módulos de prateleiras inox, c/ 4 níveis. Dim. 1000x500x1800mm	3	Tecnoal PERFL - 50/10	0101186 / 0101187 / 0101188
Porta paletes Cap. 2500Kg	1	Man 2004Y13556	0101184
Mesa inox de apoio rodada 1500x700mm	1	Tecnoal PERFL - 50/10	0101185
Insectocutor	1	700 MO - EL	0101189
Armazém de Apoio de Alimentos			
Módulos de prateleiras inox, c/ 4 níveis. Dim. 1000x500x1800mm	6	Tecnoal PERFL - 50/10	0101197 / 0101198 / 0101199 / 0101194 / 0101195 / 0101196
Porta paletes Cap. 2500Kg	1	Man 2004Y13556	0101190
Mesa inox de apoio rodada 1500x700mm	1	Tecnoal / M-150 Rodada	0101197
Insectocutor	1	700 MO - EL	0101198
Culinária de 1000 pratos			
Módulos de prateleiras inox, c/ 4 níveis. Dim. 1000x500x1800mm	2	Tecnoal PERFL - 50/10	0101182 / 0101183
Módulo de 4			
Cachos fêrricos para 4 pessoas	22		de 0101199 a 0101220
Banco Corrida em Madeira e Metal Castanho e Creta 3 lugares	4		de 100165 e 100169
Cantina de Cozinha			
Lava-vasos inox, torneira misturadora c/ comando por pedal Dim. 700x400x910mm	5	Tecnoal / LWC-90	0101213 / 0101214 / 0101215 / 0101216 / 0101217
Lava - louças em inox c/ chuveiro Residual	4	Tecnoal / LAVBO	0101225 / 0101227 / 0101228 / 011229
Insectocutor	1	700 MO - EL	0101233
Cantina de Apoio			
Artes - câmaras			
Balança, Cap. 150 Kg Dim. 600x600mm	2	Cachapas / PMA/070 150	0101220 / 0101231
Cantina de Apoio de Cozinha e Apoio			
Barcoada com duas síns, em inox Dim. 1400x700x860mm	1	Tecnoal / L-140	0101238 / 0101239
Torneira misturadora c/ chuveiro de pressão	1		não inventariado
Carrão para detritos, com tampa accionada por pedal Dim. 6000 x 1620mm	1	Tecnoal / BRD-P	0101240
Bancada de preparação em inox Dim. 1500x700x86mm	1	Tecnoal / MPC-150	0101241
Bancada de preparação em inox c/ 2 gavetas Dim. 1800x700x86mm	1	Tecnoal / MA-150	0101242
Bancada de preparação em inox c/ 2 gavetas Dim. 2000x700x86mm	1	Tecnoal / MA-200	0101243
Carrão lixo, tipo caixa equipada com válvula de drenagem e suporta com 4 rodas pivotantes sendo 2 de trás com travão Dim. 810x610x745	2	Tecnoal / CT	0101244 / 0101245
Lava-vasos inox, torneira misturadora c/ comando por pedal Dim. 400x460x923mm	1	Tecnoal / LWC-40	0101257
Prateleira mural 1200x300x30	1	Tecnoal / PML-30/18	0101247
Prateleira mural 2800x300x30	2	Tecnoal / PML-30/20	não inventariado
Tábua de corte, por venetico	1	Venetico	não inventariado
Mesa de apoio com 1000x700mm	2		0101246 / 0101248
1 Esteleador de facas, em aço inox com lâmpadas esterilizadoras e barra magnética para facas Dim. 530x330x670mm	1	Crem Seltz PC2	0101234
Balança Cap. 15Kg	1	Cachapas / QW 15	0101235
Máquina picar carne	1	Sennab / PS-22 W	0101236
Insectocutor	1	700 MO - EL	0101236

SERVIÇO DE

GESTÃO DE COMPRAS

Centro Hospitalar Universitário Lisboa Norte, EPE
Av. Professor Egas Moniz - 1649-035 Lisboa
Capital Estatutário: 312.440.000,00 €
Contribuinte N.º 508 481 287
Tel: 217 805 330 - Fax: 217 805 605
www.chln.pt



