

CONCURSO PÚBLICO INTERNACIONAL

CP-SC_17/2019

CADERNO DE ENCARGOS

Aquisição de equipamento para os Cursos Técnicos

Superiores Profissionais de Cozinha e Inovação

Alimentar e Restauração e Bebidas

CAPÍTULO I**Disposições iniciais****Cláusula 1.ª****Objeto**

O presente caderno de encargos compreende as cláusulas a incluir no contrato a celebrar no âmbito do concurso público internacional com a referência CP-SC_17/2019 para a aquisição de equipamento para os Cursos Técnicos Superiores Profissionais de Cozinha e Inovação Alimentar e Restauração e Bebidas conforme especificações técnicas em anexo, financiados pelo NORTE 2020 (referência NORTE-08-5674-FEDER-000005) através da operação aberta pelo Aviso Norte 74-2016-11.

Cláusula 2.ª**Disposições por que se rege o contrato**

1. O contrato rege-se:
 - a. Pelas cláusulas do contrato e pelo estabelecido em todos os elementos e documentos que dele fazem parte integrante;
 - b. Pelo CCP;
 - c. Pela restante legislação e regulamentação aplicável, nomeadamente a que respeita à segurança social, à higiene, segurança, prevenção e medicina no trabalho e à responsabilidade civil.
2. Para efeitos do disposto na alínea a) do número anterior, consideram-se integrados no contrato:
 - a. Os ajustamentos propostos de acordo com o disposto no artigo 99.º do CCP e aceites pelo adjudicatário nos termos do disposto no artigo 101.º desse mesmo Código;
 - b. Os suprimimentos dos erros e das omissões do caderno de encargos identificados pelos concorrentes, desde que tais erros e omissões tenham sido expressamente aceites pelo órgão competente para a decisão de contratar, nos termos do disposto no artigo 50.º do CCP;
 - c. Os esclarecimentos e as retificações relativos ao caderno de encargos;
 - d. O caderno de encargos e respetivos anexos;

- e. A proposta adjudicada;
- f. Os esclarecimentos sobre a proposta adjudicada prestados pelo adjudicatário;
- g. Todos os outros documentos que sejam referidos no clausulado contratual ou no caderno de encargos.

Cláusula 3.ª

Interpretação dos documentos que regem o contrato

1. No caso de existirem divergências entre os vários documentos referidos nas alíneas b) a f) do n.º 2 da cláusula anterior, prevalecem os documentos pela ordem em que são aí indicados.
2. Em caso de divergência entre os documentos referidos nas alíneas b) a f) do n.º 2 da cláusula anterior e o clausulado contratual prevalecem os primeiros, salvo quanto aos ajustamentos propostos de acordo com o disposto no artigo 99.º do CCP e aceites pelo adjudicatário nos termos do disposto no artigo 101.º desse mesmo Código.

Cláusula 4.ª

Execução do contrato

1. O fornecimento de equipamentos e a colocação de mobiliário, a realizar no âmbito do contrato, deverão ser integralmente executados no prazo definido na proposta que não pode exceder 90 (noventa) dias consecutivos após a outorga do contrato.
2. O prazo acima referido e indicado na proposta entende-se como referido às características e quantidades estabelecidas no anexo II ao presente Caderno de Encargos.
3. O contrato mantém-se em vigor até à conclusão da entrega e colocação do equipamento, em conformidade com os respetivos termos e condições previstos no presente caderno de encargos e o disposto na lei, sem prejuízo das obrigações acessórias que devam perdurar para além da cessação do contrato.

