

A small, handwritten mark resembling a checkmark or a stylized 'v' is located in the upper right corner of the page.

**CONCURSO PÚBLICO, SEM PUBLICAÇÃO NO JOUE, PARA A AQUISIÇÃO DE DIVERSOS
EQUIPAMENTOS DE COZINHA PARA AS ESCOLAS DO MUNICÍPIO**

CADERNO DE ENCARGOS

PARTE I
Cláusulas jurídicas

Cláusula 1.ª

Objeto

O objeto do contrato consiste na aquisição, por lotes, de equipamentos de cozinha para as escolas do Município da Amadora, incluindo o respetivo transporte, entrega, montagem, instalação, ligação, afinação e colocação em funcionamento, bem como a recolha, desmontagem, remoção e encaminhamento dos equipamentos existentes que o gestor do contrato identifique, de acordo com as cláusulas técnicas e com o mapa de quantidades totais constantes da Parte II do presente caderno de encargos.

Cláusula 2.ª

Valor estimado do contrato

O valor estimado do contrato é de **€ 115.089,64**, ao qual acresce o IVA à taxa legal em vigor, a que correspondem os seguintes valores estimados, por lote:

- a) Lote I – Equipamentos de Refrigeração, Conservação e Lavagem Industrial: € 72.638,01 (+ IVA);
- b) Lote II – Equipamentos de Confeção e Cocção Industrial: € 42.451,63 (+ IVA).

Cláusula 3.ª

Determinação do valor estimado do contrato

Nos termos do disposto no n.º 7 do artigo 17.º e no artigo 35.º-A do CCP, para determinação do valor estimado do contrato foi efetuada uma consulta preliminar ao mercado, com o objetivo de aferir os valores praticados para os bens em causa, tendo sido consultadas 3 (três) empresas para o efeito e correspondendo o valor estimado à média dos preços unitários obtidos, multiplicada pelas quantidades de cada equipamento.

Cláusula 4.ª

Local da entrega e de instalação dos bens

1. Os bens são entregues e instalados nos locais descritos na **tabela II**, respeitando as quantidades parciais nele indicadas.
2. A data das entregas e horários das entregas e das instalações são articulados com o gestor de contrato, na pessoa do Eng.º Rodrigo Cunha, após a celebração do contrato.
3. A entrega em cada local é efetuada num único ato, abrangendo a totalidade dos bens do lote destinados a esse local.
4. Cada entrega é acompanhada de guia de remessa da qual constem, obrigatoriamente, a identificação do cocontratante, a data e o local de entrega e a identificação e quantidade dos bens entregues.
5. O cocontratante responde pelos danos causados nas instalações do contraente público durante as operações de entrega, instalação e recolha dos equipamentos existentes.

Cláusula 5.ª**Recolha, remoção e encaminhamento dos equipamentos existentes**

1. O fornecimento dos equipamentos objeto do contrato inclui, sem qualquer encargo adicional para o contraente público, a recolha, desmontagem, remoção, movimentação, carga, transporte e encaminhamento dos equipamentos atualmente existentes que venham a ser identificados pelo gestor do contrato para abate, reciclagem, reutilização ou armazenamento.
2. O cocontratante deverá assegurar todos os meios humanos e materiais necessários à execução destes trabalhos, incluindo a desmontagem dos equipamentos instalados, a sua retirada das instalações e o transporte para o destino que vier a ser indicado pelo contraente público.
3. Os equipamentos destinados a abate ou eliminação deverão ser entregues a operador de gestão de resíduos devidamente licenciado, garantindo o cumprimento de toda a legislação aplicável em matéria de gestão de resíduos, bem como a emissão dos comprovativos legalmente exigidos. No caso de equipamentos de refrigeração, o cocontratante deverá assegurar o adequado tratamento e valorização dos fluidos refrigerantes e demais componentes potencialmente poluentes, nos termos da legislação em vigor.
4. Os equipamentos que se encontrem em condições de funcionamento e que o contraente público pretenda manter como reserva operacional deverão ser transportados e acondicionados no armazém municipal sito na Rua Irmã Maria Clara do Menino Jesus, n.º 13, Falagueira, Amadora, incluindo o respetivo carregamento e descarga.
5. A identificação dos equipamentos a recolher, o respetivo destino e o calendário de execução dos trabalhos serão comunicados ao cocontratante pelo gestor do contrato, devendo a recolha ser efetuada de forma articulada com as operações de entrega e instalação dos novos equipamentos, por forma a não comprometer o normal funcionamento dos serviços.
6. O cocontratante deverá entregar ao contraente público, sempre que aplicável, os comprovativos de recolha, transporte, valorização, reciclagem ou eliminação dos equipamentos removidos.

Cláusula 6.ª**Prazo de vigência do contrato e de entrega dos bens**

1. O contrato considera-se celebrado na data da sua assinatura, produzindo efeitos a partir dessa data, mantendo-se em vigor até à extinção de todas as obrigações dele decorrentes, incluindo as relativas à garantia.
2. Os bens são entregues e instalados, até à sua colocação em funcionamento, no mesmo ato, no prazo indicado pelo cocontratante na sua proposta, o qual não pode exceder 60 (sessenta) dias a contar da celebração do contrato, nas datas articuladas com o gestor do contrato nos termos do n.º 2 da cláusula 4.ª.
3. O cocontratante comunica ao gestor do contrato, logo que dela tenha conhecimento e com indicação do motivo, qualquer circunstância que impeça o cumprimento do prazo previsto no número anterior, não afastando essa comunicação a sua responsabilidade pelo atraso, salvo em caso de força maior.