Descrição	Qtd	Marca/Modelo	N.º de Inv. e Atribuição
2002 - Equip. de Laboratório			
Mesa inox de apoio rodado 1400x700 mm	1		0101229
Impressão com duas tintas, em folha Dtm. 200x270x0,05mm	1		0101231
Termostato misturador de chuveiro de parede	1	Tecnoll / L-380	não inventariado
Bebedeira com uma tina, em folha Dtm. 600x300x0,05mm	1		0101230
Carro para dietas, com tampa e cederola por pedal Dtm. 600x110x0,05mm	1	Tecnoll / L-400	0101234
Bancada de preparação de peles em folha Dtm. 1200x700x0,05mm	1	Tecnoll / MFL-150	0101235
Bancada de preparação em folha de 3 gavetas Dtm. 1500x700x0,05mm	1	Tecnoll MFL-150	0101236
Carro inox, tipo cuba equipado com válvula de drenagem e suporte com 4 rodas pivotantes	1	Tecnoll MFL-150	
Mesa 2 diâmetros com tampa Dtm. 010x050x0,05mm	1	Tecnoll ET	0101236 / 0101237
Mesa 2 diâmetros, com tampa misturadora e comando por pedal Dtm. 400x400x0,05mm	1	Tecnoll / LMG-40	0101238
Protetora mural 1500x300x0,05mm	1	Tecnoll / PVL-30/13	0101239
Tábua de corte, com tábua	2	Anarola	0101240 / 0101241
Bancada com 2 diâmetros, em folha Dtm. 2000x900x0,05mm para laboratório	2	Tecnoll / LMG-2/C	0101241
Mesa inox de apoio rodado 1400x700 mm	1	Tecnoll / M-140/R	0101242
800 g por 800 g congelador, em folha com tampa Dtm. 530x220x0,05mm	1	Fama / SE 35	0101243
Mesa de apoio de ferro MA-120	1		0101244
2 Bancadas de laboratório, em aço inox com tampa misturadora e tampa magnética	1		
em folha Dtm. 010x050x0,05mm	1		
Inventário	1	Clare Sans 012	0101245
Balança Cap. 15Kg	1	700 MO - EL	0101246
	1	Cochete / QW 15	0101247
2003 - Equip. de Laboratório			
Carro inox, tipo cuba equipado com válvula de drenagem e suporte com 4 rodas	1		
pivotantes com 2 diâmetros em folha Dtm. 010x050x0,05mm	1		
Carro para dietas, com tampa e cederola por pedal Dtm. 600x110x0,05mm	1	Tecnoll ET	0101248 / 0101249 / 0101250 / 0101251
Protetora mural 1500x300x0,05mm	1	Tecnoll / MFL-150	0101252
Bancada com duas tintas, em folha Dtm. 1400x700x0,05mm	1	Tecnoll / PVL-30/14	0101253 / 0101254
Mesa de preparação em folha Dtm. 1600x700x0,05mm	1	Tecnoll / L-380	0101255 / 0101256 / 0101257
Bebedeira inox, com tampa misturadora e comando por pedal Dtm. 400x400x0,05mm	1	Tecnoll / MFL-150	0101258 / 0101259 / 0101260
Tábua de corte, com tábua	1	Tecnoll / MFL-150	0101261
Máquina descaixar frascos, inox, cap. 25Kg.	1	Verde	não inventariado
Carteira digital equipada de comando de disco	1	Sermik II / M-28	0101262
Máquina de lavar louças Dtm. 2000x700x0,05mm	1	Robot Coupe / CL 55	0101263
Controlador de pH	1	Beveria Lulgi / Evolution/2	0101264
Inventário	1	Beveria Lulgi / Hydrastat 01	0101265
	1	700 MO - EL	0101266
2004 - Equip. de Laboratório			