Cláusula 5.ª

Obrigações gerais

1. O adjudicatário obriga-se a executar o contrato de forma profissional e competente, utilizando os conhecimentos técnicos, o *know-how*, a diligência, o zelo e a pontualidade próprios das melhores práticas.
2. Constituem ainda obrigações do adjudicatário:
 - a. Apresentar os documentos de habilitação a que estão obrigados, nos termos do artigo 81.º do CCP;
 - b. Fornecer os equipamentos constantes no mapa de quantidades, anexo ao presente caderno de encargos;
 - c. Recorrer a todos os meios humanos e materiais que sejam necessários e adequados à execução do contrato;
 - d. Comunicar à entidade adjudicante, logo que tenha conhecimento, qualquer facto que torne total ou parcialmente impossível o fornecimento dos equipamentos objeto do procedimento, ou o cumprimento de qualquer outra das suas obrigações nos termos do contrato celebrado com a entidade adjudicante;
 - e. Não alterar as condições do fornecimento de equipamentos fora dos casos previstos no presente caderno de encargos;
 - f. Não ceder a posição contratual ou subcontratar, no todo ou em parte, a execução do objeto do contrato, sem prévia autorização da entidade adjudicante;
 - g. Comunicar à entidade adquirente a nomeação do gestor de cliente responsável pelo contrato celebrado;
 - h. Comunicar qualquer facto que ocorra durante a execução do contrato e que altere, designadamente, a sua denominação social, os seus representantes legais, a sua situação jurídica e a sua situação comercial;
 - i. Manter sigilo e garantir a confidencialidade, não divulgando quaisquer informações que obtenham no âmbito da formação e da execução do contrato, nem utilizar as mesmas para fins alheios àquela execução, abrangendo esta obrigação todos os seus agentes, funcionários, colaboradores ou terceiros que nelas se encontrem envolvidos;
 - j. Possuir todas as autorizações, consentimentos, aprovações, registos e licenças necessários para o pontual cumprimento das obrigações assumidas no contrato.

3. Todas as obrigações do adjudicatário, independentemente de serem realizadas pelo adjudicatário ou por terceiros que este venha a contratar, quando autorizado, as respetivas deslocações que sejam necessárias para assegurar as referidas obrigações, são da única e exclusiva responsabilidade do adjudicatário, não podendo ser imputado qualquer custo à entidade adjudicante, nomeadamente, mão-de-obra, deslocações e estadas, entre outros.

Clausula 6.ª

Organização e meios

1. Compete ao adjudicatário o apetrechamento e obtenção de todos os meios que sejam necessários à execução das ações a desenvolver no fornecimento de bens, em conformidade com o previsto no presente caderno de encargos, bem como o estabelecimento do sistema de organização necessário à perfeita e completa execução das tarefas a seu cargo.
2. Todas as despesas e custos com o transporte, instalação dos equipamentos objeto do contrato e respetivos documentos, para o local de entrega, são da responsabilidade do adjudicatário.
3. Compete ao adjudicatário organizar e gerir integralmente todos os sistemas que considerar necessários para atingir os objetivos pretendidos e realizar as tarefas que lhe são cometidas.

Cláusula 7.ª

Preço Base

1. Pela execução do contrato e pelo cumprimento das demais obrigações dele decorrentes, deve a entidade adjudicante pagar ao adjudicatário a quantia total que constar da proposta, a qual não pode exceder o preço base de **€ 702.7000,00 (setecentos e dois mil e setecentos euros)**, valor a que acresce IVA à taxa legal em vigor, sendo o preço máximo que a entidade adjudicante se propõe pagar pela aquisição de todos os bens que integram o procedimento, correspondendo aos seguintes valores por lote:
2. O presente procedimento é composto por 9 (nove) lotes, a saber:
 - a) **Lote A – Processadores de Alimentos-** (CPV - 39711200-1 Máquinas para transformação de alimentos);
 - b) **Lote B - Mobiliário para laborat)ório de gastronomia e Laboratório de análise sensorial** (CPV-39180000-7 Mobiliário de laboratório);

- c) **Lote C – Equipamentos e mobiliário hoteleiro** (CPV-39141000-2 Mobiliário e equipamento de cozinha);
 - d) **Lote D – Amassadeiras e Batedeiras** (CPV-39314000-6 Equipamento para cozinha industrial);
 - e) **Lote E – Linha de self-service e buffet livre** (CPV-39310000-8 Equipamento para fornecimento de refeições (catering));
 - f) **Lote F – Postos duplos de trabalho** (CPV-39141000-2 Mobiliário e equipamento de cozinha);
 - g) **Lote G – Medidores de temperatura, pH, massa e outros** (CPV-38410000-2 Aparelhos de contagem);
 - h) **Lote H - Equipamento para laboratório de gastronomia** (CPV-39300000-5 Equipamento diverso);
 - i) **Lote I - Sistema de monitorização de temperatura para câmaras de frigoríficas e de congelação** (CPV-48100000-9 Pacote de software para sectores específicos).
3. O preço resultante da proposta é considerado anormalmente baixo, quando for igual ou inferior em 35 % à média dos preços das propostas a admitir para cada um dos lotes, conforme o disposto no artigo 71.º do CCP, de forma a garantir a qualidade dos materiais dos equipamentos a adquirir.

