



✓

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

PROGRAMA DO CONCURSO



Cláusula 1.ª

Objeto do concurso

1. O presente concurso tem por objeto a 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 caderno de encargos, organizada nos seguintes lotes:
 - a) Lote I – Equipamentos de Refrigeração, Conservação e Lavagem Industrial;
 - b) Lote II – Equipamentos de Confeção e Cocção Industrial.
2. Classificação CPV de acordo com o objeto do contrato é “39314000-6, *Equipamento de cozinha industrial*”.

Cláusula 2.ª

Entidade adjudicante

A entidade pública adjudicante é o Município da Amadora, sito na Avenida Movimento das Forças Armadas n.º 1, 2700-595 Amadora, pessoa coletiva n.º 505456010, com o telefone n.º (351) 214369000 e o fax n.º (351) 214923503.

Cláusula 3.ª

Órgão que tomou a decisão de contratar

A decisão de contratar foi tomada por despacho do Exmo. Senhor Presidente da Câmara Municipal da Amadora, datado de 12/10/2026, no exercício da sua competência própria, nos termos dos artigos 36.º e 38.º e da alínea b) do n.º 1 do artigo 20.º do Código dos Contratos Públicos (CCP), na sua redação atual, conjugado com a alínea a) do n.º 1 do artigo 18.º do Decreto-Lei n.º 197/99, de 8 de junho.

Cláusula 4.ª

Competências do júri do procedimento

Por delegação do órgão competente para a decisão de contratar nos termos do n.º 2 do artigo 69.º do CCP, o júri do procedimento tem as seguintes competências:

- a) Prestar esclarecimentos sobre as peças do procedimento, nos termos do artigo 50.º do CCP;
- b) Decidir sobre erros ou omissões identificados pelos interessados, bem como sobre a retificação das peças do procedimento, nos termos do artigo 50.º do CCP;
- c) Conceder prorrogação do prazo para apresentação das propostas, nos termos do artigo 64.º do CCP;
- d) Decidir sobre a classificação de documentos das propostas, nos termos do artigo 66.º do CCP;
- e) Decidir sobre preço ou custo anormalmente baixo, nos termos do artigo 71.º do CCP.



Cláusula 5.ª

Consulta e disponibilização das peças do procedimento

1. O programa do concurso, o caderno de encargos e o anúncio encontram-se disponíveis na página da Internet da Câmara Municipal da Amadora (www.cm-amadora.pt), podendo ainda ser consultados na Divisão de Aprovisionamento, sita na Av.ª Movimento das Forças Armadas n.º 1 - 5.º Andar, 2700 - 595 Amadora, entre as 9 horas e as 12 horas e 30 minutos e entre as 14 horas e as 17 horas e 30 minutos, desde o dia da publicação do anúncio, nos termos do disposto no n.º 1 do artigo 130.º do CCP, até ao termo do prazo fixado para a apresentação das propostas.
2. As peças do procedimento são integralmente disponibilizadas, de forma livre, completa e gratuita, na plataforma eletrónica utilizada pelo Município da Amadora, Vortal, a partir da data da publicação do respetivo anúncio.