Mesa 2 diâmetros, com tampa misturadora e comando por pedal Dtm. 400x400x0,05mm	1	Tecnoll / LMG-40	0101267
Inventário	1	700 MO - EL	0101268
2005 - Equip. de Laboratório			
Bancada de duas tintas inox, com misturadora Dtm. 2000x700x0,05mm	1	Tecnoll / L-280	0101269
Mesa de apoio em folha 2000x700x0,05mm	1	Tecnoll / MFL-300	0101270 / 0101271
Mesa de laboratório de topo e 2800x700x0,05mm	1		0101272 / 0101273
Bancada de pré-digestão de laboratório, equipada com misturadora dedutiva de 1200x700x0,05mm	1		0101274 / 0101275
Carro para dietas, com tampa e cederola por pedal Dtm. 600x110x0,05mm	1	Tecnoll / MFL-150	0101276 / 0101277
Mesa 2 diâmetros, com tampa misturadora e comando por pedal Dtm. 400x400x0,05mm	2	Tecnoll / MFL-150	0101278
Carro para transporte de peles em folha Dtm. 900x700x0,05mm	14	Tecnoll / LMG-40	0101279 / 0101280
Máquina lavar louça de laboratório para dietas, cap. 3000 g pratos/louças	1	Tecnoll / CTW-32	0101281 a 0101283
Inventário	2	Comanda / NE-002 S	0101284 / 0101285
		700 MO - EL	0101286 / 0101287
2006 - Equip. de Laboratório			
Carro 2/3 - 300 x 060x0,05mm	1		
Mesa rodante de apoio, em folha de 1400x700x0,05mm	1	Tecnoll / CPT-02/T	0101288 / 0101289 / 0101290
Mesa 2 diâmetros, com tampa misturadora e comando por pedal Dtm. 400x400x0,05mm	1	Tecnoll / M-140/R	0101291 / 0101292 / 0101293
Bancada de apoio inox 1500x700x0,05mm	1	Tecnoll / LMG-40	0101294
Bancada de apoio inox 800x300x0,05mm	1		0101295
Bebedeira inox	1		0101296
Protetora misturadora de duas cubas de 22L a gás	1	Linha 000 / 254 90 CBA	0101297 / 0101298 / 0101299
Marmitta a gás, cap. 3000cc Dtm. 1150x300x0,05mm	1	Siro / DG 04200	0101300
Marmitta a gás, cap. 2000cc Dtm. 1150x300x0,05mm	2	Isos / POF 03 000/A	0101301 / 0101302
Marmitta a gás, cap. 2500cc Dtm. 1150x300x0,05mm	2	Isos / POF 03 200/A	0101303 / 0101304
Fogão 4 Q e estrutura fixa aberta Dtm. 900x300x0,05mm	1	Isos / POF 03 150/A	0101305
Grilhador placa cozida e estrutura fixa aberta Dtm. 900x300x0,05mm	1	Siro 009 / CG 04 000	0101306 / 0101307
Grilhador com 1/2 placa cozida e 1/2 fixa Dtm. 900x300x0,05mm	1	Siro 009 / DG 04 000	0101308
Grilhador chapa fixa Dtm. 900x300x0,05mm	1	Siro 009 / DG 04 000	0101309
Forno convecção cap 28 lit 2/3	1	Siro 008 / DG 04 000	0101310
Termostato	4	Linha Hestry / HWE 300 P	0101311 / 0101312 / 0101313 / 0101314
Inventário	1	Sermik / TTR-0300	0101315 / 0101316
Bebedeira misturadora equipada com 2 cubas de aço inox 400 lit Dtm. 770x020x0,05mm	1	700 MO - EL	0101317 / 0101318
Armatório frigorífico Cap. 5400lt, 1 porta temperatura -20C/0C Dtm. 1800x600x0,05mm	1	SP01-001/002	0101319
	1	Jordão / ANP 1400/2P	0101320 / 0101321