Cláusula 7.ª**Receção e conformidade dos bens**

1. No ato da entrega e instalação em cada local, o gestor do contrato procede, com a presença do cocontratante, à conferência das quantidades, à verificação de danos visíveis e à verificação de que os equipamentos se encontram instalados e em funcionamento, devendo o cocontratante entregar, para cada equipamento, o respetivo manual de utilização em língua portuguesa.
2. A verificação referida no número anterior respeita apenas à conformidade aparente dos bens e não constitui aceitação para efeitos de exclusão ou limitação da responsabilidade do cocontratante pela conformidade dos bens.
3. Após a verificação referida no n.º 1, inicia-se, em cada local, um período experimental de 14 (catorze) dias, durante o qual o contraente público verifica o funcionamento dos equipamentos em condições reais de utilização.
4. São rejeitados os bens que, no ato da entrega ou durante o período experimental:
 - a) Apresentem defeitos de fabrico, danos, deformações, corrosão, fissuras ou quaisquer outras anomalias suscetíveis de comprometer a sua utilização, segurança ou durabilidade;
 - b) Não cumpram as especificações técnicas ou os demais requisitos definidos no presente caderno de encargos, ou não correspondam aos equipamentos constantes da proposta adjudicada;
 - c) Revelem qualidade inferior à normalmente exigível para equipamentos destinados a cozinhas e refeitórios escolares;
 - d) Não sejam adequados ao uso alimentar ou não observem as normas de segurança e higiene legalmente aplicáveis.
5. A rejeição é comunicada por escrito pelo gestor do contrato, com indicação dos respetivos fundamentos, devendo o cocontratante, sem quaisquer encargos para o contraente público, substituir os bens rejeitados, incluindo a respetiva instalação, no prazo de 5 (cinco) dias úteis a contar da notificação, e proceder à recolha dos bens rejeitados no ato da substituição.
6. Aos bens entregues em substituição aplica-se o disposto nos números anteriores, iniciando-se novo período experimental.
7. Os bens que não estejam conformes com o contrato consideram-se não entregues até à sua substituição por bens conformes, ainda que a desconformidade não seja aparente. Quando a desconformidade seja detetada após a verificação referida no n.º 1, o atraso na entrega dos bens desconformes conta-se a partir do termo do prazo de substituição previsto no n.º 5.
8. Os bens de cada local consideram-se recebidos no termo do período experimental sem rejeição ou, havendo substituição, no termo do novo período experimental sem rejeição, sem prejuízo do disposto no n.º 2 e na cláusula 8.ª.

Cláusula 8.ª**Garantia**

1. Todos os equipamentos objeto do contrato, incluindo os respetivos componentes e acessórios, têm um prazo de garantia de 36 (trinta e seis) meses, contado da data da sua receção nos termos do n.º 8 da cláusula 7.ª.
2. Durante o prazo de garantia, o cocontratante obriga-se a reparar ou a substituir, conforme determinado pelo gestor do contrato e sem quaisquer encargos para o contraente público, os equipamentos ou componentes que apresentem falta de conformidade, incluindo peças, mão de obra, deslocação ao local, desinstalação, transporte e reinstalação que sejam necessários, bem como a reposição do funcionamento do equipamento, nos seguintes prazos, contados da notificação da ocorrência pelo gestor do contrato:
 - a) Resposta inicial e diagnóstico, no prazo máximo de 48 horas;
 - b) Reposição da conformidade, por reparação ou substituição, no prazo máximo de 10 dias úteis ou noutro prazo, superior, que o gestor do contrato fixe por escrito quando a natureza da reparação o justifique.
3. Caso a reparação ou a substituição não possa ser concluída no prazo fixado na alínea b) do número anterior, o cocontratante disponibiliza, até à sua conclusão e sem qualquer encargo para o contraente público, equipamento de substituição com características equivalentes, de modo a assegurar o funcionamento do serviço de refeições.
4. Durante o prazo de garantia, presume-se que qualquer falta de conformidade que se manifeste já existia no momento da entrega, salvo se o cocontratante provar que resulta de utilização indevida ou negligente por parte do contraente público.
5. Às intervenções em equipamentos alimentados a gás realizadas ao abrigo da presente cláusula aplica-se o disposto na parte final do n.º 8 da cláusula 2.ª da Parte II.
6. O disposto nos números anteriores não prejudica o regime legal de garantia aplicável nem as obrigações acessórias que perdurem para além do prazo de garantia.

Cláusula 9.ª**Gestor do contrato**

Nos termos do disposto no artigo 290.º-A conjugado com o artigo 96.º n.º 1 alínea i), ambos do CCP, as funções de gestor do contrato serão desempenhadas pelo Eng.º Rodrigo Cunha, da Divisão de Manutenção de Equipamentos.

Cláusula 10.ª**Condições de faturação e pagamento**

1. Os bens de cada local são pagos após a sua receção, nos termos do n.º 8 da cláusula 7.ª, só podendo a respetiva fatura ser emitida a partir dessa data, e devendo o pagamento ocorrer no prazo de 30 dias a contar da entrega da fatura.

2. O gestor do contrato pode, durante a fase de execução do contrato, definir a forma de comprovar os bens entregues, nomeadamente através da guia de remessa referida no n.º 4 da cláusula 4.ª assinada por um representante da Câmara Municipal da Amadora, dispondo de 2 dias para a validar e verificar a sua conformidade com as quantidades de bens entregues. Em caso de discordância, informa o cocontratante das suas conclusões e solicita a emissão de nova guia, corrigida.
3. Nos pagamentos a efetuar ao cocontratante, serão deduzidos os descontos e as penalidades que lhe tenham sido aplicados.
4. Não são permitidos adiantamentos.
5. Nos termos do n.º 4 do artigo 299.º do CCP, o prazo de pagamento não deverá exceder, em qualquer caso, os 60 (sessenta) dias.

Cláusula 11.ª

Tratamento de dados pessoais

1. Nos termos e para os efeitos previstos no Regulamento Geral de Proteção de Dados (UE) 2016/679 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 27 de abril de 2016, os eventuais dados pessoais que venham a ser transmitidos no presente procedimento serão tratados com a finalidade de gestão e conclusão daquele, ou para outras finalidades que decorram de obrigações legais a que o contraente público esteja adstrito.
2. Todos os dados pessoais que vierem a figurar no contrato a celebrar serão tratados com a finalidade de formação e execução da relação contratual, ou para outras finalidades que decorram de obrigações legais a que o contraente público esteja adstrito.

