



CADERNO DE ENCARGOS

Procedimento n.º 08/2021

Concurso Público

“Aquisição de Bens e Serviços de Refeições – 2022-2023”



cercifaf.pt



[/cercifaf](https://www.facebook.com/cercifaf)



[/cercifafcrf](https://www.youtube.com/cercifafcrf)

CERCIFAF • Rua 9 de Dezembro, n.º 99 • 4820-161 FAFE

T: (+351) 253 490 830 • T: (+351) 966 506 920 • E: geral@cercifaf.pt

ÍNDICE

Cláusulas Jurídicas	4
Capítulo I - Disposições Gerais	4
Cláusula 1.ª - Entidade Adjudicante	4
Cláusula 2.ª - Decisão de Contratar	4
Cláusula 3.ª - Objeto	4
Cláusula 4.ª - Local da Prestação dos Serviços	4
Cláusula 5.ª - Contrato	4
Cláusula 6.ª - Prazo Contratual	5
Cláusula 7.ª - Execução da Prestação	5
Cláusula 8.ª - Preço Base	5
Cláusula 9.ª - Proposta	5
Capítulo II - Obrigações Contratuais	6
Secção I - Obrigações do Adu82.198 (oitenta e dois mil, cento e noventa e oito)dicatário	6
Cláusula 10.ª - Garantia de Continuidade do Serviço	6
Cláusula 11.ª - Suspensão da Prestação de Serviços	6
Cláusula 12.ª - Dever de Sigilo	6
Secção II - Obrigações do Adjudicante	7
Cláusula 13.ª - Obrigações Principais do Adjudicante	7
Capítulo III - Termos de Referência	7
Cláusula 14.ª - Critério de Adjudicação	7
Cláusula 15.ª - Metodologia para Desempate de Propostas	7
Cláusula 16.ª - Critérios de Exclusão	7
Cláusula 17.ª - Condições e Prazo de Pagamento	7
Cláusula 18.ª - Faturação	8
Capítulo IV - Cláusulas Técnicas	8
Cláusula 19.ª - Serviço de Refeições	8
Cláusula 20.ª - Confeção e Distribuição das Refeições	8
Cláusula 21.ª - Número de Refeições a Confecionar	9
Cláusula 22.ª - Ementas	9
Cláusula 23.ª - Gestão do Pessoal	11
Cláusula 24.ª - Formação do Pessoal	12
Cláusula 25.ª - Instalações, Equipamentos, Material/ Manutenção e Consumíveis	12
Cláusula 26.ª - Seguros Obrigatórios	13
Cláusula 27.ª - Controlo	14
Cláusula 28.ª - Reuniões de Acompanhamento	14
Cláusula 29.ª - Verificação da Execução Quantitativa	14
Cláusula 30.ª - Verificação da Execução Qualitativa	14
Cláusula 31.ª - Decisão após Verificação	15
Capítulo V - Caução	15
Cláusula 32.ª - Caução	15
Capítulo VI - Resolução de Litígios	15
Cláusula 33.ª - Resolução por parte da Entidade Adjudicante	15

Cláusula 34. ^a - Resolução por parte do Adjudicatário	16
Cláusula 35. ^a - Produção de Efeitos da Rescisão.....	16
Cláusula 36. ^a - Foro Competente.....	16
Capítulo VII - Disposições Finais.....	16
Cláusula 37. ^a - Subcontratação e Cessão da Posição Contratual	16
Cláusula 38. ^a - Comunicações e Notificações	16
Cláusula 39. ^a - Gestor do Contrato.....	17
Cláusula 40. ^a - Legislação Aplicável	17
Anexos	18
Anexo 1 - Composição da Refeição	19
Anexo 2 - Capacitação dos Alimentos	20
Anexo 3 - Uniforme/Calçado	22
Anexo 4 - Quadro de Pessoal afeto à Unidade de Alimentação	23
Anexo 5 - Equipamentos afetos às Unidades de Alimentação.....	24

CADERNO DE ENCARGOS

"Aquisição de Bens e Serviços de Refeições – 2022-2023"

Cláusulas Jurídicas

Capítulo I - Disposições Gerais

Cláusula 1.ª - Entidade Adjudicante

CERCIFAF - Cooperativa de Educação, Reabilitação, Capacitação e Inclusão de Fafe, C.R.L., abreviadamente designada por CERCIFAF, Cooperativa de Solidariedade Social, Instituição Sem Fins Lucrativos com sede na Rua 9 de dezembro, n.º 99, Código Postal 4820-161 Fafe, e com o Número de Identificação de Pessoa Coletiva (NIPC) 500 860 602.

Cláusula 2.ª - Decisão de Contratar

A decisão de contratar foi tomada pelo Conselho de Administração (CA) da CERCIFAF, conforme ata número trezentos e vinte, de dezassete de novembro de dois mil e vinte e um.

Cláusula 3.ª - Objeto

O presente caderno de encargos compreende as cláusulas a incluir no contrato a celebrar na sequência do Procedimento n.º 08/2021, tipo Concurso Público, que tem como objeto a "Aquisição de Bens e Serviços de Refeições – 2022-2023", nos termos da alínea b) do número 1 do art.º 20.º do Decreto-Lei n.º 111-B/2017 de 31/08 - Código dos Contratos Públicos (doravante designado por CCP), na sua atual redação.

Cláusula 4.ª - Local da Prestação dos Serviços

A aquisição de bens e serviços de refeições, objeto do presente procedimento, terá como destino a Unidade de Alimentação (Cozinha/ Refeitório), sita na Sede da CERCIFAF, na Rua 9 de dezembro, n.º 99, Código Postal 4820-161 Fafe.

Cláusula 5.ª - Contrato

1. O contrato é composto pelo respetivo clausulado contratual.
2. O contrato a celebrar integra de acordo com o n.º 1 do art.º 96.º do CCP, os seguintes elementos:
 - a) A identificação das partes e dos respetivos representantes, assim como do título a que intervêm, com indicação dos atos que os habilitem para esse efeito;
 - b) A indicação do ato de adjudicação e do ato de aprovação da minuta do contrato;
 - c) A descrição do objeto do contrato;
 - d) O preço contratual ou o preço a receber pelo Adjudicatário;
 - e) O prazo de execução do objeto do contrato;
 - f) Os ajustamentos aceites pelo adjudicatário;
 - g) A identificação do gestor do contrato em nome da entidade adjudicante, nos termos do art.º 290.º-A.
3. Em caso de divergência entre os documentos referidos no n.º 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 disposto no art.º 99.º do CCP e aceites pelo Adjudicatário nos termos do disposto no art.º 101.º do mesmo

diploma legal.