GESTÃO DE COMPRAS
 Centro Hospitalar Universitário Lisboa Norte, EPE
 Av. Professor Egas Moniz - 1649-035 Lisboa
 Capital Estatutário: 312.440.000,00 €
 Contribuinte N.º 508 481 287
 Telf: 217 805 330 - Fax: 217 805 605
 www.chln.pt



Descrição	Qtd	Marca/Modelo	Valor Unitário (€)
Limpeza e manutenção			
Bancada lavadeiro com 2 linhas com 1400x700x860mm	1	Tecnosil / L-140	0101391
Torneira rotuladora c/ comando de pressão	1	Tecnosil / BRD-P	não inventariado
Carro para pratos, sem tampa accionada por pedal Dim. 6380 x 1620mm	1	Tecnosil / BRD-P	0101486
Estantes em aço inox, 4 níveis de prateleiras profundas Dim. 1006x500x1800mm	2	Tecnosil / PERU-30/10	0101488 / 0101489
Prateleira mural 1400x800x50	3	Tecnosil / PM-80/14	0101487
Lava-vidros inox, torneira misturadora c/ comando por pedal Dim. 800x400x13mm	1	Tecnosil / LMC-40	0101485
Bancada em inox 1000x700x860 mm	1	F-7	0101483
Fati-Trak	1	Wexprosk / WD-100GR	0101485
Máquina turete de lavagem	1	700 N/D - EL	0101484
Inventariador	1		
Operação			
Carro para pratos, com tampa accionada por pedal Dim. 6380 x 1620mm	1	Tecnosil / BRD-P	0101410
Carro inox c/ 2 níveis prateleiras 500x800x850mm	2	Tecnosil / CPL-3	0101411 / 0101412
Bancada de apoio em aço inox c/ 3 gavetas, Dim. 2500x700x850 mm	1	Tecnosil / MA-358	0101413
Prateleira mural 1300x500x50	1	Tecnosil / PM-30/13	0101415
Tábua de corte aluminar 400x400x30	2		não inventariado
Bancada com 2na em aço inox Dim. 2300x700x850 mm	1	Tecnosil / L-480	0101418
Lava-vidros inox, torneira misturadora c/ comando por pedal Dim. 400x400x13mm	1	Tecnosil / LMC-40	0101417
Bancada em inox 2000x900x870 mm	1		0101421
Bancada de preparação em inox c/ 3 gavetas Dim. 2000x700x850mm	2	Silco 700 / PG 7 N105	0101422 / 0101423
Marmiteira a gás cap. 5 litos Dim. 200x700x850mm	1	Silco 809 / RG 82 ORR	0101424
Grilhador placa quente de Dim. 450x300x850mm	1	Silco 809 / CG 86 GP5	0101425
Fogão 6 Q, Dim. 320x700x850mm	1	Lefoux Heat / HME 081 P	0101426
Forno convecção cap. 6 tabuleiras 600/11 Dim. 500x450x832	1	Silco 809 / SG 86 CBA	0101427
Balancete a gás	1	Cadepuz / QW 25	0101428
Balança	1	Robot Coupe / CL 25	0101428
Máquina cortadora inox c/ 4 tipos roletas, palitos e cabos	1	Sammic / TR-530	0101429
Tritadora com tampa 530mm	1	Jordão / AP6 400	0101429
Armário frigorífico 4000x dim. 550x850x175mm	1		
2 Estabilizador de facas, em aço inox com lâmpadas esterilizadoras e tampa magnética para facas Dim. 820x150x670mm	1	Class Serv BC2	0101430
Inventariador	1	700 N/D - EL	0101431
Operação e Limpeza			
Carro para pratos, com tampa accionada por pedal Dim. 6380 x 1620mm	1	Tecnosil / BRD-P	0101432
Tina de lavagem em inox com 800x240x800 mm	2	Tecnosil / L-080	0101433 / 0101445
Bancada de preparação em inox Dim. 2500x700x850mm	1	Tecnosil / M-130	0101434
Bancada de apoio em aço inox c/ 1 gaveta Dim. 1500x700x850mm	1		0101437 / 0101438
Prateleira mural inox, com gavetas em aço inox para facas à parede Dim. 1000x500x400mm	2	Tecnosil / PM-30/20	não inventariado
Tábua de corte aluminar 400x400x30	1		0101436
Carro com 2 níveis de prateleiras 800x600x50mm	1	Tecnosil / CPU-2	0101435
Lava-vidros inox, torneira misturadora c/ comando por pedal Dim. 400x400x13mm	1	Tecnosil / LMC-40	0101439
Fogão a gás com 6 queimadores, convecção em aço inox Dim. 770x200x850mm	1	Silco 809 / CG 86 GP5	0101440
Marmiteira a gás Cap. 4,5 litos, em aço inox Dim. 300x500x900mm	1	Silco 809 / PG 8 N115	0101441
Armário frigorífico 400 L Dim. 600x100x860 mm	1	Cadepuz / QW 25	0101435
Balança	1	Lefoux Heat / HME 081 P	0101442
Forno mista convecção/rajo, Cap. 6 tabuleiras 600/11 Dim. 900x440x832mm	1	SP601-804/10L	0101443
Balancete misturadora, equipado com 2 cubas de aço inox 60 e 80 litos Dim. 770x200x1400mm	1		
2 Estabilizador de facas, em aço inox com lâmpadas esterilizadoras e tampa magnética para facas Dim. 820x150x670mm	1	Class Serv BC2	0101444
Inventariador	1	700 N/D - EL	0101445
Operação e Limpeza e Manutenção			
Bancada de preparação em inox c/ 3 gavetas Dim. 1020x700x850mm	1	Tecnosil / MA-100	0101455
Bancada de preparação em inox Dim. 2500x700x850mm	1	Tecnosil / MA-150	0101454
Prateleira mural inox, com gavetas em aço inox para facas à parede Dim. 1000x500x400mm	1	Tecnosil / PM-30/20	0101452
Tina de lavagem em inox com 800x240x800 mm	1	Tecnosil / L-080	0101451
Lava-vidros inox, torneira misturadora c/ comando por pedal Dim. 400x400x13mm	1	Tecnosil / LMC-40	0101456
Bancada de apoio inox 500x700mm	1	Silco 700 / CG 76 GP5	0101448
Fogão 6 Q, Dim. 1100x700x850mm	1	Frames / FIK 40	0101448
Armário frigorífico 6000x dim. 590x150x1875mm	1	Sammic / TR-260	0101457
Tritadora com tampa 530mm	1	Sammic / TR-502	0101450
Microondas	1		