Cláusula 12.ª

Penalidades contratuais

Pelo incumprimento, por motivo imputável ao cocontratante, das obrigações decorrentes do contrato, podem ser aplicadas as seguintes sanções de natureza pecuniária, cujo valor será deduzido no pagamento a efetuar ao cocontratante:

1. Atraso na entrega dos bens

- 1.1. Pelo incumprimento do prazo de entrega previsto no n.º 2 da cláusula 6.ª, incluindo a respetiva instalação, será aplicada uma penalidade de até € 250,00 por cada dia de atraso, por cada local de entrega afetado;
- 1.2. Considera-se igualmente atraso a realização de entregas parciais em datas posteriores às acordadas ou a não observância das quantidades destinadas a cada local de entrega nos termos definidos na Parte II do presente caderno de encargos.

2. Alteração da data ou do horário da entrega

- 2.1. A realização da entrega em data ou horário diferente do acordado nos termos do n.º 2 da cláusula 4.ª, sem acordo prévio do gestor do contrato, determina a aplicação de uma penalidade de € 150,00 por ocorrência, quando não haja lugar à aplicação do n.º 1.

3. Entrega de bens não conformes

Pela entrega de bens que sejam rejeitados nos termos do n.º 4 da cláusula 7.ª, pode ser aplicada uma penalidade correspondente a 10 % do preço contratual dos bens rejeitados, a qual se acumula com a penalidade prevista no n.º 1, por respeitarem a factos distintos.

4. Termo de Responsabilidade

Pela não apresentação do termo de responsabilidade legalmente exigido para os equipamentos a gás, previsto no n.º 8 da cláusula 2.ª da Parte II, ou pela instalação efetuada por técnico sem habilitação adequada, será aplicada uma penalidade de 750,00 € por cada equipamento afetado, sem prejuízo da obrigação de imediata regularização.

5. Recolha, desmontagem, remoção e transporte dos equipamentos existentes

Pelo atraso no cumprimento das obrigações previstas na cláusula 5.ª, face ao calendário comunicado pelo gestor do contrato nos termos do n.º 5 dessa cláusula, será aplicada uma penalidade correspondente a 2 % do preço contratual do fornecimento associado ao local em causa, por cada dia de atraso, até ao efetivo cumprimento da obrigação.

6. Garantia

Pelo incumprimento dos prazos previstos no n.º 2 da cláusula 8.ª, ou da obrigação prevista no n.º 3 dessa cláusula, será aplicada uma penalidade de até 0,5 % do preço contratual do equipamento em causa, por cada dia de atraso, a graduar em função da gravidade e das consequências do incumprimento.

7. Outros incumprimentos

Pelo incumprimento de qualquer outra obrigação decorrente do contrato, não abrangida pelos números anteriores, pode ser aplicada, por cada incumprimento, uma penalidade de valor até 1 % do preço contratual, a graduar em função da gravidade do incumprimento.

8. Aplicação das penalidades

8.1. O gestor do contrato, em caso de incumprimento, poderá elaborar o enquadramento dos factos, enquadramento contratual e valor previsível da penalidade, e notificar o cocontratante para o exercício de audiência prévia por um período de 10 (dez) dias. Findo esse prazo e depois de ponderada a pronúncia apresentada, o gestor do contrato pode propor ao órgão competente do contraente público a aplicação de penalidades.

8.2. As penalidades aplicadas descontam nos pagamentos subsequentes do contrato. Quando não existam pagamentos pendentes onde efetuar a dedução, designadamente por as penalidades respeitarem ao período de garantia ou por o seu valor exceder o remanescente de pagamentos devidos, as penalidades são exigidas nos termos legais.

Cláusula 13.ª

Casos fortuitos ou de força maior

1. Não podem ser impostas penalidades ao cocontratante, 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, designadamente tremores de terra, inundações, incêndios, epidemias, sabotagens, embargos ou bloqueios internacionais, atos de guerra ou terrorismo, motins, determinações governamentais ou administrativas injuntivas.

2. Não constituem casos de força maior:

- 2.1 Greves ou conflitos laborais limitados ao cocontratante, às sociedades do cocontratante ou a grupos de sociedades em que estes integrem, bem como a sociedades ou grupos de sociedades dos seus subcontratados;
- 2.2 Determinações governamentais, administrativas ou judiciais de natureza sancionatória ou de outra forma resultantes do incumprimento pelo cocontratante dos deveres ou ónus que sobre eles recaiam;
- 2.3 Manifestações populares devidas ao incumprimento pelo cocontratante de normas legais;
- 2.4 Incêndios ou inundações com origem nas instalações do cocontratante cuja causa, propagação ou proporções se devam a culpa ou negligência sua ou ao incumprimento de normas de segurança;
- 2.5 Avarias nos sistemas informáticos ou mecânicos do cocontratante não devidas a sabotagem;
- 2.6 Eventos que estejam ou devam estar cobertos por seguros;

3. A parte que invocar casos fortuitos ou de força maior deverá comunicar e justificar tais situações à outra parte nos 15 (quinze) dias seguintes (incluindo fins-de-semana e feriados) ao início da ocorrência esclarecendo os efeitos das mesmas sobre a capacidade de execução da prestação e a estimativa da sua duração;

4. A situação de força maior determina a prorrogação dos prazos de cumprimento das obrigações contratuais afetadas pelo período comprovadamente correspondente ao impedimento resultante da força maior.

5. A parte que não efetue a comunicação no prazo previsto no n.º 3 só pode invocar o caso de força maior a partir da data em que o comunique, salvo:

- 5.1 Quando se trate de facto público e notório;
- 5.2 Quando a comunicação tenha sido impossibilitada pelo próprio caso de força maior, por motivo que não seja imputável à parte, caso em que o prazo previsto no n.º 3 se conta a partir da cessação dessa impossibilidade.

Cláusula 14.ª

Cessão da posição contratual por incumprimento

Em caso de incumprimento, pelo cocontratante, das suas obrigações, que reúna os pressupostos para a resolução do contrato, poderá haver lugar a cessão da posição contratual nos termos do disposto no artigo 318º -A do CCP.