Cláusula 6.ª - Prazo Contratual

1. O contrato é válido para o biénio de 2022-2023, com início a 01 de janeiro de 2022 e término a 31 de dezembro de 2023.
2. O contrato só assume, toda sua eficácia, para efeitos de pagamentos após a publicação no portal base (www.base.gov.pt), site destinado à publicação dos procedimentos de Contratação Pública.

Cláusula 7.ª - Execução da Prestação

1. A prestação de serviços contratada terá de ser executada em perfeita conformidade com as condições estabelecidas nos documentos contratuais e demais legislação aplicável.
2. O Adjudicatário é responsável pela qualidade e condições higio-sanitárias do serviço contratado, sendo da sua exclusiva responsabilidade a reparação de todos os danos e prejuízos diretos e indiretos decorrentes dos casos de intoxicação ou infeção alimentares.
3. O Adjudicatário deverá fornecer à entidade Adjudicante, atempadamente:
 - a) A ementa da semana (sopa, prato e respetivos acompanhamentos);
 - b) A tabela de preço dos produtos extra, quando existir, previamente aprovada pela Adjudicante;
 - c) Afixar em lugar visível (a designar pela Adjudicante), a ementa da semana.
4. O controlo de acesso à Unidade de Alimentação será da responsabilidade da Adjudicante.

Cláusula 8.ª - Preço Base

1. O preço base estabelecido, segue o disposto nos números 1 e 3 do art.º 47.º do CCP, e é fixado em 160.286,10 € (cento e sessenta mil, duzentos e oitenta e seis euros e dez cêntimos), ou seja, 1,95 € (um euro e noventa e cinco cêntimos), a que acresce o IVA à taxa legal em vigor, sendo este o preço máximo que a Adjudicante se dispõe a pagar pela execução de todas as prestações que constituem o objeto contratual.
2. O preço base da proposta deve ser calculado com base no preço unitário por refeição vezes o número estimado de refeições a serem servidas, de acordo com o disposto no ponto 1, da cláusula 21.ª, para o período contratual.
3. No preço base encontram-se incluídos todos os consumíveis necessários ao Adjudicatário, para o bom e efetivo cumprimento da execução do procedimento a concurso, nomeadamente, os consumíveis/ produtos e equipamentos a encomendar pela Adjudicante.
4. O preço referido no ponto 1, da presente cláusula, inclui todos os custos, encargos e despesas, cuja responsabilidade não esteja expressamente atribuída à entidade Adjudicante.

Cláusula 9.ª - Proposta

1. A proposta (Anexo II - Mod. de Apresentação da Proposta) é a declaração pela qual o concorrente manifesta à entidade Adjudicante a vontade de contratar e o modo pelo qual se dispõe a fazê-lo, e é constituída pelos seguintes documentos:
 - a) Referência ao Procedimento Nº 08/2021 – Concurso Público - "Aquisição de Bens e Serviços de Refeições – 2022-2023";
 - b) Nome do Concorrente;
 - c) Prazo de manutenção da proposta, (mínimo 66 (sessenta e seis) dias, a contar da data de termo do prazo fixado para a apresentação de propostas);

- d) Preço da Proposta de acordo com o disposto na cláusula 8.ª do Caderno de Encargos;
 - e) Endereço eletrónico;
 - f) Data/ assinatura e carimbo.
2. A proposta deverá ser assinada por quem tem poderes para o ato e acompanhada dos seguintes documentos:
- a) Declaração do concorrente de aceitação do conteúdo do caderno de encargos, elaborada em conformidade com o modelo (Anexo I - Mod. da Declaração art.º 57.º);
 - b) Declaração de Independência da Proposta (Anexo III);
 - c) Certidão do Registo Comercial da Empresa, ou código de acesso à Certidão Permanente;
 - d) Documento comprovativo relativamente ao Seguro de Responsabilidade Civil Exploração, de acordo com o disposto na cláusula 26.ª do presente caderno de encargos;
 - e) Ata ou Procuração onde conste a Delegação de Poderes para efeitos de Contratação Pública (Caso a assinatura dos documentos seja realizada por uma pessoa que não conste da Certidão Permanente).
3. A proposta e os documentos que a acompanham devem de ser redigidos em Língua Portuguesa.
4. Não são admitidas propostas variantes.

Capítulo II - Obrigações Contratuais

Secção I - Obrigações do Adjudicatário

Cláusula 10.ª - Garantia de Continuidade do Serviço

- 1. O período contratual previsto na cláusula 6.ª é contínuo, correndo em sábados, domingos e feriados.
- 2. Sem prejuízo do referido no ponto anterior, a confeção e fornecimento do objeto a concurso, deverá respeitar o referido no ponto 1 da cláusula 19.ª.
- 3. Em caso de extinção do contrato, independentemente do motivo que lhe der origem, o Adjudicatário obriga-se a prestar toda a assistência necessária na transição dos serviços objeto do presente contrato à entidade Adjudicante ou para terceiro por esta designada, de modo a que se garanta a continuidade dos serviços, com a mínima perturbação e a transição ocorra de forma progressiva e ordenada.

Cláusula 11.ª - Suspensão da Prestação de Serviços

- 1. Sempre que se verifique uma suspensão parcial ou temporária por razões imputáveis ao Adjudicatário e que não sejam consideradas de força maior, constitui-se o mesmo na obrigação de indemnizar a Adjudicante por todos os prejuízos e danos sofridos.
- 2. Para efeito do disposto no número anterior, é considerado o número médio diário de refeições fornecidas nos últimos 30 (trinta) dias e o custo global da refeição, deduzidos os encargos com géneros incorporados.

Cláusula 12.ª - Dever de Sigilo

- 1. O Adjudicatário obriga-se ao sigilo sobre toda a informação e documentação, técnica e não técnica, comercial ou outra, relativa à entidade Adjudicante, que obtenha em virtude da execução do contrato, salvo se prévia e expressamente autorizada pela Adjudicante, nos termos e para os efeitos do Regulamento Geral da Proteção de Dados (RGPD).
- 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 seja comprovadamente do domínio público à data da respetiva obtenção pelo Adjudicatário ou a que este seja legalmente obrigado a revelar, por força da lei, de processo judicial ou a pedido das entidades reguladoras ou outras entidades administrativas competentes.