Cláusula 8.ª

Condições de pagamento

- 1. A fatura deverá única e emitida após a entrega de todos os equipamentos que fazem parte do respetivo lote e que sejam objeto do contrato, conforme designado no mapa de quantidades, sendo os pagamentos realizados no prazo de 30 (trinta) dias consecutivos após a apresentação das respetivas faturas, as quais só podem ser emitidas após o vencimento da obrigação respetiva.
- 2. Para os efeitos do número anterior, a obrigação considera-se vencida com a entrega de todos os equipamentos e a assinatura do auto da entrega dos mesmos, nos termos do previsto na cláusula 14.ª, deste Caderno de Encargos e haja aceitação destes.
- 3. Da fatura deverá sempre constar inequivocamente os números de cabimento e de compromisso indicados na requisição enviada.
- 4. A fatura deverá ser sempre acompanhada das declarações comprovativas da situação de não dívida às Finanças e à Segurança Social, salvo quando tenha sido autorizada à entidade adjudicante a consulta *online*.

5. No caso de falta de aprovação das faturas em virtude de divergências entre a entidade adjudicante e o adjudicatário quanto ao seu conteúdo, deve aquele devolver a respetiva fatura ao adjudicatário, para que este elabore um novo documento contabilístico.
6. O pagamento será efetuado por transferência bancária para o NIB do adjudicatário indicado na fatura.
7. Excecionalmente, e mediante pedido, quando não seja possível ao adjudicatário fornecer todos os equipamentos que fazem parte do mesmo lote, poderá ser efetuado o pagamento dos equipamentos que foram efetivamente entregues, após a respetiva aceitação nos termos da cláusula 14.^a do Caderno de Encargos e o cumprimento do disposto nos nºs 3 e 4 da presente cláusula.

Cláusula 9.ª

Adiantamentos e prémios ao adjudicatário

Não haverá lugar ao pagamento de adiantamentos ao adjudicatário, nem ao pagamento de prémios.

Cláusula 10.ª

Atrasos nos pagamentos

1. Em caso de atraso do contraente público no cumprimento de obrigações pecuniárias, tem o adjudicatário direito aos juros de mora sobre o montante em dívida à taxa legalmente fixada para o efeito pelo período correspondente à mora.
2. Em caso de desacordo sobre o montante devido, deve a entidade adjudicante efetuar o pagamento sobre a importância em que existe concordância do adjudicatário.
3. Quando as importâncias pagas nos termos previstos no número anterior forem inferiores àquelas que sejam efetivamente devidas ao adjudicatário, em função da apreciação de reclamações deduzidas, tem este direito a juros de mora sobre essa diferença, nos termos do disposto no n.º 1.
4. O atraso em um ou mais pagamentos não determina o vencimento das restantes obrigações de pagamento.

Cláusula 11.ª

Caução

Será realizada uma retenção de 5 % nos pagamentos a efetuar ao adjudicatário, nos termos do disposto no artigo 88.º do CCP.

Cláusula 12.ª

Garantia

1. Nos termos da presente cláusula e da lei que disciplina os aspetos relativos à venda de equipamentos de consumo e das garantias e a ela relativas, com as devidas adaptações, o adjudicatário garante os equipamentos constantes do Anexo I ao Caderno de Encargos, contra quaisquer defeitos ou discrepâncias com as exigências legais e com as características, especificações e requisitos técnicos e funcionais definidos no presente Caderno de Encargos, e que se revelam a partir dessa data.
2. O adjudicatário está obrigado a entregar e instalar os equipamentos em conformidade com os termos no mesmo estabelecido e, bem assim, a garantir a conformidade desses equipamentos dentro do prazo de garantia mínimo prescrito no Decreto-Lei n.º 67/2003, de 08 de abril, por remissão do artigo 444.º do CCP, livre de quaisquer encargos para a entidade adjudicante, designadamente no que respeita:
 - a. Ao fornecimento ou a integração de quaisquer peças ou componentes em falta;
 - b. À desmontagem de peças, componentes ou equipamentos defeituosos ou discrepantes;
 - c. À reparação ou substituição de peças, componentes ou equipamentos defeituosos ou discrepantes;
 - d. Ao fornecimento dos equipamentos, componentes ou equipamentos reparados ou substituídos;
 - e. Ao transporte dos equipamentos, bens, componentes defeituosos ou discrepantes para o local da sua reparação ou substituição e a devolução daqueles equipamentos ou a entrega dos equipamentos ou componentes em falta, reparados ou substituídos;
 - f. À deslocação ao local de reparação, substituição, instalação ou entrega;
 - g. À mão de obra.
3. As reparações ou substituições de equipamentos integrantes dos equipamentos previstas na presente cláusula devem ser realizadas no prazo de 10 (dez) dias consecutivos, a contar do dia seguinte à comunicação do facto ao adjudicatário.