REVISED

GESTÃO DE COMPRAS

Centro Hospitalar Universitário Lisboa Norte, EPE
Av. Professor Egas Moniz - 1649-035 Lisboa
Capital Estatutário: 312.440.000,00 €
Contribuinte Nº 508 481 287
Tel: 217 805 330 - Fax: 217 805 605
www.chjn.pt



Designação	Quantidade	Marca/Modelo	Referências cadastradas
Linha de Self-Services			
Armários de louça c/ 1000x400x1800 mm	2		0101085 / 0105086
Mesa de apoio em inox com tina com 1700x750x850 mm	1	Tecnali / LC/TC 1500/700	0101128
Protelera mural inox, em painéis em aço inox para fixação à parede Dim. 1700x300x40mm	1	Tecnali / PMS-30/37	0101126
Lava-vítria inox, torneira misturadora c/ comando por pedal Dim. 400x400x913mm	1	Tecnali / LMC-40	0101127
Armário c/ portas deslizantes e protelera c/ 2600x400x900 mm	1		0101738
Armário c/ portas deslizantes e protelera c/ 1500x400x900 mm	1		0101127
Elemento para tabuleiros, lavatórios e cuba de aço inox	3	Tecnali / SI-5	0101746 / 0101743 / 0101742
Elemento self-service no inox, em aço inox com armário sem protelera inferior e intermódulo	5	Tecnali / SS-150	0101745 / 0101746 / 0101747 / 0101760 / 0101761
Elemento self-service barbeador, tamanho com: cuba equipada com 4 recipientes, em aço inox, acabado inferior e superior com protelera e vidro frontal	5	Tecnali / SBE-150	0101097 / 0101098 / 0101099 / 0101100 / 0101101
Elemento self-service refrigerado com vitrine frigorífica, vitrine frigorífica com 3 proteleras, portas deslizantes em vidro no lado do serviço e portas deslizantes em acrílico no lado do cliente	4	Tecnali / SDR-150/16-150	0101102 / 0101103 / 0101104 / 0101105
Kit de água quente/hot aqueducto de alimentação c/ 248l/m	4		0101106 / 0101107 / 0101108 / 0101109
Elemento de controlo em aço inox	1	Tecnali / SCD	0101121 / 0101122
Elemento self-service refrigerado com expositor para gelo moído com gavetas	1	Tecnali / SMT-150	0101123
Expositor self, mural, refrigerado, cuba em aço inox Dim. 1400x300x900x1450mm	2	Tecnali / SMT-150	0101119 / 0101120
Expositor de produtos dim. 1200x500x800mm (cubo c/ compoente)	1		0101110
Bala de vidro 3500x800mm	1		0101121
Bala de vidro 800x900mm	1		0101112
Fritadeira energética de duas cubas elétricas	1	Silco 700 / FE-72206	0101113
Bancada a gás	1	Silco 700 / GS 72 APS	0101114
Grateador a gás	1	Silco 800 / BS 84 QLR	0101115
Carrão p/ pratos aquecidos	2	Tecnali / CDP-60	0101124 / 0101125 / 0101010 / 0101017
Produtor de gelo em flocos - cap. 70 kg	1	Scolman / ACM 56 AS	0101116
Carrão para transporte de contêineres EN 121 c/ 700x700x800 mm (18 DN C/2)	2		0101622 / 0101613
Linha de Cozinha			
Baldio inox refrigerado	1		0100828
Bancada de preparação inox Dim 1400x500x850mm	1	Tecnali / MA-140.5	0100824
Carrão para pratos, com tampa acionada por pedal Dim. 9300 x 1825mm	1	Tecnali / BRD-P	0100825
Bancada com cuba 1200x500x850 mm	1		0100827
Elemento cuba reguladora	1		0100829
Mesa de apoio c/ 2000x500x850 mm	1		não inventariado
Rodapé e órgãos para a mesa de apoio			não inventariado
Piço de corte	1	Jorjão / ERTV-CG 200	0101095
Vitrine refrigerada, com 3 proteleras e portas deslizantes em vidro no lado do serviço	1	Artexon / TS 200	0101091
Torneira elétrica	1	A-topaca / PS3010 R	0101092
Tostadeira	1	Ugolini / Artic compact 2 c/2	0101093
Máquina de sumos	1	Sordillo / ANP 706/1P	0101094
Armário frigorífico Cap. 600kg temperatura de -20C/+5C de 1 porta Dim. 890x790x2100	1		0101091
Máquina de lavar copos			
Linha de Louça			
Lavatório c/ portas 1800x600x750 mm	1		0100823
Linha de Cozinha			
Bancada de preparação em inox Dim. 1400x700x850 mm	1		0100822
Bancada com tina em inox Dim 1200x700x850 mm	1		0100821
Lava-vítria inox, torneira misturadora c/ comando por pedal Dim. 400x400x913mm	1		0101095
Armário frigorífico 400 kg Dim. 600x510x1865 mm			
Registo			
Mesa dim. 1800x790x850 mm	51	Carcher	de 0101034 a 0101084
Cadeira Branco e Cinza sem rodas sem braços	204	Carcher	de 0100830 a 0101033
Mesa Branco e Cinza dim. 1100x700	10		de 102430 a 102447
Cadeira Branco e Cinza sem rodas sem braços	40		de 102448 a 102487
Chaveiro em Metal Chave 20x12x90 para 48 chaves	1		003466