Cláusula 15.ª**Resolução do contrato pelo contraente público**

1. Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução do contrato previstos na lei, o contraente público pode resolver o contrato quando se verifique uma das seguintes situações:
 - a) Atraso superior a 5 dias, face ao prazo previsto no n.º 2 da cláusula 6.ª, na entrega dos bens destinados a mais de 20 % dos locais de entrega do lote;
 - b) A rejeição de bens, nos termos do n.º 4 da cláusula 7.ª, em mais de 20 % dos locais de entrega do lote;
 - c) O encaminhamento de equipamentos destinados a abate ou eliminação para entidade que não seja operador de gestão de resíduos devidamente licenciado, em violação do n.º 3 da cláusula 5.ª;
 - d) A instalação, ligação, ensaio ou colocação em funcionamento de equipamento a gás por entidade não habilitada nos termos do n.º 8 da cláusula 2.ª da Parte II;
 - e) A rejeição, nos termos do n.º 4 da cláusula 7.ª, de bens entregues em substituição de bens anteriormente rejeitados.
2. A decisão de resolução é comunicada por escrito ao cocontratante, indicando os fundamentos que a justificam.
3. O direito de resolução não será exercido sem que seja garantida a audiência prévia do cocontratante, devendo este pronunciar-se no prazo de 10 (dez) dias úteis após a notificação.
4. A resolução sancionatória do contrato pelo contraente público confere a este o direito de ser indemnizado pelos prejuízos sofridos, nos termos gerais de direito e do CCP.

Cláusula 16.ª**Foro competente**

O foro competente para dirimir quaisquer conflitos decorrentes do presente contrato é o do tribunal administrativo que tenha jurisdição sobre o Município da Amadora.

PARTE II

Cláusulas técnicas

✓

Cláusula 1.ª

Objeto

O contrato tem por objeto a aquisição de equipamentos de cozinha para as escolas do Município da Amadora, incluindo o respetivo transporte, entrega, montagem, instalação, ligação, afinação e colocação em funcionamento, bem como a recolha, desmontagem, remoção e encaminhamento dos equipamentos existentes que o gestor do contrato identifique, organizados nos seguintes lotes:

- Lote I – Equipamentos de Refrigeração, Conservação e Lavagem Industrial;
- Lote II – Equipamentos de Confeção e Cocção Industrial.

Cláusula 2.ª

Requisitos Técnicos Gerais dos Equipamentos

1. Todos os equipamentos a fornecer deverão ser novos, sem qualquer utilização prévia, de modelo corrente de fabrico, e cumprir integralmente a legislação nacional e europeia aplicável, designadamente em matéria de segurança, compatibilidade eletromagnética, eficiência energética, higiene e segurança alimentar, bem como ostentar marcação CE.
2. Os equipamentos deverão ser concebidos para utilização intensiva em cozinhas e refeitórios profissionais, garantindo robustez, durabilidade, fiabilidade e facilidade de operação, limpeza e manutenção.
3. Salvo indicação específica em contrário, todos os equipamentos deverão ser construídos predominantemente em aço inoxidável de qualidade adequada ao setor alimentar, resistente à corrosão, aos agentes de limpeza e às condições normais de utilização em ambiente de restauração coletiva.
4. As características dos equipamentos a fornecer constantes da presente Parte II, incluindo as tabelas anexas, são de cumprimento obrigatório, nos termos em que se encontram expressas, entendendo-se que:
 - a) Os valores qualificados como máximos ou como mínimos constituem limites que não podem ser, respetivamente, excedidos ou não atingidos;
 - b) Sempre que sejam indicadas dimensões máximas, os equipamentos propostos não poderão exceder os limites estabelecidos, admitindo-se dimensões inferiores desde que não comprometam a capacidade funcional exigida;
 - c) As gamas de temperatura devem ser asseguradas pelo equipamento na sua totalidade;
 - d) Os demais valores expressos sob a forma de intervalo devem situar-se dentro desse intervalo;
 - e) Quando sejam indicadas alternativas ou vários valores para a mesma característica, o equipamento deve corresponder a um deles;
 - f) As características antecedidas das expressões «preferencialmente» ou «de preferência» não constituem requisito;
 - g) As restantes características devem corresponder ao indicado.

5. Todos os equipamentos deverão ser fornecidos completos, incluindo todos os acessórios, componentes, ligações, dispositivos de segurança e demais elementos necessários ao seu correto funcionamento, ainda que não expressamente mencionados nas presentes especificações.
6. Os equipamentos de refrigeração e conservação alimentar deverão utilizar gases refrigerantes autorizados pela legislação em vigor e apresentar características de eficiência energética adequadas à utilização prevista.
7. Os equipamentos elétricos deverão ser fornecidos aptos a funcionar com as características da rede elétrica indicadas nas respetivas especificações técnicas, incluindo todos os dispositivos de proteção e segurança exigidos pelas normas aplicáveis.
8. Os equipamentos alimentados a gás deverão ser compatíveis com gás natural, integrar todos os sistemas de segurança legalmente exigidos e ser fornecidos com os componentes necessários à sua correta instalação e colocação em funcionamento. A instalação, ligação, ensaio e colocação em funcionamento dos equipamentos alimentados a gás são obrigatoriamente executados por entidade instaladora de gás habilitada nos termos da Lei n.º 15/2015, de 16 de fevereiro, que, concluída a instalação de cada equipamento, emite a declaração de conformidade de execução prevista no artigo 11.º do Decreto-Lei n.º 97/2017, de 10 de agosto, a entregar ao gestor do contrato.
9. Os equipamentos que integrem cubas, reservatórios, sistemas de aquecimento, refrigeração, lavagem ou confeção alimentar deverão assegurar condições adequadas de higiene, segurança e desempenho, em conformidade com as normas aplicáveis ao setor da restauração coletiva.
10. O fornecimento inclui transporte, entrega, descarga, posicionamento nos locais indicados pelo contraente público, a sua montagem, instalação, ligação, afinação, ensaios de funcionamento, colocação em funcionamento e demonstração operacional. A ligação compreende os acessórios e materiais necessários entre o ponto de alimentação existente no local, de eletricidade, água, esgoto ou gás, conforme o caso, e o equipamento, não incluindo alterações às redes do edifício a montante desse ponto.
11. O cocontratante entrega ao gestor do contrato, quando este o solicite e no prazo que lhe for fixado, as fichas técnicas, catálogos, declarações de conformidade, certificados ou qualquer outra documentação que considere necessária para comprovar o cumprimento das especificações técnicas exigidas.
12. Os equipamentos deverão cumprir todas as normas europeias harmonizadas (EN) e demais requisitos legais e regulamentares aplicáveis à respetiva categoria de equipamento em vigor à data da entrega.