4. O prazo referido no número anterior poderá ser prorrogado por acordo entre as partes.

Parte II
Especificações técnicas

Cláusula 13.^a

Local e prazo de entrega

O fornecimento e instalação dos equipamentos, a realizar no âmbito do contrato, deverá ocorrer no prazo máximo de 90 (noventa) dias, após outorga do contrato, na seguinte morada: IPCA – Extensão de Esposende, Avenida Comendador Francisco Alves Quintas, S/N, 4740 – 010 Esposende.

Cláusula 14.^a

Receção dos bens

1. No dia da entrega e instalação dos bens, a entidade adjudicante e o adjudicatário procedem à inspeção da quantidade e conformidade dos bens.
2. Quando alguma das partes não se puder fazer representar, por justo impedimento, no dia da entrega dos bens, a entidade adjudicante, nos 5 dias úteis subsequentes à entrega, notifica o adjudicatário, por via de mensagem de correio eletrónico, do dia e hora em que se realizará a inspeção da quantidade e conformidade dos bens.
3. Se durante a inspeção da conformidade dos equipamentos não forem detetados quaisquer defeitos, é exarado, em duplicado, o auto de receção
4. A deteção de desconformidades durante a inspeção obsta à receção dos equipamentos defeituosos e obriga o adjudicatário à correção/substituição (se for o caso) dos mesmos num prazo máximo de 8 (oito) dias consecutivos.
5. Após a correção dos defeitos nos termos do número anterior, as partes repetem o procedimento de inspeção dos bens, sem embargo de se renovar o procedimento previsto no número anterior se forem detetadas as mesmas ou outras desconformidades.
6. Decorrido o prazo de 5 dias úteis contados da entrega dos equipamentos a que se refere o n.º 2, sem que a entidade tenha notificado o adjudicatário para proceder à inspeção dos

bens, o mesmo pode notificar a entidade adjudicante para que esta agende para os 5 dias úteis seguintes a inspeção dos bens.

Cláusula 15.^a

Deveres de colaboração recíproca e informação

As partes estão vinculadas pelo dever de colaboração mútua, designadamente no tocante à prestação recíproca de informações necessárias à boa execução do contrato, sem prejuízo dos deveres de informação previstos no artigo 290.º do CCP.

Cláusula 16.^a

Resolução do contrato pela entidade adjudicante

1. O incumprimento contratual definitivo confere à entidade adjudicante o direito a resolução do contrato, sem que assista ao adjudicatário o direito a qualquer indemnização, quando este não cumprir as cláusulas contratuais ou quaisquer obrigações decorrentes do Convite e do presente Caderno de Encargos e em especial nas situações de:
 - a. Pelo incumprimento ou cumprimento defeituoso do contrato, nomeadamente por atraso superior a 10 (dez) dias consecutivos na entrega dos equipamentos relativamente ao prazo constante na proposta ou por atraso superior a 10 (dez) dias consecutivos na reparação/substituição dos equipamentos relativamente ao prazo definido na cláusula anterior, o que determina que a entidade adjudicante poderá rescindir o contrato, notificando o adjudicatário;
 - b. Incumprimento pelo adjudicatário de ordens, diretivas ou instruções transmitidas no exercício do poder de direção sobre matéria relativa à execução das prestações contratuais;
 - c. Oposição reiterada do adjudicatário ao exercício dos poderes de fiscalização da entidade adjudicante;
 - d. Cessão da posição contratual realizadas com inobservância do previsto no presente Caderno de Encargos;
 - e. Demais situações previstas na lei aplicável.
2. A resolução opera com a mera interpelação do adjudicatário por carta registada com aviso de receção contendo a invocação dos motivos determinantes de tal ato jurídico e, com pelo menos, 5 dias de antecedência, sobre a data de produção de efeitos.

3. A resolução do contrato não prejudica a aplicação de quaisquer sanções pecuniárias, nem o direito da entidade adjudicante ser indemnizada por quaisquer danos ou perdas decorrentes de incumprimento pelo adjudicatário das suas obrigações contratuais.

Cláusula 17.ª

Resolução do contrato pelo adjudicatário

Sem prejuízo de outras situações de grave violação das obrigações assumidas pela entidade adjudicante especialmente previstas no contrato e independentemente do direito de indemnização, o adjudicatário pode resolver o contrato nos termos do previsto no n.º 1 do artigo 332.º do CCP.