SERVIÇOS
GESTÃO DE COMPRAS

Centro Hospitalar Universitário Lisboa Norte, EPE
Av. Professor Egas Moniz – 1649-035 Lisboa
Capital Estatutário: 312.440.000,00 €
Contribuinte N° 508 481 287
Telf: 217 805 330 – Fax: 217 805 605
www.chln.pt



ANEXO XII B – INVENTÁRIO DO PSPV

Existências	Designação	Marca
COZINHA		
COZINHA CENTRAL E ZONA DE EMPRATAMENTO		
1	Armário bancada com 4 portas	-
1	Armário Inox c/2 portas	-
1	Armário Inox de 10 portas (2 danificadas)	-
1	Balcão Inox c/cerca de 5 m	-
1	Balança	-
17	Bancada Inox	Bosch
1	Banco inox	-
4	Banho-Maria	-
1	Carro grande de transporte em chapa	-
17	Carro Modular (neutro-quente)	electro calorique
408	Tabuleiros brancos (carros modulares)	-
6	Carro pequeno de transporte Inox	-
1	Fogão a gás com 6 queimadores	-
1	Fogão com 4 queimadores	-
1	Fornos misto	-
2	Forno mistos	Eloma
1	Fritadeira mergulhante eléctrica	Zoppas
1	Insectocutor (coz.empratamento)	-
4	Lava-mãos	Fiamma
2	Marmita de 200 lt	-
1	Marmita de 400 lt	-
208	Pratos rasos porcelana	-
2	Réchaud de pratos	-
1	Tábua	-
30	Tabuleiros Isotérmicos c/ prato, disco térmico e taça sopa c/ tampa	-
261	Tampas Inox	Cambro
1	Tanque pequeno Inox	-
1	Trituradora semi-industrial	Samic

ALVARÉZ, D.