Secção II - Obrigações do Adjudicante

Cláusula 13.ª - Obrigações Principais do Adjudicante

1. A entidade Adjudicante deve comunicar ao Adjudicatário, o mais rápido possível, qualquer situação anómala que ocorra no âmbito dos serviços contratados.
2. Pagar por transferência bancária, a(s) fatura(s) que lhes for(em) apresentadas, tendo em consideração o disposto nas cláusulas 17.ª e 18.ª do presente caderno de encargos.

Capítulo III - Termos de Referência

Cláusula 14.ª - Critério de Adjudicação

1. O critério de adjudicação é o da proposta que apresente o mais baixo preço, segundo a modalidade de avaliação do preço enquanto único aspeto da execução do contrato a celebrar.
2. Após a análise das propostas, a adjudicação é feita à proposta não excluída que apresentar o mais baixo preço para a aquisição de bens e serviços de refeições, com as características e condições constantes do caderno de encargos.

Cláusula 15.ª - Metodologia para Desempate de Propostas

1. Caso se verifique a necessidade de desempate de duas ou mais propostas, as empresas em questão serão convidadas pelo Júri do procedimento, a redefinir o valor apresentado na sua proposta tendo em conta o disposto nas cláusulas 8.ª e 14.ª do presente caderno de encargos, através do preenchimento do modelo "Anexo IV - Mod. de Redefinição de Proposta", que lhes será disponibilizado em tempo útil.
2. Será concedido 2 (dias) dias úteis, no máximo, para que seja apresentado novo valor de proposta.
3. Se mesmo assim, ainda não for possível definir quem será o vencedor, deverá se repetir o processo identificado no ponto 1, da presente cláusula, até que se defina um vencedor.
4. Existindo a necessidade de aplicação da metodologia de desempate de propostas, este processo deverá ser discriminado em sede de relatório preliminar.

Cláusula 16.ª - Critérios de Exclusão

Serão liminarmente excluídos do presente concurso os concorrentes cuja proposta:

- a) Ultrapasse o valor base referido na cláusula 8.ª;
- b) Não apresente a devida documentação solicitada em sede de convite de apresentação de proposta ao procedimento;

Cláusula 17.ª - Condições e Prazo de Pagamento

1. O Adjudicatário enviará à Adjudicante, nos primeiros dias do mês seguinte, a fatura referente à prestação de serviços, efetivamente executada no mês anterior.
2. O número de refeições a faturar será validado diariamente por um representante da Adjudicante, designado para o efeito.

3. A Adjudicante, no prazo máximo de sete dias após o recebimento da fatura, aceita a mesma, ou solicita por escrito, a sua retificação.
4. Findo o prazo fixado no número anterior, considerar-se-á a sua aceitação tácita.
5. O pagamento das faturas apresentadas e consideradas válidas, será efetuado pela Adjudicante, até 30 (trinta) dias após a data de aceitação da fatura, por transferência bancária.

Cláusula 18.ª - Faturação

1. A(s) fatura(s) referentes à execução do contrato, deve(m) ser emitida(s) à ordem da CERCIFAF - Cooperativa de Educação, Reabilitação, Capacitação e Inclusão de Fafe, C.R.L., Rua 9 de Dezembro n.º 99, 4820-161 FAFE, com o NIPC 500 860 602.
2. A(s) fatura(s) devem contemplar o número de refeições efetivamente servidas por localização, no mês a que se refere, de acordo com os seguintes campos:
 - a) N.º Total de Refeições/Mês - Almoço - Sede;
 - b) N.º Total de Refeições/Mês - Almoço - LR;
 - c) N.º Total de Refeições/Mês - Almoço - LA;
 - d) N.º Total de Refeições/Mês - Jantar - LR;
 - e) N.º Total de Refeições/Mês - Jantar - LA.

Capítulo IV - Cláusulas Técnicas

Cláusula 19.ª - Serviço de Refeições

1. Durante a vigência do contrato, o Adjudicatário fornecerá as refeições de acordo com o seguinte quadro:

Unidade de Alimentação	Tipo de Refeições a Servir	Dias Funcionamento	Funcionamento Mês de Agosto
Cozinha/Refeitório da Adjudicante	Almoços e Jantares	Segunda a Sexta, (excluindo feriados - municipal e nacionais - dias Santos. Outros ¹)	Não

(1) Entenda-se por "Outros" um ou outro dia útil da semana que a CERCIFAF não funcione, nomeadamente no Carnaval, Páscoa e Natal.

2. As refeições deverão ser servidas na Unidade de Alimentação, nos seguintes períodos:
 - a) Serviço de Almoço - 12h:15m às 14h:00m;
 - b) Serviço de Jantares - O jantar deverá ficar confeccionado até às 17h:00m;
 - c) O horário poderá ser ajustado conforme as necessidades da CERCIFAF.
3. Não será permitido ao Adjudicatário a utilização das instalações ou equipamentos cedidos para outros fins, que não sejam a confeção e distribuição de refeições a clientes e colaboradores da Adjudicante, nas condições previstas neste caderno de encargos, salvo sob autorização expressa da mesma.

Cláusula 20.ª - Confeção e Distribuição das Refeições

1. O Adjudicatário é responsável por todo o processo de produção e acondicionamento das refeições que serão servidas no Refeitório da Adjudicante, bem como, pelas que serão entregues nas diversas Unidades da CERCIFAF.
2. A distribuição das refeições (almoços e jantares) pelas Unidades da CERCIFAF (Centro de Atividades Ocupacionais, sito em Fornelos; Lar Residencial, sito em Fafe e Lar de Apoio, sito em Fafe), serão realizados pela Adjudicante.

Cláusula 21.ª - Número de Refeições a Confeccionar

1. O número estimado de refeições (almoços e jantares), para o ano 2022, é o seguinte:
 - a) Almoços: 67.830 (sessenta e sete mil, oitocentos e trinta);
 - b) Jantares: 14.368 (catorze mil e trezentos e sessenta e oito);
 - c) Total: 82.198 (oitenta e dois mil, cento e noventa e oito).
2. A Adjudicante não assume qualquer compromisso em assegurar que o número de refeições a servir atinja os valores indicados, cujos totais devem ser considerados como meros indicadores de previsão.
3. O Adjudicatário obriga-se, ao fornecimento de quantidades superiores às estimadas sem alteração do valor proposto, se as necessidades da CERCIFAF forem superiores às previstas na alínea c) do número 1 da presente cláusula, mas nunca mais de 20% relativamente ao total estimado.