Cláusula 3.ª**Especificações Técnicas dos Equipamentos****Lote I – Equipamentos de Refrigeração, Conservação e Lavagem Industrial****ARMÁRIO FRIGORIFICO DE CONSERVAÇÃO**Características:

- Capacidade: 700 litros;
- Construído em aço inox;
- 3 Prateleiras em grelha plastificada com respetivas guias de encaixe nos suportes GN2/1;
- Gás refrigerante: R290;
- Temperatura de funcionamento: 0/+10 °C;
- Temperatura ambiente: +43°C;
- Potência: 250 W (230 V/1~/50 Hz) monofásico;
- Equipamento sem necessidade de drenagem para esgoto;

ARMÁRIO FRIGORIFICO DE CONGELAÇÃOCaracterísticas:

- Capacidade: 700 litros;
- Construído em aço inox;
- 3 Prateleiras em grelha plastificada com respetivas guias de encaixe nos suportes GN2/1;
- Descongelação automática;
- Gás refrigerante: R290;
- Temperatura de funcionamento: -20/-10 °C ou -22/-18°C;
- Temperatura ambiente: +43°C;
- Potência: 550 W (230 V/1~/50 Hz) monofásico;
- Equipamento sem necessidade de drenagem para esgoto;

VITRINE DE FRIOCaracterísticas:

- Construído em aço inox;
- Cuba refrigerada para 4 containers GN 1/1 (não incluídos) - para exposição de bebidas e comida;
- Reserva inferior com frio ventilado, dotada com 2 portas em metal com puxador para abertura

e fecho manual;

- Vitrine superior expositora com 6 prateleiras aramadas;
- Vitrine com portas de correr no lado do serviço;
- Dotada de reserva em baixo;
- Termóstato de regulação da temperatura;
- Temperatura regulável de 0º a +10ºC;
- Estrutura tubular com pés niveladores;
- Esteira de deslizamento de tabuleiros;
- Potência: 1,4 kW – 1,6 kW (230 V/1~/50 Hz) monofásico;
- Dimensões:

➤ máx. largura = 1500mm

BANHO-MARIA

Características:

- Elemento banho-maria com estufa;
- Regime de funcionamento: +70/+90ºC;
- Construído em aço inox com vidros e esteira;
- Banho-maria com ligação hidráulica;
- Cuba aquecida preparada para 4 containers GN 1/1 (incluídos);
- Sistema indireto de aquecimento de cuba através de resistências elétricas;
- Sistema de aquecimento da estufa através de resistência elétrica com ventilação forçada;
- Pés em aço inox, reguláveis em altura;
- Controlo termostático;
- Esteira de deslizamento de tabuleiros;
- Potência: 2kW (230V/1~/50Hz) monofásica;
- Dimensões:

➤ máx. largura = 1500mm

BANHO-MARIA PORTÁTIL

Características:

- Elemento banho-maria sem estufa;
- Regime de funcionamento: +70/+90ºC;
- Construído em aço inox;



- Torneira para vazamento da cuba;
- Cubo aquecida preparada para 3 containers GN 1/1 (incluídos);
- Sistema indireto de aquecimento de cuba através de resistências elétricas, com controlo termostático;
- Rodas equipadas com batentes de paragem (travões);
- Cabo de ligação em espiral, comprimento: 3 m;
- Potência: 2kW (230V/1~/50Hz) monofásica.

MÁQUINA DA LOIÇA - CAPOTA

Características:

- Construído em aço inox;
- Produção: 50-60 cestos/hora;
- Doseadores de abrillantador/secante e de detergente;
- Cestos 500x500 mm;
- Potência: 7,5 kW - 9,5 kW (400 V/3~/50 Hz) trifásica;
- Inclui:
 - 1 Cesto para pratos;
 - 1 Cesto para copos;
 - 1 Copo para talheres.
- Dimensões: L=620 x P=630 x H mm (encaixada entre bancadas)

MÁQUINA DA LOIÇA - FRONTAL

Características:

- Construído em aço inox;
- Produção: 40-50 cestos/hora;
- Doseadores de abrillantador/secante e de detergente;
- Cestos 500x500 mm;
- Potência: 3,5 kW - 5,5 kW (230 V/1~/50 Hz) monofásica;
- Inclui:
 - 1 Cesto para pratos;
 - 1 Cesto para copos;
 - 1 Copo para talheres;



- Dimensões: L=600 x P=615 x 820 mm (não é encastrada, mas a altura máxima é mesmo a indicada).

Lote II – Equipamentos de Confeção e Cocção Industrial

FRIGIDEIRA BASCULANTE

Características:

- Capacidade máx: 90L - LINHA 700 ou 900;
- Cuba em aço inox com fundo em aço inox;
- Volante de levantamento da cuba com puxador embutido;
- Bica de água comandada por torneira;
- Válvula termostática de gás;
- Queimadores em aço inox resistentes;
- Regulação da temperatura entre 80°C - 300°C;
- Mecanismo manual de basculamento para facilitar o esvaziamento do recipiente;
- Potência: 10 kW - 20kW (230 V/1~/50-60 Hz) monofásica;
- Tipo de Energia: Gás Natural;

FOGÃO – 4 QUEIMADORES

Características:

- Fogão a gás com 4 queimadores;
- LINHA 900;
- Construído em aço inox;
- Tabuleiro para recolha de gorduras;
- Fogão sem forno;
- Sem Kit de portas (Base aberta);
- Queimadores com piloto protegido;
- Queimadores com dispositivo de segurança (válvula de segurança em todos os queimadores; que interrompe o fornecimento do gás no caso de extinção da chama ou temperatura excessiva);
- Grelhas robustas em ferro fundido;
- Pés em aço inox, reguláveis em altura;
- Conexão de gás G1/2”;
- Potência: 20 kW – 40kW;
- Tipo de Energia: Gás Natural.