Cláusula 18.ª

Força maior

1. Não podem ser impostas penalidades ao adjudicatário, nem é havida como incumprimento, a não realização pontual das prestações contratuais a cargo de qualquer das partes que resulte de caso de força maior, entendendo-se como tal as circunstâncias que impossibilitem a respetiva realização, alheias à vontade da parte afetada, que ela não pudesse conhecer ou prever à data da celebração do contrato e cujos efeitos não lhe fosse razoavelmente exigível contornar ou evitar.
2. Podem constituir força maior, se se verificarem os requisitos do número anterior, designadamente, tremores de terra, inundações, incêndios, epidemias, sabotagens, greves, embargos ou bloqueios internacionais, atos de guerra ou terrorismo, motins e determinações governamentais ou administrativas injuntivas.
3. A ocorrência de circunstâncias que possam consubstanciar casos de força maior deve ser imediatamente comunicada à outra parte.

Cláusula 19.ª

Sigilo e confidencialidade

1. As partes obrigar-se-ão, reciprocamente, a guardar sigilo e confidencialidade sobre todos os assuntos previstos no objeto do contrato, e a tratar como confidenciais todos os documentos a que tenham acesso no âmbito do seu desenvolvimento, abrangendo esta

obrigação os seus agentes, funcionários, colaboradores ou terceiros que se encontrem envolvidos na prestação do serviço ou no procedimento ao qual o mesmo deu origem.

2. Exclui-se do âmbito do número anterior toda a informação gerada por força da execução do contrato, bem como todos os assuntos ou conteúdo de documentos que em virtude de disposição legal tenham de ser publicitados ou sejam do conhecimento público.

Cláusula 20.^a

Foro competente

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

Cláusula 21.^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, para o domicílio ou sede contratual de cada uma, identificados no contrato.
2. Qualquer alteração das informações de contacto constantes do contrato deve ser comunicada à outra parte.

Cláusula 22.^a

Contagem dos prazos

Os prazos previstos no contrato são contínuos, correndo em sábados, domingos e dias feriados, salvo quando expressamente indicados de outro modo.

Cláusula 23.^a

Gestor do contrato

O acompanhamento da execução do contrato será realizado pelo Eng.º José Filipe Pereira, docente da Escola Superior de Hotelaria e Turismo do IPCA, de acordo com o disposto no artigo 290.º-A do CCP.

Cláusula 24.^a

Especificações técnicas

As especificações técnicas dos equipamentos são as definidas no anexo I ao presente Caderno de Encargos.

ANEXO I – MAPA DE QUANTIDADES E ESPECIFICAÇÕES

LOTE A

Lote A - Processador de alimentos				
Ref.ª	Equipamento	Especificações técnicas mínimas	marca/modelo de referência	Quantidade
A_001	Processador de alimentos	Processador de alimentos; Motor com uma potência nominal de 500 W. Velocidade continuamente ajustável de 100 a 10 700 rpm (velocidade de mistura de 40 rpm). Regulação especial da velocidade (modo Espiga) para preparação de massa. Característica especial de segurança: proteção eletrônica do motor para evitar sobrecargas. Consumo elétrico: 1 000 W Proteção contra superaquecimento Balança incorporada Intervalo de pesagem de 1 a 3.000 g em incrementos de 1 g (até um máximo de 6 kg). Material plástico de alta qualidade Copo e, aço inoxidável, com sistema de aquecimento e sensor de temperatura integrado. Capacidade máxima: 2,2 litros. Processador Quad Core, 16 GB Flash, 1GB DDR RAM Potência- 240 V Consumo de potência máximo: 1 500 W Cabo de alimentação de 1 m de comprimento com enrolador Altura 33,5 cm Largura 33,3 cm Profundidade 32,6 cm Peso 7,7 kg	Vorwerk	8