Cláusula 22.ª - Ementas

1. As Ementas Diárias (almoços e jantares) terão que ser constituídas, de acordo com as seguintes indicações (Anexo 1):
 - a) 1 Sopa;
 - b) 1 Pão;
 - c) 1 Prato de Refeição (alternado entre Carne/ Peixe/ Ovos/ Prato Alternativo ou Dieta);
 - d) 1 Sobremesa (Fruta, logurte ou Doce);
 - e) Se necessário e com a antecedência devida poderá ser servido 1 ovo-lacto-vegetariano.
2. No caso de se esgotar algum dos pratos da ementa diária, este será substituído por outro que respeite os requisitos contratuais e legalmente fixados, devendo ser evitado o recurso a salsichas ou produtos pré-fritos como panados, rissóis, bolinhos de bacalhau, douradinhos ou croquetes.
3. Quando devidamente justificadas por prescrição médica ou por motivos religiosos podem ser servidas ementas alternativas, mantendo-se, sempre que possível, as matérias-primas dos pratos da ementa do dia. Na aprovação do plano de ementa não será permitido a inclusão de mais de que uma refeição composta por "salgados" (rissóis, croquetes, bolinhos de bacalhau, ...) ou batata frita por semana.
4. No período relativo às quadras festivas (Carnaval, Magusto e Natal), será definido pela Adjudicante o dia em que os mesmos serão assinalados, o que por sua vez, implicará que nos dias em causa a ementa seja diferente.
 - 4.1. Prato de Refeição a adotar nos dias de épocas festivas:
 - a) Carnaval – Cozido à Portuguesa;
 - b) Magusto – Rojões com batata e Castanhas;
 - c) Natal – Bacalhau cozido com batatas, hortaliça e ovo.
5. A refeição deverá ser servida, pelo Adjudicatário, ao cliente que lhe dará direito a:
 - a) **1 Sopa de Vegetais** - tendo por base batata em natureza, legumes e leguminosas (pelo menos, com três vegetais diferentes). O tempero deve ser feito com azeite.
 - b) **1 Prato, (alternado entre Carne/ Peixe/ Ovos/ Prato Alternativo ou Dieta)** - será disponibilizado diariamente e deverá ser de opção de escolha para os clientes das cantinas, contendo os seguintes elementos, acompanhados de hidratos de carbono, vegetais, legumes ou leguminosas, em quantidades equilibradas:
 - b.1) **Prato de Carne** - Constituído por carne, podendo ser utilizada mais do que uma variedade de carne, embora sempre sujeita ao mesmo tipo de confeção. Como acompanhamento poderão ser utilizados os considerados básicos e tradicionais da alimentação do povo

português, tendo em conta os hábitos alimentares. Esses acompanhamentos devem ser complementados com vegetais variados, cozidos ou crus, individualizados ou incorporados no próprio acompanhamento, adequados à ementa;

- b.2) **Prato de Peixe** - Constituído por peixe, podendo ser utilizada mais do que uma variedade de peixe, embora sempre sujeita ao mesmo tipo de confeção. Como acompanhamento poderão ser utilizados os considerados básicos e tradicionais da alimentação do povo português, tendo em conta os hábitos alimentares. Esses acompanhamentos devem ser complementados com vegetais variados, cozidos ou crus, individualizados ou incorporados no próprio acompanhamento, adequados à ementa;

Nota: Considerando que uma parte considerável dos clientes da Adjudicante não possuem autonomia alimentar, associados a questões de mastigação e de deglutição, deverá evitar-se a utilização de determinados tipos de peixes tais como carapau, sardinha e cavala (devido ao excesso de espinhas).

- b.3) **Prato de Ovos** – Prato à base de ovo, quer seja, tortilha ou omelete. Como acompanhamento poderão ser utilizados os considerados básicos e tradicionais da alimentação do povo português, tendo em conta os hábitos alimentares. Esses acompanhamentos devem ser complementados com vegetais variados, cozidos ou crus, individualizados ou incorporados no próprio acompanhamento, adequados à ementa;
- b.4) **Prato Alternativo** - Prato de Carne ou Peixe, Cozido ou Grelhado (deverá ser sempre uma alternativa ao prato do dia, sendo que, se o prato do dia é peixe, o mesmo deverá ser carne, e vice-versa), será disponibilizado diariamente e deverá representar uma opção de escolha para os clientes das cantinas;
- b.5) **Prato de Dieta** - Constituído por carne ou peixe (alternado diariamente). Poderão ser utilizados os mesmos alimentos dos pratos de carne ou peixe, mas temperados apenas com sal e limão e confeccionados de forma simples. Os métodos de confeção deverão ser exclusivamente “cozidos e grelhados” e acompanhados por hortaliças e/ou vegetais;
- b.6) **Prato Ovo-lacto-vegetariano** - Constituído por tofu, seitan, soja ou leguminosas. Deve ser nutricionalmente equilibrado, sem produtos de origem animal, com exceção de ovos, leite e seus derivados. Como acompanhamento poderão ser utilizados os considerados tradicionais da alimentação do povo português e outros, tais como, cuscuz, arroz integral, etc. Esse acompanhamento deve ser complementado com vegetais variados, cozidos ou crus, individualizados ou incorporados no próprio acompanhamento, adequados à ementa.

- c) **1 Pão** – uma unidade de 40 a 45 grs de pão de mistura ou integral, embalado;

- d) **1 Sobremesa** – Deverão ser disponibilizadas semanalmente 2 (duas) das seguintes sobremesas, como opção para o cliente:

- Fruta fresca da época, de qualidade adequada (pelo menos, duas variedades diferentes);
- Salada de fruta;
- Doce;
- logurte natural e de aromas (125 g).

6. A matéria-prima utilizada para a elaboração das ementas deve privilegiar os produtos frescos aos congelados/ enlatados, com uma dinâmica de entregas semanais de 2 (duas) a 3 (três) vezes por semana, no sentido de assegurar a qualidade dos produtos.