Cláusula 6.ª

Documentos que constituem a proposta

1. A proposta a apresentar pelos concorrentes, a um ou a ambos os lotes, deve conter os seguintes documentos:
 - a) Documento elaborado em conformidade com o **Anexo I** do presente programa, fornecido em formato Excel, que contenha o preço unitário de cada um dos equipamentos do lote a que respeita, os respetivos preços totais e o preço total do lote, com exclusão do IVA, bem como o prazo de entrega e instalação dos bens, o qual não pode exceder 60 (sessenta) dias a contar da celebração do contrato, nos termos do n.º 2 da cláusula 6.ª do caderno de encargos;
 - b) Fichas técnicas dos equipamentos propostos, com identificação da respetiva marca e modelo.
2. Os concorrentes podem apresentar o **Anexo I** em formato Excel ou PDF desde que devida e eletronicamente assinado. Os concorrentes podem ainda apresentar os atributos e os termos e condições da sua proposta em documentos autónomos e diferentes do modelo de declaração em conformidade com o **Anexo I**, desde que tais documentos contenham os atributos da proposta exigidos e referidos na presente cláusula.
3. Os cálculos automáticos feitos pelo **Anexo I** não são vinculativos para o júri do procedimento em caso de erro de cálculo do ficheiro. Nesse caso, prevalece, para todos os efeitos, a aplicação das fórmulas matemáticas aplicáveis.
4. A proposta deverá ser acompanhada de certidão do registo comercial atualizada ou código de acesso para consulta da certidão permanente no site: www.portaldaempresa.pt, bem como de toda a documentação necessária, nomeadamente procuração, que permita comprovar que os documentos da proposta se encontram assinados pelo concorrente ou por representante que tenha poderes para o obrigar.
5. Os preços constantes da proposta são indicados em algarismos e não incluem o IVA.
6. Os preços unitários serão arredondados até à segunda casa decimal.
7. Os preços totais parciais e globais serão arredondados até à segunda casa decimal.



8. Quando os preços constantes da proposta forem também indicados por extenso, em caso de divergência, estes prevalecem, para todos os efeitos, sobre os indicados em algarismos.
9. Sempre que na proposta sejam indicados vários preços, em caso de qualquer divergência entre eles, prevalecem sempre, para todos os efeitos, os preços parciais, unitários ou não, mais decompostos.
10. Os documentos que integram a proposta são obrigatoriamente redigidos em língua portuguesa, podendo os referidos na alínea b) do n.º 1 ser apresentados em língua alemã, inglesa, espanhola, francesa ou italiana, caso em que o concorrente deve, sem custos adicionais para a entidade adjudicante e quando o júri o solicite, apresentar a respetiva tradução devidamente certificada, no prazo que para o efeito lhe for fixado.
11. O prazo de manutenção das propostas é de 66 dias.
12. Não são admitidas propostas variantes.
13. As propostas não serão objeto de negociação.

Cláusula 7.ª

Prazo para a apresentação das propostas

As propostas podem ser apresentadas até às 23 horas e 59 minutos, do 9.º dia de calendário, a contar da data do envio do anúncio para publicação no Diário da República.

Cláusula 8.ª

Modo de apresentação das propostas

Os documentos que constituem a proposta são apresentados diretamente na plataforma eletrónica utilizada pelo Município da Amadora, Vortal.

Cláusula 9.ª

Critério de adjudicação

1. A adjudicação é feita de acordo com o critério da proposta economicamente mais vantajosa, na modalidade Monofator prevista na alínea b) do n.º 1 do artigo 74.º do CCP, para cada um dos lotes, sendo o preço o único aspeto da execução do contrato a celebrar submetido à concorrência.
2. Em caso de empate, o desempate será a favor da proposta que apresentar os preços unitários mais baixos das seguintes referências, por lote e pela ordem indicada:

Critério de desempate		
Lote 1	1.º	Menor preço unitário para Ref.ª 1.3 – Vitrine de frio
	2.º	Menor preço unitário para Ref.ª 1.2 – Armário Frigorífico de Congelação
	3.º	Menor preço unitário para Ref.ª 1.1 - Armário Frigorífico de Conservação
Lote 2	1.º	Menor preço unitário para Ref.ª 2.4 – Forno Convector Gás 10 níveis



	2.º	Menor preço unitário para Ref.ª 2.6 – Forno Convector Elétrico 6 níveis
	3.º	Menor preço unitário para Ref.ª 2.5 – Forno Convector Gás 6 níveis

A ordem de desempate corresponde aos bens de maior representatividade na determinação do valor estimado de cada lote, de acordo com os preços unitários médios e as respetivas quantidades apurados em sede de consulta preliminar ao mercado.