GESTÃO DE COMPRAS

Centro Hospitalar Universitário Lisboa Norte, EPE
Av. Professor Egas Moniz – 1649-035 Lisboa
Capital Estatutário: 312.440.000,00 €
Contribuinte N° 508 481 287
Telf: 217 805 330 – Fax: 217 805 606
www.chln.pt



Existências	Designação	Marca
COZINHA LEITES		
4	Bancada Inox	-
1	Fogão a gás com 6 bicos	MBM
1	Insectocutor	Fiamma
1	Marmita de leite	Kollva
1	Tampo em pedra mármore c/1,8m x 0,67m	-
1	Tanque pequeno Inox	-
7	Termo 1 L	-
32	Termo 2 L	-
1	Trituradora semi-industrial	Samic
7	Termo 1,5L	-
SECTOR DE PREPARAÇÃO DE CARNE		
1	Bancada	-
1	Tanque pequeno inox	-
SECTOR DE PREPARAÇÃO DE VEGETAIS		
1	Bancada Inox	-
1	Banco Inox	-
1	Insectocutor	Fiamma
2	Tanque Inox	-
SECTOR DE PREPARAÇÃO DE PEIXE		
1	Tanque Inox de 3 cubas	-
1	Bancada de 2 cubas	-
UTENSÍLIOS/ LOUÇA		
1	Afiador de facas	-
1	Balde com pega inox	-
3	Bancada Inox	-
1	Banco inox	-
4	Vara de arames	-
7	Carro Banheira inox com rodas	-
1	Cesto perfurado	-
7	Colher de Bola	-
32	Colher de galão	-
2	Colher de melamina grande	-
1	Colher de melamina pequena	-
4	Colher de servir	-

SERVIÇO DE

GESTÃO DE COMPRAS

Centro Hospitalar Universitário Lisboa Norte, EPE
Av. Professor Egas Moniz – 1649-035 Lisboa
Capital Estatutário: 312.440.000,00 €
Contribuinte Nº 508 481 287
Telf: 217 805 330 – Fax: 217 805 605
www.chln.pt



Existências	Designação	Marca
98	Colher de sobremesa	-
202	Colher de sopa	-
4	Concha de sopa	-
21	Copo de galão	-
10	Copo de vidro lisos, altos, para sumo natural	-
24	Copo de vidro, lisos, para água	-
248	Copo de vidro, não lisos, para água	-
2	Covete para sopa	-
8	Covete quadrada	-
10	Covete rectangular funda	-
3	Descamador de peixe	-
2	Descaroçador	-
1	Escorredor	-
6	Escumadeira	-
9	Espátula	-
10	Faca de cozinha	-
214	Facas inox	-
102	Faca sobremesa inox	-
5	Forma para bolo	-
1	Frigideira grande	-
9	Frigideira pequena	-
2	Funil inox	-
9	Garfo de confeção grande	-
209	Garfo inox	-
60	Garfo sobremesa inox	-
1	Insectocutor	-
31 (2 sem tampa)	Jarro de vidro para água	Contel
1	Martelo de Bifes	-
5	Panela grande	-
10	Panela pequena	-
12	Pinça	-
1	Pincel	-
32	Pires de café	-
88	Prato de salada	-

GESTÃO DE COMPRAS

Centro Hospitalar Universitário Lisboa Norte, EPE
Av. Professor Egas Moniz - 1649-035 Lisboa
Capital Estatutário: 312.440.000,00 €
Contribuinte N° 508 481 287
Telf: 217 805 330 - Fax: 217 805 605
www.chln.pt



Existências	Designação	Marca
164	Prato raso	-
322	Prato raso mini	-
304	Prato sobremesa	-
1	Rolo da massa melamina	-
1	Salazar	-
5	Suporte de plástico cinzento para talheres	-
13	Tabuleiro de alumínio com pega	-
190	Tabuleiro de plástico castanho liso	-
15	Tabuleiro em chapa	-
5	Tabuleiro perfurado	-
7	Tabuleiro quadrado Inox	-
20	Tabuleiro rectangular Inox - grande	-
14	Tabuleiro rectangular Inox - pequeno	-
1	Tabuleiro redondo grande	-
213	Taça de vidro para salada de fruta	-
16	Tacho	-
1	Tanque pequeno	-
2	Tanque grande	-
4	Tarteira	-
1	Tesoura	-
111	Tigela de sopa	-
ZONA DE RECEPÇÃO		
1	Cadeira	-
2	Câmara de conserv congelados c/ 2 antecâmaras de refrigeração	-
3	Câmara de refrigeração (uma serve de dispensa)	-
1	Escadote	-
1	Insectocutor	-
1	Mesa de apolo inox	-
4	Módulo de prateleira ANDI	-
2	Secretária	-
ZONA DE LAVAGEM		
2	Armário inox de 2 portas	-
1	Bancada Inox	-
1	Bancada pré-lavagem	-