FOGÃO – 6 QUEIMADORESCaracterísticas:

- Fogão a gás com 6 queimadores;
- LINHA 900;
- Construído em aço inox;
- Tabuleiro para recolha de gorduras;
- Fogão sem forno;
- Sem Kit de portas (Base aberta);
- Queimadores com piloto protegido;
- Queimadores com dispositivo de segurança (válvula de segurança em todos os queimadores que interrompe o fornecimento do gás no caso de extinção da chama ou temperatura excessiva);
- Grelhas robustas em ferro fundido;
- Pés em aço inox, reguláveis em altura;
- Conexão de gás G1/2”;
- Potência: 40 kW – 60kW;
- Tipo de Energia: Gás Natural;

FORNO CONVECTORCaracterísticas:

❖ GÁS

- Construído em aço inox;
- Aquecimento a gás natural;
- Capacidade: 4, 6 e 10 GN1/1;
- Dotado de humidificação regulável;
- Ventilador 3 velocidades, preferencialmente com inversão de marcha;
- Temperatura de Convecção: 40/250 °C ou 36/260 °C;
- Comandos intuitivos de fácil utilização da temperatura, do tempo e da humidificação, de preferência analógicos;
- Programas de cocção;
- Produção de vapor por sistema de injeção direta;
- Sonda temperatura;
- Porta com pega atémica e vidro duplo temperado e autoventilado, garantindo uma

temperatura baixa no exterior da porta;

- Alimentação elétrica 220/240 V 1N~50/60Hz monofásico.

❖ ELÉTRICO

- Construído em aço inox;
- Capacidade: 4, 6 e 10 GN1/1;
- Dotado de humidificação regulável;
- Ventilador 3 velocidades, preferencialmente com inversão de marcha;
- Temperatura de Convecção: 40/250 °C ou 36/260 °C;
- Comandos intuitivos de fácil utilização da temperatura, do tempo e da humidificação, de preferência analógicos;
- Programas de cocção;
- Produção de vapor por sistema de injeção direta;
- Sonda temperatura;
- Porta com pega atérmica e vidro duplo temperado e autoventilado, garantindo uma temperatura baixa no exterior da porta;
- Potência: 18,5 Kw - 19,5 KW (400 V/3~/50 Hz) trifásico.

BASE DO FORNO CONVECTOR

Características:

- Construída em aço inox.

TABULEIROS DOS FORNOS CONVECTORES

Características:

- Construída em aço inox;
- GN 1/1 de 65mm de profundidade;
- Os tabuleiros deverão ser adequados e compatíveis com os respetivos fornos, nomeadamente quanto às dimensões, capacidade, sistema de encaixe e demais características necessárias ao seu correto funcionamento, devendo ser fornecidos em conformidade com as especificações e recomendações do fabricante dos equipamentos.

GRELHAS DOS FORNOS CONVECTORES

Características:

- Construída em aço inox;
- GN 1/1;

- As grelhas deverão ser adequadas e compatíveis com os respetivos fornos, nomeadamente quanto às dimensões, capacidade, sistema de encaixe e demais características necessárias ao seu correto funcionamento, devendo ser fornecidas em conformidade com as especificações e recomendações do fabricante dos equipamentos.

Cláusula 4.ª

Local de entrega dos bens

1. Os equipamentos pretendidos e quantidades são as indicadas na **Tabela I**, da parte II do Caderno de Encargos.
2. As entregas deverão ocorrer nos locais indicados na **Tabela II**, em anexo ao presente CE, respeitando as quantidades parciais nela indicadas.
3. As moradas dos locais e entrega encontram-se indicadas na **Tabela III**, em anexo ao presente CE.