7. As refeições deverão ser confeccionadas com alimentos em perfeito estado de salubridade, de boa qualidade e de acordo com corretas técnicas de confeção e a tradição gastronómica nacional, segundo ementas mensais, a aprovar pela Adjudicante.
8. Na lista de ementas deverão constar as "fichas técnica" dos "pratos" incluídos nas mesmas (sopa, prato e sobremesa). As fichas técnicas devem incluir os ingredientes, capitações, método de preparação e/ou confeção, declaração nutricional e identificação de alergénios, com base no que é referido na legislação aplicável.
9. As ementas mensais bem como as respetivas fichas técnicas, deverão ser submetidas à aprovação da Adjudicante, com a antecedência mínima de um mês. Na elaboração das ementas deverá ser tido em conta que não poderá haver repetição de um prato com idêntica composição e confeção num prazo mínimo de três semanas.
10. A composição das refeições deverá respeitar as capitações mínimas apresentadas no Anexo 2. As capitações não constantes no referido anexo devem ser propostas pelo Adjudicatário e aprovadas pela entidade Adjudicante.
11. O Adjudicatário deverá disponibilizar produtos para tempero (sal, azeite, vinagre, etc...) em embalagens invioláveis, de acordo com o número de refeições que é confeccionado, de forma a que, possam ser remetidos para os locais onde são servidas as refeições.

Cláusula 23.ª - Gestão do Pessoal

1. O Adjudicatário fica responsável pelo cumprimento de todas as obrigações relativas à segurança, higiene e saúde no trabalho, à proteção e às condições de trabalho do seu pessoal, designadamente no que respeita a seguros (cobertura de riscos de acidentes de trabalho e doenças profissionais), nos termos da legislação aplicável.
2. O Adjudicatário é responsável pela disciplina, formação e aptidão profissional do seu pessoal, bem como pela reparação de prejuízos por ele causados nas instalações, equipamento, material e a terceiros.
3. O(s) funcionário(s) ao serviço do Adjudicatário deverão possuir declaração médica atualizada comprovando o seu bom estado de saúde (ficha de aptidão).
4. O pessoal ao serviço do Adjudicatário deverá estar devidamente identificado, observar as regras de higiene individual, no decorrer de todas as operações inerentes à sua atividade e apresentar-se devidamente fardado, de acordo com as exigências previstas na legislação aplicável, pertencendo as respetivas sanções e encargos ao Adjudicatário.
5. São competências do Adjudicatário, a gestão de stocks dos produtos para a confeção das refeições, a articulação com fornecedores, a recolha de amostras dos pratos confeccionados para análise, bem como a afixação das ementas semanais (na Unidade de Alimentação, em local a designar pela Adjudicante), sem prejuízo de outras competências que lhe são inerentes.
6. A Adjudicante disponibilizará pessoal do seu quadro laboral, para o serviço de cozinha, responsabilizando-se pelo cumprimento dos pontos 1 a 4, no que a este artigo, diz respeito.
7. Para a execução do serviço objeto do contrato, o número mínimo e categoria dos funcionários do quadro da Adjudicante, ao serviço em regime de horário completo (8 horas de trabalho diário) será:
 - 2 Cozinheiras e 2 Auxiliares de Alimentação.
8. A Adjudicante é responsável por assegurar a substituição dos seus funcionários, que se encontrem ausentes ao serviço por motivo de doença ou outro, quando superior a dois dias.

Cláusula 24.ª - Formação do Pessoal

1. Será da responsabilidade do Adjudicatário a realização de duas ações de formação/Ano nos seguintes moldes:

Domínio da Ação de Formação	Duração da Ação	Tipo de Ação	Local da Ação	Data e Hora
Higiene e Segurança no Trabalho (Refeitórios)	3h	Teórico-prática (contexto laboral)	Instalações da Adjudicante	A designar oportunamente com o Gestor de Contrato.
Noções de Confeção/ Nutrição	3h	Teórico-prática (contexto laboral)	Instalações da Adjudicante	A designar oportunamente com o Gestor de Contrato.

2. As ações de formação deverão abranger todos os funcionários do quadro de pessoal da Adjudicante, designados para a Unidade de Alimentação, de acordo com o ponto 7 da cláusula 23.ª.

3. Caberá ao Adjudicatário assegurar:

- A entrega de uma capa individual por formando, com caneta e folhas para apontamentos;
- A disponibilização dos conteúdos programáticos em formato papel a ser entregue aos formandos, no momento da realização da ação;
- O Registo de Presenças dos formandos;
- A emissão de um Certificado de Participação dos formandos, com os respetivos conteúdos Programáticos, duração da ação e data.

4. Após a realização de cada ação de formação, o Adjudicatário deverá enviar por email, para geral@cercifaf.pt, uma cópia referente às alíneas b), c) e d), enunciadas no ponto anterior.

Cláusula 25.ª - Instalações, Equipamentos, Material/ Manutenção e Consumíveis

1. O Adjudicatário terá à sua disposição na Unidade de Alimentação da Adjudicante, as seguintes divisões:

- Despensas;
- Zonas de Preparação;
- Zona de Confeção;
- Copa;
- Refeitório;
- Vestiários;
- Casas de Banho de Pessoal.

2. A Adjudicante é responsável pela manutenção das instalações e equipamentos da unidade de alimentação referida no número anterior.

3. As instalações, o equipamento e o material deverão apresentar-se sempre em boas condições de higiene e conservação.

4. A Adjudicante será também responsável pela aquisição e manutenção de outros equipamentos, louças, palamentas e outros materiais necessários à execução do contrato.

5. Sem prejuízo do disposto nos números anteriores, a Adjudicante é também responsável por assegurar a:

- Limpeza e manutenção do sistema de exaustão de fumos, garantindo sempre boas condições de funcionamento e higiene do sistema, o que inclui designadamente:
 - Pelo menos uma vez por ano, a limpeza e manutenção das hottes, das caixas do ventilador, motores e todos os restantes componentes nela integrados;
 - Desinfestação de pragas de todas as instalações, a realizar por empresa especializada, com a apresentação de relatórios de intervenção.
- Verificação, manutenção e recarga dos extintores de incêndio;

- c) Limpeza e manutenção das caixas de retenção de gordura;
- d) Limpeza e manutenção das caixas de saneamento;
- e) Limpeza, verificação e manutenção do sistema de extração de ar ambiente, nomeadamente grelhas e correias (pelo menos duas vezes por ano), caixa do ventilador e respetivos componentes (pelo menos uma vez por ano);
- f) Inspeção da Rede de Gás, montagem de aparelhos de gás e condições de ventilação e exaustão dos produtos de combustão.

6. Caberá ao Adjudicatário, os encargos com os consumíveis (ex: panos de limpeza), materiais e produtos de limpeza adequados às tarefas enunciadas no ponto anterior da presente cláusula. O Adjudicatário deve zelar pela correta utilização dos materiais e produtos de limpeza, evitando a sua aplicação de forma errada.