3. Caso se mantenha o empate após aplicação dos critérios indicados no número anterior, recorrer-se-á ao sorteio de acordo com o previsto no artigo 74.º n.º 5 alínea c) do CCP, na sua atual redação. O sorteio será presencial, nos termos seguintes:
 - a) Só será realizado sorteio se as propostas empatadas estiverem admitidas e ordenadas em primeiro lugar;
 - b) Serão impressos, em papéis brancos, os números 1 a "n", consoante o número de propostas empatadas;
 - c) Os papéis serão dobrados em quatro, de modo que não fique visível o número inscrito em cada folha;
 - d) Os papéis dobrados serão todos introduzidos em urna opaca, misturando-se os papéis no seu interior;
 - e) Os papéis serão retirados um a um;
 - f) Cada concorrente cuja proposta foi submetida a sorteio procede à extração de um papel, sendo a extração efetuada, em sua substituição, por um membro do júri caso não compareça ou não se faça representar;
 - g) O primeiro concorrente a extrair o papel será o que apresentou proposta em data e hora anterior às dos demais concorrentes cujas propostas estejam empatadas, seguindo-se o segundo, e assim sucessivamente, sem que a ordem de extração influencie o resultado do sorteio;
 - h) Será adjudicada a proposta sorteada com o papel numerado com o n.º 1 e as restantes serão ordenadas de acordo com os números extraídos por cada concorrente;
 - i) Os trabalhos referidos nas alíneas anteriores são efetuados pelos membros do júri, cabendo ao presidente do júri a sua condução e orientação;
 - j) Ao sorteio e às operações acima descritas podem assistir os concorrentes que sejam submetidos ao desempate ou os seus representantes devidamente credenciados e mandatados, com os necessários poderes de representação, e bem assim, outros funcionários do Município da Amadora, se o júri assim o entender.
4. Caso a adjudicação recaia sobre um agrupamento de pessoas singulares ou coletivas, todos os membros do agrupamento concorrente, e apenas estes, devem associar-se, antes da celebração do contrato, na modalidade jurídica de consórcio.
5. O valor estimado do contrato é de 115.089,64 €, acrescido de IVA à taxa legal em vigor, correspondendo 72.638,01 € ao Lote I e 42.451,63 € ao Lote II, não tendo sido fixado preço base.



6. Quando o somatório dos preços das propostas ordenadas em primeiro lugar em cada lote atinja ou exceda o limiar da alínea b) do n.º 1 do artigo 20.º do CCP, consideram-se inaceitáveis, para efeitos da alínea e) do n.º 1 do artigo 79.º do CCP, os seguintes preços:
- a) Se o preço da proposta ordenada em primeiro lugar num dos lotes não exceder o valor estimado desse lote, todos os preços apresentados ao outro lote, havendo adjudicação apenas daquele;
 - b) Se os preços das propostas ordenadas em primeiro lugar em ambos os lotes excederem os valores estimados dos respetivos lotes, todos os preços apresentados a ambos os lotes ou, em alternativa, por decisão fundamentada da entidade adjudicante, apenas os apresentados ao lote cuja proposta ordenada em primeiro lugar mais exceda, em percentagem, o valor estimado desse lote, havendo neste último caso adjudicação apenas do outro lote, desde que o respetivo preço não atinja o limiar da alínea b) do n.º 1 do artigo 20.º do CCP.
7. Quando, por caducidade da adjudicação ou por outro motivo legalmente previsto, haja lugar à adjudicação de proposta ordenada em lugar subsequente num dos lotes, consideram-se inaceitáveis, para efeitos da alínea e) do n.º 1 do artigo 79.º do CCP, os preços dessa proposta e de todas as propostas ordenadas a seguir no mesmo lote, não havendo lugar à adjudicação desse lote, se o preço daquela proposta, somado ao da proposta adjudicada no outro lote, atingir ou exceder o limiar referido no número anterior.
8. Para efeitos da alínea e) do n.º 1 do artigo 79.º do CCP, consideram-se inaceitáveis todos os preços apresentados a um lote quando o preço total de todas as propostas não excluídas a esse lote exceda o valor estimado do lote e a entidade adjudicante se encontre impossibilitada, por insuficiência de dotação orçamental, de cabimentar a despesa.