Amadora,

TABELA I – EQUIPAMENTOS E QUANTIDADES TOTAIS

Lote I – Equipamentos de Refrigeração, Conservação e Lavagem Industrial

Referência	Equipamento	Características	Quantidade
1.1	Armário Frigorífico de Conservação	Capacidade: 700 litros; Construído em aço inox; 3 Prateleiras em grelha plastificada com respetivas guias de encaixe nos suportes GN2/1; Gás refrigerante: R290; Temperatura de funcionamento: 0/+10 °C; Temperatura ambiente: +43°C; Potência: 250 W (230 V/1~/50 Hz) monofásico; Equipamento sem necessidade de drenagem para esgoto	7
1.2	Armário Frigorífico de Congelação	Capacidade: 700 litros; Construído em aço inox; 3 Prateleiras em grelha plastificada com respetivas guias de encaixe nos suportes GN2/1; Descongelação automática; Gás refrigerante: R290; Temperatura de funcionamento: -20/-10 °C ou -22/-18°C; Temperatura ambiente: +43°C; Potência: 550 W (230 V/1~/50 Hz) monofásico; Equipamento sem necessidade de drenagem para esgoto	15
1.3	Vitrine de frio	Construído em aço inox; Cuba refrigerada para 4 containers GN 1/1 (não incluídos) - para exposição de bebidas e comida; Reserva inferior com frio ventilado, dotada com 2 portas em metal com puxador para abertura e fecho manual; Vitrine superior expositora com 6 prateleiras aramadas; Vitrine com portas de correr no lado do serviço; Dotada de reserva em baixo; Termóstato de regulação da temperatura; Temperatura regulável de 0° a +10°C; Estrutura tubular com pés niveladores; Esteira de deslizamento de tabuleiros; Potência: 1,4 kW – 1,6 kW (230 V/1~/50 Hz) monofásico; Dimensões: máx. largura = 1500mm	6
1.4	Banho Maria	Elemento banho-maria com estufa; Regime de funcionamento: +70/+90°C; Construído em aço inox com vidros e esteira; Banho-maria com ligação hidráulica; Cuba aquecida preparada para 4 containers GN 1/1 (incluídos); Sistema indireto de aquecimento de cuba através de resistências elétricas; Sistema de aquecimento da estufa através de resistência elétrica com ventilação forçada; Pés em aço inox, reguláveis em altura; Controlo termostático; Esteira de deslizamento de tabuleiros; Potência: 2kW (230V/1~/50Hz) monofásica; Dimensões: máx. largura = 1500mm	2
1.5	Banho Maria Portátil	Elemento banho-maria sem estufa; Regime de funcionamento: +70/+90°C; Construído em aço inox; Torneira para vazamento da cuba; Cuba aquecida preparada para 3 containers GN 1/1 (incluídos); Sistema indireto de aquecimento de cuba através de resistências elétricas, com controlo termostático; Rodas equipadas com batentes de paragem (travões); Cabo de ligação em espiral, comprimento: 3 m; Potência: 2kW (230V/1~/50Hz) monofásica	2
1.6	Máquina da Loiça Capota	Construído em aço inox; Produção: 50-60 cestos/hora; Doseadores de abrillantador/secante e de detergente; Cestos 500x500 mm; Potência: 7,5 kW - 9,5 kW (400 V/3~/50 Hz) trifásica; Inclui: 1 Cesto para pratos, 1 Cesto para copos, 1 Copo para talheres; Dimensões: L=620 x P=630 x H mm (encaixada entre bancadas)	1
1.7	Máquina da Loiça Frontal	Construído em aço inox; Produção: 40-50 cestos/hora; Doseadores de abrillantador/secante e de detergente; Cestos 500x500 mm; Potência: 3,5 kW - 5,5 kW (230 V/1~/50 Hz) monofásica; Inclui: 1 Cesto para pratos, 1 Cesto para copos, 1 Copo para talheres; Dimensões: L=600 x P=615 x 820 mm (não é encastrada, mas a altura máxima é mesmo a indicada)	1

Lote II – Equipamentos de Confeção e Cocção Industrial

Referência	Equipamento	Características	Quantidade
2.1	Fritadeira Basculante	Capacidade máx: 90L; LINHA 700 ou 900; Cuba em aço inox com fundo em aço inox; Volante de levantamento da cuba com puxador embutido; Bica de água comandada por torneira; Válvula termostática de gás; Queimadores em aço inox resistentes; Regulação da temperatura entre 80°C - 300°C; Mecanismo manual de basculamento para facilitar o esvaziamento do recipiente; Potência: 10 kW - 20kW (230 V/1~/50-60 Hz) monofásica; Tipo de Energia: Gás Natural	1
2.2	Fogão 4 queimadores	Fogão a gás com 4 queimadores; LINHA 900; Construído em aço inox; Tabuleiro para recolha de gorduras; Fogão sem forno ; Sem Kit de portas (Base aberta); Queimadores com piloto protegido; Queimadores com dispositivo de segurança (válvula de segurança em todos os queimadores que interrompe o fornecimento do gás no caso de extinção da chama ou temperatura excessiva); Grelhas robustas em ferro fundido; Pés em aço inox, reguláveis em altura; Conexão de gás G1/2"; Potência: 20 kW – 40kW; Tipo de Energia: Gás Natural	1
2.3	Fogão 6 queimadores	Fogão a gás com 6 queimadores; LINHA 900; Construído em aço inox; Tabuleiro para recolha de gorduras; Fogão sem forno; Sem Kit de portas (Base aberta); Queimadores com piloto protegido; Queimadores com dispositivo de segurança (válvula de segurança em todos os queimadores que interrompe o fornecimento do gás no caso de extinção da chama ou temperatura excessiva); Grelhas robustas em ferro fundido; Pés em aço inox, reguláveis em altura; Conexão de gás G1/2"; Potência: 40 kW – 60kW; Tipo de Energia: Gás Natural	2
2.4	Forno Convector Gás 10 níveis	Construído em aço inox; Aquecimento a gás natural; Capacidade: 10 GN1/1; Dotado de humificação regulável; Ventilador 3 velocidades, preferencialmente com inversão de marcha; Temperatura de Convecção: 40/250 °C ou 36/260 °C; Comandos intuitivos de fácil utilização da temperatura, do tempo e da humificação, de preferência analógicos; Programas de cocção; Produção de vapor por sistema de injeção direta; Sonda temperatura; Porta com pega atérmica e vidro duplo temperado e autoventilado, garantindo uma temperatura baixa no exterior da porta; Alimentação elétrica 220/240 V 1N~50/60Hz monofásico	2
2.5	Forno Convector Gás 6 níveis	Construído em aço inox; Aquecimento a gás natural; Capacidade: 6 GN1/1; Dotado de humificação regulável; Ventilador 3 velocidades, preferencialmente com inversão de marcha; Temperatura de Convecção: 40/250 °C ou 36/260 °C; Comandos intuitivos de fácil utilização da temperatura, do tempo e da humificação, de preferência analógicos; Programas de cocção; Produção de vapor por sistema de injeção direta; Sonda temperatura; Porta com pega atérmica e vidro duplo temperado e autoventilado, garantindo uma temperatura baixa no exterior da porta; Alimentação elétrica 220/240 V 1N~50/60Hz monofásico	1
2.6	Forno Convector Elétrico 6 níveis	Construído em aço inox; Capacidade: 6 GN1/1; Dotado de humificação regulável; Ventilador 3 velocidades, preferencialmente com inversão de marcha; Temperatura de Convecção: 40/250 °C ou 36/260 °C; Comandos intuitivos de fácil utilização da temperatura, do tempo e da humificação, de preferência analógicos; Programas de cocção; Produção de vapor por sistema de injeção direta; Sonda temperatura; Porta com pega atérmica e vidro duplo temperado e autoventilado, garantindo uma temperatura baixa no exterior da porta; Potência: 18,5 Kw - 19,5 KW (400 V/3~/50 Hz) trifásico	2
2.7	Base do Forno Convector	Construída em aço inox	5
2.8	Tabuleiros para Fornos Convectores	Construída em aço inox; GN 1/1 de 65mm de profundidade; Os tabuleiros deverão ser adequados e compatíveis com os respetivos fornos, nomeadamente quanto às dimensões, capacidade, sistema de encaixe e demais características necessárias ao seu correto funcionamento, devendo ser fornecidos em conformidade com as especificações e recomendações do fabricante dos equipamentos.	12
2.9	Grelhas para Fornos Convectores	Construída em aço inox; GN 1/1; As grelhas deverão ser adequadas e compatíveis com os respetivos fornos, nomeadamente quanto às dimensões, capacidade, sistema de encaixe e demais características necessárias ao seu correto funcionamento, devendo ser fornecidas em conformidade com as especificações e recomendações do fabricante dos equipamentos.	12