7. É da responsabilidade do Adjudicatário o fornecimento dos produtos químicos utilizados nas máquinas de lavar loiça que a entidade adjudicante possui, de acordo com o disposto no Anexo 5 ao presente caderno de encargos.

8. O Adjudicatário será responsável pela colocação e reposição de todos os artigos de higiene utilizados, caixa de primeiros socorros/ equipamentos de proteção individual (EPI) (máscaras/ luvas/ touca...)/ bem como pelos EPI's descritos no Anexo 3.

9. O fornecimento de guardanapos de papel, toalhetes de papel para os tabuleiros, de sacos de papel para os talheres é da responsabilidade do Adjudicatário. O empacotamento dos talheres e do pão, são obrigatórios e da competência do Adjudicatário.

10. Caberá ao Adjudicatário assegurar a disponibilidade e reposição, dos produtos e EPI's, necessários à segurança de todos os que se encontram afetos à Unidade Alimentar da Adjudicante, conforme disposto no anexo 4, do presente caderno de encargos, (Entenda-se por EPI's: fardas, toucas, calçado, máscaras, álcool gel desinfetante para mãos, luvas, etc...).

11. Será da responsabilidade do Adjudicatário colocar um ponto de desinfeção (álcool gel desinfetante para mãos), no início da linha onde os clientes se dirigem para levantar a sua alimentação.

12. Caberá ao Adjudicatário o encargo com os kit's de controlo de qualidade dos óleos de fritura, devendo os mesmos ser usados de acordo com as normas estabelecidas em termos da legislação aplicável.

13. Constituem encargos da Adjudicante, os consumos necessários ao funcionamento da cozinha e refeitório relativos a:

- a) Água;
- b) Eletricidade;
- c) Gás.

Cláusula 26.ª - Seguros Obrigatórios

Para além do seguro de acidentes de trabalho do seu pessoal, o Adjudicatário terá ainda que possuir, um Seguro de Responsabilidade Civil Exploração, para cobertura de todos os danos causados a terceiros que resultem da atividade de fornecimento de refeições pelo Adjudicatário, durante a vigência do contrato, com o mínimo de capital seguro de 250.000,00 € (duzentos e cinquenta mil euros).

Cláusula 27.ª - Controlo

1. A Adjudicante e o Adjudicatário obrigam-se a facultar a visita e inspeção às instalações e equipamentos, o exame dos produtos/ refeições e a consulta de documentação relativa aos produtos, por representantes de serviços e organismos com competência específica.
2. O exercício do direito de visita a que alude o número anterior não iliba o Adjudicatário da responsabilidade pelo fornecimento das refeições.
3. A fiscalização da execução dos serviços tem, designadamente, como finalidade verificar:
 - a) Se o serviço prestado está de acordo com os requisitos definidos no contrato e na legislação aplicável;
 - b) O número e categoria de funcionários ao serviço;
 - c) Se os funcionários se encontram devidamente fardados e identificados;
 - d) O cumprimento da legislação referente à higiene e segurança alimentar;
 - e) O estado de higiene e conservação das instalações, equipamentos e materiais cedidos.
4. O Adjudicatário será responsável pela recolha diária de amostras de todos pratos confeccionados. Estas deverão ser armazenadas obrigatoriamente 72h em câmaras de refrigeração.
5. A ausência do Adjudicatário não obsta a que se proceda às operações de verificação que a Adjudicante e os representantes de serviços e organismos com competência específica julguem necessárias.

Cláusula 28.ª - Reuniões de Acompanhamento

1. O Adjudicatário deverá realizar no mínimo uma reunião de acompanhamento do desenvolvimento do procedimento a concurso, por mês, nas instalações da entidade Adjudicante.
2. A reunião de acompanhamento terá como finalidade perceber como está a decorrer a execução do contrato e se há necessidade de alterar alguma situação, de forma preventiva ou corretiva.
3. O agendamento da reunião deverá ser realizado mediante solicitação por email com pelo menos 3 dias de antecedência endereçado ao Gestor de Contrato, que fica encarregue de validar a data e hora proposta, por email.

Cláusula 29.ª - Verificação da Execução Quantitativa

1. As operações de verificação quantitativa têm por objetivo comprovar a conformidade:
 - a) Das quantidades globais adquiridas com as quantidades a fornecer/fornecidas em cada dia;
 - b) Dos componentes de cada prato com as quantidades fixadas no Anexo 2 do caderno de encargos ou aprovadas pela Adjudicante.
2. A entidade Adjudicante pode realizar, sempre que o entender e sem aviso prévio, a recolha de amostras e a pesagem dos alimentos incluídos na ementa diária e ou géneros alimentícios destinados à confeção das refeições. Poderá também proceder à pesagem da refeição já confeccionada, sendo que os produtos de origem animal não podem apresentar perdas superiores a 20% ao peso constante na lista de capitações constante no Anexo 2.

Cláusula 30.ª - Verificação da Execução Qualitativa

As operações de verificação qualitativa têm por objetivo comprovar a conformidade:

- a) Da qualidade dos géneros adquiridos e/ou incorporados;
- b) Da qualidade das refeições fornecidas com as especificações legal e contratualmente fixadas.

Cláusula 31.ª - Decisão após Verificação

1. Após a verificação quantitativa e qualitativa de matérias-primas, o representante da Adjudicante aceita ou rejeita as mesmas.
2. Após a verificação dos componentes da ementa confeccionada, o representante da Adjudicante aceita ou rejeita parcial ou totalmente os produtos confeccionados, sempre que não esteja de acordo com as indicações contratuais, ou com a boa prática corrente.
3. Em caso de rejeição dos géneros incorporados ou da ementa, o Adjudicatário deverá proceder à sua substituição imediata por produtos idênticos ou sucedâneos, sem prejuízo do funcionamento normal do fornecimento das refeições.
4. Os géneros, incorporados ou não, que não satisfaçam as necessárias condições sanitárias e qualitativas serão rejeitados e considerados como não fornecidos e não poderão entrar na confeção de outras refeições, devendo o Adjudicatário substituir e remover, de imediato e por sua conta, as matérias-primas e produtos rejeitados. Se a remoção não for efetuada, poderá a Adjudicante efetuar, a expensas do Adjudicatário.
5. Se a substituição prevista no número anterior não se verificar, o Adjudicatário indemnizará a Adjudicante nas condições estabelecidas para a suspensão dos fornecimentos.
6. Todos os encargos com substituição, devolução ou destruição dos géneros incorporados ou das ementas rejeitadas serão suportados exclusivamente pelo Adjudicatário.
7. A Adjudicante poderá proceder à realização de ensaios laboratoriais, sempre que julgarem necessário.