LOTE B

Lote B - Mobiliário para laboratório de gastronomia e Laboratório de análise sensorial							
Local de instalação	Ref.ª	Tipo de Equipamento/bem	Especificações técnicas mínimas	Marca/Modelo Referência	Quant.	Valor Unitário S/ IVA	Valor Global S/ IVA
Lab. de Análise Sensorial	B_001	Bancada mural com as seguintes dimensões, 6860x750x900 mm	Constituída por: Estrutura em C para bancada com Lx750x900mm Un 6 Estrutura de ligação para módulo de bancada com 1504xPx900mm Un 4 de painéis de tapamento para módulo de bancada com 1504xPx900mm Un 4 Ilharg lateral para zona técnica de bancada mural com Lx750x900mm Un 1 Superfície de trabalho em Lab Top Resist de profundidade 750mm e espessura 20mm M 6,86 Móvel rodado de 5 gavetas com 600x500x850mm Un 4 Móvel rodado de 2 portas com 900x500x850mm Un 4 Módulo de lavagem mural com as seguintes dimensões, 600x750x900 mm Constituído por: Cuba redonda em aço inoxidável AISI 304 Ø450mm Un 1 Torneira misturadora para bancada, com areador Un 1 600x750x900mm Un 1 Ilharg com 750x900mm para módulo de lavagem sobre rodapé Un 1		1		€ -
	B_002	Bancada individual de provas 900x900 mm	Constituída por: Tampo cabine provas em resina fenólica alta resistência química Un 1 Pio em aço inox com 300 mm diam. com torneira de pedal Un 1 Luz flurescente dupla para cabine de provas Un 1 Cadeira, sem braços, com rodas, estrutura em oreto e assent cinza Un 1		20		€ -
Laboratório de Gastronomia	B_003	Bancada mural com as seguintes dimensões, 6860x750x900 mm,	Constituída por: Estrutura em C para bancada com Lx750x900mm Un 6 Estrutura de ligação para módulo de bancada com 1504xPx900mm Un 4 Conjunto de painéis de tapamento para módulo de bancada com 1504xPx900mm Un 4 Ilharg lateral para zona técnica de bancada mural com Lx750x900mm Un 1 Superfície de trabalho em Lab Top Resist de profundidade 750mm e espessura 20mm M 6,86 Móvel rodado de 5 gavetas com 600x500x850mm Un 4 Móvel rodado de 2 portas com 900x500x850mm Un 4 Módulo de lavagem mural com as seguintes dimensões, 600x750x900 mm Constituído por: Cuba redonda em aço inoxidável AISI 304 Ø450mm Un 1 Torneira misturadora para bancada, com areador Un 1 Móvel sobre rodapé para módulo de lavagem mural de 1 porta direita com 600x750x900mm Un 1 Ilharg com 750x900mm para módulo de lavagem sobre rodapé Un 1		1		€ -
	B_004	Bancada individual de provas 900x900 mm	Constituída por: Tampo cabine provas em resina fenólica alta resistência química Un 1 Pio em aço inox com 300 mm diam. com torneira de pedal Un 1 Luz flurescente dupla para cabine de provas Un 1 Cadeira, sem braços, com rodas, estrutura em oreto e assent cinza Un 1		2		€ -
						Total	€ -