TABELA II – LOCAIS E QUANTIDADES

Lote I – Equipamentos de Refrigeração, Conservação e Lavagem Industrial

	Armário Frigorífico de Conservação (Todos de 700L)	Armário Frigorífico de Congelação (Todos de 700L)	Vitrine de frio		Banho Maria Portátil	Banho Maria		Máquina da Loiça		
	Quantidade	Quantidade	Quantidade	Tamanho/Capacidade do Equipamento Atual	Quantidade	Quantidade	Tamanho/Capacidade do Equipamento	Quantidade Frontal	Quantidade Capota	Preços do equipamento proposto (LpPA) em €
JI A-da-Beja										
EB1/JI Águas Livres	1									
EB1 Artur Bual			1	1840 x 750 x 910					1	620 x 630 x 1425 (encaixada entre bancadas)
EB1/JI Ricardo Alberty		1	1	1450 x 1060 x 860						
EB1/JI Brandoa		2	1	1500 x 800 x 1740						
EB1/JI Brito Pais										
EB1/JI Condes de Lousã	1	1	1	1450 x 1050 x 850						
JI Cova da Moura	2	1								
EB1 Gago Coutinho					1					
EB1/JI José Garcês	1									
EB1/JI José Ruy		1	1							
EB1 Mina		1								
EB1 Padre Himalaia		2								
EB1/JI Sacadura Cabral		1								
EB1/JI Santos Mattos	2	2	1			1				
EB1/JI Vasco Martins Rebolo		1								
JI Cerrado da Bica		1				1	Largura máxima de 1485mm			
JI Damaia					1			1		600 x 615 x 620 (não é encaixada, mas a altura máxima é mesmo os 82cm)
JI S. Brás										
EB1/JI Orlando Gonçalves										
EB1/JI Alice Vieira		1								
Total	7	15	6		2	2		1	1	

Lote II – Equipamentos de Confeção e Cocção Industrial

	Fogão			Fritadeira Basculante		Fornos Convectoros						
	4 Queimadores	6 Queimadores	Fornecimento de Energia	Quantidade	Fornecimento de Energia	6 Níveis Gás Natural	6 Níveis Elétrico	10 Níveis Gás Natural	Base	Tabuleiros	Greijas	Potência disponível [kW]
JI A-da-Beja												
EB1/JI Águas Livres												
EB1 Artur Bual						1			1	2	2	
EB1/JI Ricardo Alberty		1	Gás Natural					1	1	3	3	33
EB1/JI Brandoa		1	Gás Natural									
EB1/JI Brito Pais							1		1	2	2	
EB1/JI Condes de Lousã												
JI Cova da Moura												
EB1 Gago Coutinho												
EB1/JI José Garcês												
EB1/JI José Ruy												
EB1 Mina												
EB1 Padre Himalaia												
EB1/JI Sacadura Cabral												
EB1/JI Santos Mattos								1	1	3	3	15
EB1/JI Vasco Martins Rebolo												
JI Cerrado da Bica												
JI Damaia												
JI S. Brás												15
EB1/JI Orlando Gonçalves	1		Gás Natural	1	Gás Natural		1		1	2	2	15
EB1/JI Alice Vieira												
Total	1	2		1		1	2	2	5	12	12	

TABELA III – Moradas

Estabelecimento	Morada
JI A-da-Beja	Rua Fernando Maia / Qta. do Plátano, 2650-374 Amadora
EB1/JI Águas Livres	Rua dos Lusíadas, 2720-348 Amadora
EB1 Artur Bual	Praceta das Roiçadas, 2700-715 Amadora
EB1/JI Ricardo Alberty	Rua 17 de Setembro, 2700-233 Amadora
EB1/JI Brandoa	Rua Maria Amália Vaz de Carvalho, 2650-190 Amadora
EB1/JI Brito Pais	Rua Catarina Eufémia, 2650-341 Amadora
EB1/JI Condes de Lousã	Praceta Afonso Lopes Vieira, 2720-493 Amadora
JI Cova da Moura	Rua do Sal, Cova da Moura, 2610-244 Amadora
EB1 Gago Coutinho	Avenida Aviação Portuguesa, 2720-057 Amadora
EB1/JI José Garcês	Rua Cidade de Nova York, 2650-014 Amadora
EB1/JI José Ruy	Avenida Manuel Alpedrinha, 2720-354 Amadora
EB1 Mina	Praceta Quinta Nova, nº 6D, Amadora
EB1 Padre Himalaia	Rua Catarina Eufémia, 2720-094 Amadora
EB1/JI Sacadura Cabral	Largo Luís Vaz de Camões, 2700-675 Amadora
EB1/JI Santos Mattos	Avenida Ricardo Jorge, 2700-301 Amadora
EB1/JI Vasco Martins Rebolo	Avenida Conde de Oeiras, 2720-124 Amadora
JI Cerrado da Bica	Praceta Cerrado da Bica, 2700-182 Amadora
JI Damaia	Praceta António Albuquerque, 2720-162 Amadora
JI S. Brás	Praceta Padre Álvaro Proença, 2700-631 Amadora
EB1/JI Orlando Gonçalves	Largo Ana Castro Osório, 2700-054 Amadora
EB1/JI Alice Vieira	Rua Prof. Egas Moniz, 2720-218 Amadora