Capítulo V - Caução

Cláusula 32.ª - Caução

Não é exigível prestação de caução ao abrigo da alínea a), do n.º 2 do art.º 88.º do CCP.

Capítulo VI - Resolução de Litígios

Cláusula 33.ª - Resolução por parte da Entidade Adjudicante

1. Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução do contrato previstos na lei, a entidade Adjudicante pode resolver o contrato, a título sancionatório, no caso de o Adjudicatário violar de forma grave ou reiterada qualquer das obrigações que lhe incumbem.
2. A entidade Adjudicante pode resolver o contrato quando ocorra qualquer circunstância que leve à perda da confiança entre si e o Adjudicatário.
3. O direito de resolução exerce-se mediante notificação, por carta registada com aviso de receção, dirigida ao Adjudicatário, da qual consta a indicação da situação de incumprimento, no prazo de 30 (trinta) dias a contar do seu conhecimento pela entidade Adjudicante.
4. A resolução do contrato não prejudica o direito à indemnização que caiba à entidade Adjudicante, nos termos gerais de direito.
5. A Adjudicante poderá rescindir o contrato, sempre que, por razões imputáveis ao Adjudicatário, a normal prestação de serviços se encontre prejudicada ou não haja o cumprimento exato e pontual das obrigações contratuais.
6. Para efeitos do disposto no n.º anterior, constituem condições rescisórias, designadamente:
 - a) A prática de atos com dolo ou negligência que prejudiquem ou afetem a quantidade/qualidade da prestação de serviços ou o anormal funcionamento da(s) unidade(s) de alimentação;

- b) A oposição às visitas ou às operações de verificação e controlo que a Adjudicante entenda como necessárias;
- c) A falta de cumprimento, em devido tempo, das suas obrigações contratuais;
- d) O incumprimento da legislação aplicável;
- e) A insatisfação dos clientes objetivamente comprovada.

7. A rescisão do contrato, nos termos dos números 5 e 6, não dará lugar a qualquer indemnização por parte da Adjudicante.

8. O disposto no número anterior não prejudicará o pagamento dos serviços já efetuados, em conformidade com as cláusulas contratuais.

9. Em caso de extinção do contrato, independentemente do motivo que lhe der origem enunciado nos pontos anteriores, terá que, ser sempre cumprido o disposto no n.º 3, da cláusula 10.ª.

Cláusula 34.ª - Resolução por parte do Adjudicatário

1. O Adjudicatário pode resolver o contrato quando ocorra qualquer circunstância que leve à perda da confiança entre si e a entidade Adjudicante.
2. O direito de resolução exerce-se mediante notificação, por carta registada com aviso de receção, dirigida à entidade Adjudicante, da qual consta a indicação da situação de incumprimento, no prazo de 30 (trinta) dias a contar do seu conhecimento pelo Adjudicatário, salvo se esta cumprir as obrigações em atraso nesse prazo, acrescidas dos juros de mora a que houver lugar.

Cláusula 35.ª - Produção de Efeitos da Rescisão

1. A rescisão do contrato produz efeitos a partir da data fixada na respetiva notificação.
2. A cessação dos efeitos do contrato não prejudica o exercício de responsabilidade civil ou criminal, por atos ocorridos durante a sua execução.
3. Em caso de rescisão, o Adjudicatário não goza do direito de retenção, devendo abandonar, de imediato, as instalações, materiais e equipamentos cedidos em bom estado de conservação e higienização.

Cláusula 36.ª - Foro Competente

Para resolução de todos os litígios decorrentes do presente contrato fica estipulada a competência do Juízo Local Cível de Fafe, da Comarca de Braga, com expressa renúncia a qualquer outro.

Capítulo VII - Disposições Finais

Cláusula 37.ª - Subcontratação e Cessão da Posição Contratual

A subcontratação pelo adjudicatário e a cessão da posição contratual por qualquer das partes depende da autorização da outra, nos termos do CCP.

Cláusula 38.ª - Comunicações e Notificações

1. Sem prejuízo de poderem ser acordadas outras regras quanto às notificações e comunicações entre as partes do contrato, estas devem ser dirigidas, nos termos do CCP, ao Gestor do Contrato através de correio eletrónico, conforme estipula a cláusula 39.ª do presente caderno de encargos, sempre com conhecimento ao email institucional geral@cercifaf.pt.
2. Quaisquer alterações das informações de contacto constantes do contrato devem ser comunicadas à outra parte.

Cláusula 39.ª - Gestor do Contrato

Para os efeitos previstos no art.º 290.º-A do CCP, o CA nomeou como Gestor do Contrato, Maria Roque, que tem como meio de contacto o correio eletrónico: cao_fafe@cercifaf.pt.

Cláusula 40.ª - Legislação Aplicável

O presente contrato é regulado pelo Código dos Contratos Públicos, bem como pelas disposições legislativas e regulamentares aplicáveis, de acordo com a natureza do serviço a contratar, vigentes na legislação portuguesa.

Anexos

Anexo 1
Composição da Ementa**Almoço/Jantares**

Tipo	QTD	Descrição
Pão	1	Uma unidade de 40 a 45 grs de pão, mistura ou integral.
Sopa	1	De vegetais, com base de batata, legumes e leguminosas, com pelo menos três vegetais diferentes.
Prato	1	Alternando diariamente entre Carne/ Peixe/ Ovos/ Prato Alternativo/ Dieta ou Ovo-lacto-Vegetariano ¹ , com acompanhamentos básicos da alimentação, incluindo legumes cozidos ou crus adequados à ementa.
Sobremesa	1	Fruta fresca/ Salada de frutas/ Doce/ iogurte natural e de aromas (125 grs).

¹ Se necessário e com a antecedência devida, poderá ser servido um prato de refeição ovo-lacto-vegetariano.