SERVÍCIO DE

GESTÃO DE COMPRAS

Centro Hospitalar Universitário Lisboa Norte, EPE
Av. Professor Egas Moniz - 1849-035 Lisboa
Capital Estatutário: 312.440.000,00 €
Contribuinte N° 508 481 287
Telf: 217 805 330 - Fax: 217 805 605
www.chln.pt



Existências	Designação	Marca
2	Carro de caixa fechada	-
3	Carro de transporte de louça (pratos de porcelana)	-
9	Carro de transporte de refeição (peq almoço e lanche)	-
1	Mangueira com suporte	-
1	Máquina de lavar louça	-
9	Recipiente isotérmico inox 3L	-
3	Recipiente isotérmico inox 5L	-
1	Tábua inox apoio	-
2	Tanque grande Inox	-
1	Triturador industrial	-
GABINETE FIRMA		
3	Cadeira	-
1	Mesa pequena madeira	-
1	Prateleira	-
3	Secretária	HANDI
REFEITÓRIO		
1	Armário de inox com 2 portas	-
2	Bancada Inox	-
136	Cadeira	-
4	Carro Inox para transporte de tabuleiros	-
1	Mesa de apoio com rodas de inox	-
1	Mesa de apoio para temperos	-
1	Mesa refrigerada de saladas	-
35	Mesa	-
2	Módulo Inox da máquina registadora	-
1	Módulo Inox para bebidas e sobremesas (frigor.)	-
1	Módulo Inox para copos e fruta	-
1	Módulo Inox para pão, talheres e tabuleiros	-
2	Módulo Inox de banho-maria	-
1	Vasos com plantas artificiais	Montoya e Amorim
ZONA DE LAVAGEM		
1	Armário inox c/ portas de correr	-
1	Bancada inox	-
1	Máquina de lavar loiça	Zanussi

SECRETARIA

GESTÃO DE COMPRAS

Centro Hospitalar Universitário Lisboa Norte, EPE
Av. Professor Egas Moniz - 1649-035 Lisboa
Capital Estatutário: 312.440.000,00 €
Contribuinte Nº 508 481 287
Tel: 217 805 330 - Fax: 217 805 805
www.chln.pt



Existências	Designação	Marca
6	Recipiente para talheres (máquina)	Zanussi
6	Tabuleiro amarelo (máquina)	Zanussi
3	Tabuleiro azul (máquina)	Zanussi
3	Tabuleiro vermelho (máquina)	Zanussi
1	Tanque com bancada e prateleira	Zanussi
CAFETARIA		
2	Armários bancada com 2 portas	-
3	Balcão com tampo de mármore	-
1	Balde do lixo inox	-
1	Bancada de apoio para máquina de café	-
4	Cesto do lixo aberto	-
1	Máquina de gelo	-
1	Mesa de apoio à registadora c/tampo de mármore	-
4	Mesas de pé alto	-
1	Microondas	-
3	Prateleira de vidro	-
1	Termo duplo de leite	-
1	Torradeira	-
2	Vitrine refrigeradora	-
1	Frigorífico vertical	-
COZINHA CAFETARIA		
1	Armário de parede com 2 portas	-
1	Bancada com cuba inox	-
2	Bancada de apoio (1 com portas)	-
1	Flambreira	-
1	Máquina de lavar a loiça	-
1	Prateleira (dispensa)	HANDI
4	Prateleira branca	-
1	Prateleira inox	-
1	Termo	-
1	Tostadeira	-
1	Frigorífico vertical	-

SERVIÇO DE

GESTÃO DE COMPRAS

Centro Hospitalar Universitário Lisboa Norte, EPE
Av. Professor Egas Moniz – 1649-035 Lisboa
Capital Estatutário: 312.440.000,00 €
Contribuinte Nº 508 481 287
Telf: 217 805 330 – Fax: 217 805 605
www.chln.pt