Cláusula 10.ª

Documentos de habilitação

1. Sem prejuízo da obtenção oficiosa, pela entidade adjudicante, das informações e documentos que se tornem disponíveis através de sistemas de interoperabilidade, nos termos do n.º 10 do artigo 81.º do CCP, caso em que o adjudicatário fica dispensado da respetiva apresentação, o adjudicatário de cada lote deve apresentar na plataforma eletrónica Vortal, no prazo de 5 dias a contar da notificação da adjudicação, os seguintes documentos de habilitação:
 - a) Documentos comprovativos de que não se encontra nas situações previstas nas alíneas b), d), e) e h) do n.º 1 do artigo 55.º do Código dos Contratos Públicos;
 - b) Documento comprovativo de registo no Registo Central do Beneficiário Efetivo (RCBE), nos termos do artigo 37.º, n.º 1, alínea b), da Lei n.º 89/2017, de 21 de agosto;
 - c) Certidão do registo comercial atualizada ou código de acesso para consulta da certidão permanente no site: www.portaldadaempresa.pt, no caso de se tratar de pessoa coletiva.



2. O órgão competente para a decisão de contratar pode sempre solicitar ao adjudicatário, ainda que tal não conste do programa do procedimento, a apresentação de quaisquer documentos comprovativos da titularidade das habilitações legalmente exigidas para a execução das prestações objeto do contrato a celebrar, fixando-lhe prazo para o efeito.
3. É de 2 dias o prazo para a supressão de irregularidades detetadas nos documentos apresentados que possam levar à caducidade da adjudicação nos termos do disposto no artigo 86º do CCP.

Cláusula 11.ª

Legislação aplicável

A tudo o que não esteja especialmente previsto no presente programa aplica-se o regime previsto no Código dos Contratos Públicos e demais legislação aplicável.

Amadora,

O Presidente



ANEXO I

Disponibilizado em Excel na plataforma

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

ANEXO I – MODELO DE PROPOSTA (PREÇOS E PRAZO DE ENTREGA E INSTALAÇÃO)

LOTE I					
Referência	Equipamento	Características	Quantidade	Preço Unitário (sem IVA)	Preço Total (sem IVA)
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	0,00 €	0,00 €
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	0,00 €	0,00 €
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	0,00 €	0,00 €
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	0,00 €	0,00 €
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	0,00 €	0,00 €
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	0,00 €	0,00 €
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	0,00 €	0,00 €
TOTAL LOTE I SEM IVA					0,00 €
PRAZO DE ENTREGA E INSTALAÇÃO		Prazo de entrega e instalação da totalidade dos bens do lote, em dias, a contar da celebração do contrato (máximo de 60 dias – n.º 2 da cláusula 6.ª do caderno de encargos)			DIAS



LOTE II					
Referência	Equipamento	Características	Quantidade	Preço Unitário (sem IVA)	Preço Total (sem IVA)
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	0,00 €	0,00 €
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	0,00 €	0,00 €
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	0,00 €	0,00 €
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	0,00 €	0,00 €
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	0,00 €	0,00 €
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	0,00 €	0,00 €
2.7	Base do Forno Convector	Construída em aço inox	5	0,00 €	0,00 €
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	0,00 €	0,00 €
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	0,00 €	0,00 €
TOTAL LOTE II - SEM IVA					0,00 €
PRAZO DE ENTREGA E INSTALAÇÃO		Prazo de entrega e instalação da totalidade dos bens do lote, em dias, a contar da celebração do contrato (máximo de 60 dias - n.º 2 da cláusula 6.ª do caderno de encargos)			DIAS