Anexo 2

Capacitação dos Alimentos

Nome do produto	Capitações Mínimas - Peso Bruto em Cru (g) -	Observações
Vaca		
Bife de vaca	170	
Assar	170	
Cozer	180	
Guisar/Estufar	180	
Almôndegas	140	
Empadão	100	
Porco		
Febra	160	
Costeletas	180	
Costeletas p/panar	160	
Assar	160	
Entrecosto	250	
Borrego		
Assar	330	
Caldeirada	280	
Perú		
Bife	150	
Perna para assar	250	
Perna para estufar	240	
Frango		
Assar/grelhar	280	
Estufar/Guisar	260	
Cozer	280	
Fritar	300	
Pato		
Assar	360	
Estufar	340	
Para arroz de pato	280	
Coelho		
Estufar	300	
Peixe		
Corvina/pescada	240	
Abrótea	250	
Pargo/Garoupa sem cabeça	240	(cozer, assar, grelhar)
Goraz, corvina s/cabeça	240	(cozer, assar, grelhar)
Peixe gato	240	Filetes
Peixe vermelho	250	
Atum (enlatado)	120	
Filetes de pescada	160	
Filetas de Peixe-Espada	160	

Nome do produto	Capitações Mínimas - Peso Bruto em Cru (g) -	Observações
Bacalhau		
Posta	150	
Brás	130	
Moluscos		
Polvo para arroz	280	
Polvo para filetes	300	
Lulas para guisar	300	
Lulas para grelhar	340	
Acompanhamentos		
Arroz para guarnição base	100	
Arroz para guarnição mista	60	
Esparguete	70	
Massa cotovelo	70	
Massa espiral	70	
Batata cozer	350	
Batata p/sopa	80	
Batata fritar	350	
Feijão/grão para guarnição mista	60	
Fruta		
Ananás (Fresco)	150	
Pêra	150	
Maçã	160	
Pêssego	150	
Melancia	250	
Melão	230	
Morangos	120	
Uvas	130	
Cerejas	130	
Ameixas	140	
Citrinos	150	
Banana	150	
Kiwi	130	
Outros		
Pão branco/mistura	40-45 g	

Anexo 3
Uniforme/Calçado

1. O quadro que se segue enuncia e quantifica a relação dos equipamentos individuais a disponibilizar pelo Adjudicatário, aos colaboradores da entidade Adjudicante.

Equipamentos Individuais (Tamanhos/Quantidades)								
Colaborador Interno da Instituição	ID	Tocas ²	Farda Túnica e Calças (Inverno)	QTD	Farda T-shirt e Calças (Verão)	QTD	Calçado (Tamanho)	QTD
Colaborador 1	S-DOR	X	L	2	L	2	37	1
Colaborador 2	S-CAR	X	XXL	2	XXL	2	38	1
Colaborador 3	S-FAT	X	XL	2	XL	2	37	1
Colaborador 4	S-ISA	X	M	2	M	2	36	1
Colaborador 5	S-CAN	X	M	2	M	2	38	1

2. O Adjudicatário deverá disponibilizar os equipamentos individuais enunciados no ponto anterior, até 5 (cinco) dias úteis, após a entrada em vigor do presente procedimento.

3. Os equipamentos individuais (farda) deverão possuir a devida identificação do Adjudicatário.

4. As quantidades solicitadas prendem-se com o facto de serem sempre necessárias mais do que uma farda por estação, para que se possa proceder sua limpeza (enquanto uma se encontra em uso, a outra vai para lavar).

5. Não obstante o número de equipamentos sinalizados no ponto n.º 1, a Adjudicante reserva-se o direito de solicitar equipamento individual adicional, sempre que se verifique tal necessidade, nomeadamente admissão de novos colaboradores.

6. Todos os custos associados são da responsabilidade do Adjudicatário.

² Disponibilização de Tocas de acordo com as necessidades de utilização.

Anexo 4
Quadro de Pessoal afeto à Unidade de Alimentação

O quadro 1 enuncia e quantifica os colaboradores afetos por parte da Adjudicante.

Quadro 1 - (Quadro de Pessoal)

Entidade Patronal	Função	Horário de Trabalho (horas)
Adjudicante		
Colaborador 1	Cozinheira	8
Colaborador 2	Cozinheira	8
Colaborador 3	Auxiliar de Alimentação	8
Colaborador 4	Auxiliar de Alimentação	8
Colaborador 5	Auxiliar de Alimentação	8

Anexo 5

Equipamentos afetos às Unidades de Alimentação

1. A entidade Adjudicante possui duas máquinas de lavar loiça (industriais), uma em cada uma, das suas Unidades de Alimentação (Fafe e Fornelos).
2. Cada máquina de lavar loiça é alimentada por um Doseador Eletrónico, onde se encontra programado a quantidade e tipo de químicos, necessários ao programa de lavagem selecionado.
3. Identificação do número de equipamentos (Doseador Eletrónico), afetos a cada edifício:

Tipo de Equipamento/ Doseador Eletrónico		
Edifício	Local	Máquina de Lavar Loiça
CERCIFAF	Fafe	1
Centro de Atividades Ocupacionais	Fornelos	1
Número Total de Equipamentos		2

4. Os doseadores eletrónicos a aplicar nas máquinas de lavar loiça são da responsabilidade do Adjudicatário.
5. É da responsabilidade do Adjudicatário a sua manutenção e substituição, quer seja em caso de defeito de fabrico, mau funcionamento ou avaria, independentemente da causa que o provoque.
6. Caso se verifique alguma avaria ou mau funcionamento nas máquinas de lavar loiça, cujo a causa seja atribuída aos doseadores eletrónicos, é da responsabilidade do Adjudicatário a sua reparação, sendo lhe imputado todos os custos daí inerentes.
7. Não obstante o número de equipamentos sinalizados no ponto n.º 3, que pretende ser apenas indicativo do número de equipamentos atual, a Adjudicante reserva-se o direito de solicitar equipamento adicional, sempre que se verifique tal necessidade, nomeadamente pela aquisição de uma nova máquina de lavar loiça.
8. Os produtos químicos utilizados nas Unidades de Alimentação, são da responsabilidade do Adjudicatário, devendo o seu fornecimento ser executado de forma parcelar, de acordo com as encomendas realizadas pela entidade Adjudicante.
9. Todos os produtos químicos utilizados, deverão cumprir todos os preceitos legais associados, sendo da responsabilidade do Adjudicatário, disponibilizar, ficha técnica e ficha de segurança correspondentes, em formato de papel e digital (email: geral@cercifaf.pt) à entidade adjudicante;
10. Todos os custos associados regem-se pelo disposto no ponto 3 e 4 da cláusula 8.ª, do presente caderno de encargos.