LOTE C

Lote C - Equipamentos e mobiliário hoteleiro				
Ref.º	Tipo de Equipamento/bem	Especificações técnicas mínimas	Marca/Modelo Referência	Quant.
C_001	Abatedor de temperatura GN 2/1:20	Exterior e interior em aço inox AISI 304 (18/10). Pés reguláveis em aço inox, dotado de guias para alojar tabuleiros GN e de com dispositivo automático de fecho. Modelos misto que permite realizar ciclos de abatimento até à temperatura de conservação (+3°C) ou de congelação (-18°C). Duração dos ciclos: - Refrigeração: 90 minutos - Congelação: 270 minutos Temporizador electrónico e sonda de temperatura. O controlo dos ciclos pode ser realizado por tempo ou através da temperatura que regista a sonda ao se colocar no coração do alimento. Ao acabar o ciclo, o abatedor funciona como um armário de refrigeração, mantendo a temperatura entre os +2°C e +4°C, ou como um armário para congelados, abaixo dos -18°C. Compressor hermético com condensador ventilado. Refrigerante ecológico R-404 A, sem CFC. Isolamento em poliuretano injectado de 60mm de espessura. Densidade de 40kg/m3, sem CFC. Evaporador de tubo de cobre e alhetas de alumínio. Refrigeração por ventilação forçada. Evaporação automática da água de descongelação. Potência: 4200 W - 400 V Produção: 70 kg / ciclo refrigeração e 50 kg / ciclo congelação. Capacidade: 20 tabuleiros GN 1/1 ou 10 tabuleiros GN 2/1 ou 10 tabuleiros 60x40. Dimensões: 1270x1090x1800mm	FAGOR PROFISSIONAL	2
C_001	Amassadeira de 40 litros	Motor de 2 velocidades; cuba fixa em aço inoxidável; partes da máquina em contacto com os alimentos inteiramente em aço inoxidável AISI 304A (cuba, espiral, haste para partir a massa e tampo de protecção); engrenagem em óleo lubrificante; dimensões: 490x800x800; potência: 1.5 kW; capacidade da cuba: 41 l/35 kg; dimensões da cuba: Ø 450x260 mm	FERNETO	1
C_001	Armário cave de vinhos com 2 câmaras	Dimensões Interiores 480 x 500 x 815/880mm – Interior PS Preto – Exterior Chapa Plástica (Skinplate) – Isolamento 50mm Poliuretano Base de Água – Frio Ventilado – Descongelação Automática – Prateleiras Amovíveis de Madeira CV 450 5 x (480x470mm) + 1 (500x345mm) – Porta Vidro – Iluminação LED nas duas Câmaras – Fechadura Incluída – 4 Rodízios – Temperatura Definida pelo Utilizador – 2T – 2 Câmaras c/ Temperatura Controladas Separadamente		1
C_002	Armário frigorífico de congelação	Frio ventilado; 2 porta; capacidade: 1300 litros; Temperatura: -22 a -15°C; com compressor incorporado; isolamento a poliuretano de alta densidade sem CFC; calhas anti-oscilantes no interior; cantos e ângulos arredondados; porta reversível; 4 pés ajustáveis; cumpre com legislação CE; aço inoxidável AISI 304; Eficiência A; GN 2/1; Classe climática 5; Alarme de porta aberta; Paragem automática dos ventiladores; Isolamento de 80 mm	JORDÃO	2
C_003	Armário frigorífico de conservação	Frio ventilado; 2 porta; capacidade: 1300 litros; Temperatura: 0 a 5 °C; com compressor incorporado; isolamento a poliuretano de alta densidade sem CFC; calhas anti-oscilantes no interior; cantos e ângulos arredondados; porta reversível; 4 pés ajustáveis; cumpre com legislação CE; aço inoxidável AISI 304; Eficiência A; GN 2/1; Classe climática 5; Alarme de porta aberta; Paragem automática dos ventiladores; Isolamento de 80 mm	JORDÃO	5
C_004	Armário frigorífico de conservação	Frio ventilado / 1 porta / 700 litros / T 0 a 5°C / compressor incorporado; Construção em aço inoxidável AISI 304; Eficiência A; GN 2/1; Classe climática 5; Alarme de porta aberta; Paragem automática dos ventiladores; Isolamento de 80 mm	JORDÃO	3
C_005	Armário para guardar pequenos equipamentos	3 prateleira / 2 portas de correr / pés niveladores / dimensões 2000x1200x2000 mm / aço inoxidável AISI 304		4
C_006	Balança electrónica de mercadorias	Plataforma em aço inox c/ 600x800mm e terminal em ABS Display LCD retro iluminado com 52 mm e 7 teclas Bateria recarregável de 90 h / Indicação de peso / Percentagem de peso / Parametrização da tara / Alcance 150 kg / Divisão 50 g		1
C_007	Bancada de apoio	1 prateleira; portas de correr; forras laterais; 4 pés niveladores; dimensões 1500x600x900 mm; aço inoxidável AISI 304		8
C_008	Bancada de trabalho refrigerada	Com tampo em inox / estrutura em aço inoxidável / compressor incorporado / 4 portas / dimensões aproximadas 2000x600x900 mm	JORDÃO	1
C_009	Batedeira planetária de 40 litros	Capacidade de 40 litros; capacidade em farinha (60% água): 12 kg; temporizador: 0'-30'; velocidade variável; nível de ruído (1M): 75 dB(A); inclui: caldeira de aço, gancho amassador de forma espiral, pá misturadora, pinha; potência 1400 W; dimensões 586x777x1202 mm	FERNETO	1

