

**ANEXO C.1**

<b>Descrição de produtos e serviços complementares de refeições confeccionadas</b>
Os produtos complementares decorrem da necessidade de reforçar as dietas padronizadas com produtos alimentares do tipo que consta na presente tabela. Tais reforços têm sempre por base uma prescrição do médico ou do nutricionista.
<b>Produtos Alimentares de suplementação</b>
Pão trigo (DI)
Pão mistura (DI)
Pão de forma (DI)
Tostas (DI)
Bolacha Maria / Torrada (DI)
Bolachas de água e sal (DI)
Bolachas integrais, sem sal e sem açúcar (DI)
"CERELAC" ou equivalente (DI)
"NESTUM" ou equivalente (DI)
FARINHA "MAIZENA" ou equivalente (DI)
Fiambre (DI)
Queijo (DI)
Manteiga (DI)
Fruta crua/assada/cozida (DI)
Iogurte magro (DI)
Iogurte meio gordo (DI)
Leite meio gordo 200ML (DI)
Leite magro 200ML (DI)
Leite com chocolate 200 ml (DI)
Açúcar (DI)
Doce/marmelada (DI)
Canja
Sopa com 50g de Carne
Chá (DI)
Água nascente ou mineral sem gás (embalagens 1.5l)
Chá (DI)
Néctar (DI)
"ICE TEA" (DI)
Sumo 100% (DI)
<b>Serviços complementares</b>
Confeção e empacotamento das refeições
Empacotamento de talheres
Empacotamento de pão
Fornecimento de tabuleiros, utensílios de refeição (containers, couvetes, etc) e outros materiais acessórios a entregar com as refeições, nomeadamente, guardanapos, talheres, talheres descartáveis, copos e embalagens/recipientes do tipo descartáveis, sacos para acondicionamento individual de alguns produtos alimentares e acessórios servidos ao lanche, jantar e reforço (quando aplicável)
Transporte e entrega das refeições nos locais de consumo (quando aplicável)
Empratamento, acondicionamento e distribuição das refeições nos locais para tal designados pelas entidades adquirentes e nos termos por estas definidos
Elaboração e afixação de ementas
Colocação de amostras das refeições nos locais de consumo
Limpeza dos refeitórios, recolha, selecção e tratamento de resíduos e lixos
Gestão dos processos de cobrança do valor das refeições de acordo com os procedimentos definidos pela entidade adquirente (quando aplicável)
Gestão do quadro de pessoal

**ANEXO C.2**

**Descrição de produtos e serviços complementares de refeições confeccionadas**

Dias Festivos	Pratos Principais	Produtos para dias festivos		
		Exemplos de pratos principais	Exemplo de doces	OBS
Véspera de Natal/Natal	As ementas a definir pelas entidades adquirentes para os dias festivos devem, sempre que possível, incluir pratos e doces de acordo com a tradição gastronómica da região e da época.	Bacalhau /polvo/raia cozida com batata cozida e couve*	arroz doce	(a ementa do almoço do dia de Natal não pode ser igual à do jantar da véspera)
		Peru assado com batata assada, arroz de forno e salada*	Bolo Rei	
Sonhos de natal				
Coscorões				
Filhós				
Rabanada				
Broas(tipo castelar)				
Fatias douradas				
Aletria				
Café				
Véspera de Ano Novo/Ano Novo		Cabrito/borrego assado com batata assada, arroz e esparregado *	Uvas passas	(a ementa do almoço do dia de Ano Novo não pode ser igual à do jantar da véspera)
		Costeletas de borrego grelhadas com batata cozida e feijão verde*	Sonhos de natal	
Coscorões				
Filhós				
Dia dos namorados	Ementa a definir pela entidade adjudicatária*			
	Carnaval	Borrego (guisado ou assado)	Pão de Ló	
Fatias douradas				
Páscoa	Cabrito Assado	Amêndoas c/cobertura de açúcar		
		Folar		
Dia da Criança	Ementa a definir pela entidade adjudicatária*			
	São Martinho	Ementa a definir pela entidade adjudicatária*	Castanhas assadas ou cozidas	
Santos Populares		Caldo verde	-	
	Sardinhas assadas	-		
	Entrecosto assado	-		
Dia dos Serviços Prisionais	Lombo de porco assado recheado com ameixas, batatas à padeiro, legumes salteados	Gelado		
Dia mundial da alimentação	Ementa a definir pela entidade adjudicatária*			
Semana de gastronomia nacional	Ementa a definir pela entidade adjudicatária*			
Semana de gastronomia internacional	Ementa a definir pela entidade adjudicatária*			
Feriados Municipais	Ementa a definir pela entidade adjudicatária*			
Outros	-	Bolo de aniversário		

\* De acordo com a tradição gastronómica da região