C_010	Câmara frigorífica de congelação modular	Câmara frigorífica para conservação de CONGELADOS (-20°C a -22°C) Construída em painéis tipo sandwich desmontáveis c/ acabamento a chapa de aço Termo lacada, isolamento a poliuretano injetado a alta densidade com 100mm de espessura, porta pivotante de 800x1900mm c/ abertura de segurança pelo interior, equipada c/ válvula de equilíbrio de pressão TS 21 e assente sobre perfis plásticos para ventilação do painel de solo. Painéis verticais, chão, teto e porta revestidos a aço inox AISI 304 das duas faces. Cortina de lamelas. Equipamento frigorífico p/ câmara à distância Características: - Carga de refrigerante ecológico R452 A - Compressor hermético alternativo STL024Z012 - Pressostato de segurança em alta - Pressostato de segurança em baixa - Expansão precisa por capilar ou válvula - Descongelação automática elétrica - Evaporação automática de condensados - Válvulas de serviço com record a soldar - Cabo resistência de porta - Cabos interconexão com conector rápido - Luz interior câmara - Micro porta - Cabo alimentação - Controle eletrónico integrado UNIFICADO - Pannel de controlo remoto - Temperatura de evaporação de -25°C / +43°C Ambiente. - Potência frigorífica: 2234 W - 400 V	ARNEG	1
C_011	Câmara frigorífica de conservação modular	Câmara frigorífica para conservação de DIVERSOS (+2°C a + 4°C) construída em painéis tipo sandwich desmontáveis c/ acabamento a chapa de aço termo lacado, isolamento a poliuretano injetado a alta densidade com 60mm de espessura, porta pivotante de 800x1900mm c/ abertura de segurança pelo interior e assente sobre perfis de plástico para ventilação do painel de solo. Painéis verticais, chão, teto e porta revestidos a aço inox AISI 304 das duas faces. Equipamento Frigorífico p/ câmara à distância Características: - Carga de refrigerante ecológico R452 A - Compressor hermético alternativo STM034Z012 - Pressostato de segurança em alta - Pressostato de segurança em baixa - Expansão precisa por capilar ou válvula - Descongelação automática elétrica - Evaporação automática de condensados - Válvulas de serviço com record a soldar - Cabos interconexão com conector rápido - Luz interior câmara - Micro porta - Cabo alimentação - Controle eletrónico integrado UNIFICADO - Pannel de controlo remoto - Temperatura de evaporação de -10°C / +43°C Ambiente. - Potência frigorífica: 3334 W - 400 V	ARNEG	2
C_012	Carrinho para tabuleiros de padaria e pastelaria	Altura aproximada 2000 mm / Construção em aço inox AISI 304	RAMALHOS	1
C_013	Carrinho porta pratos	Carrinho porta pratos para forno GN 2/1 de 20 níveis / Construção em aço inox AISI 304	RATIONAL	1
C_014	Carro de transporte para 6 tabuleiros GN 2/1	Altura aproximada 1000 mm / Construção em aço inox AISI 304	SAMMIC	2
C_015	Cortador de fiambre	Lâmina 300mm / afiador incorporado, motor ventilado / espessura do corte até 13mm / potência: 230V 147W		1
C_016	Cortador de legumes	Características: Aconselhado para 20 a 300 refeições. Bloco do motor em policarbonato. 1 Velocidade 375 r.p.m. Cuba e tampa metálica. Tampa amovível equipada com 2 bocas: boca grande meia-lua e boca cilíndrica. Sem discos. Possibilidade de batatas fritas, puré e macedónia. Funcionamento eléctrico: Potência 550 W - 230 V. Dimensões: 590x350x320mm	ROBOTCOUPE	1

C_017	Cuba de lavagem com armário	Alçado de 100 mm / 1 prateleira / portas de correr / 1 cuba 400x400x250 mm / forrras laterais / pés niveladores / dimensões 1500x600x900 mm / aço inoxidável AISI 304		2
C_018	Cuba de lavagem para desgorduramento de tabuleiros	Alçado de 100 mm / 1 prateleira / portas de correr / 1 cuba 800x600x500 mm / forrras laterais / pés niveladores / dimensões 1500x800x900 mm / aço inoxidável AISI 304		2
C_019	Cuba de lavagem pequena para bar	Alçado de 100 mm / 1 prateleira / portas de correr / 1 cuba pequena / forrras laterais / pés niveladores / aço inoxidável AISI 304		1
C_020	Defumador para forno combinado	Defumador p/ Forno Convectur combinado	RATIONAL	1
C_021	Entrada na máquina de capota	Construção em aço inox AISI 304	FAGOR PROFESSIONAL	1
C_022	Espremedor de citrinos	Com switch segurança na tampa / motor ventilado / 1300 rpm/ dimensões 18x28x38cm / potência 230V 0,57Kw		2
C_023	Estantes para Armazém de mercearia	Estante inoxidável e sem necessidade de manutenção / Ideal para ambientes húmidos / Rápida e fácil de montar / Possibilidade de extensão / Estante em chapa integral / Carga máx./prateleira: 140 kg, Altura: 2000 mm, N.º de prateleiras: 5		4
C_024	Estantes para Câmara frigoríficas e de congelação	Sistema de prateleiras modulares para ser utilizado principalmente como equipamento para salas frias / Para ser utilizado dentro da faixa de temperatura -40 ° C + 40 ° C / Estrutura anodizada de alumínio com aduelas em polietileno de alta densidade adequado ao contato com alimentos.		2
C_025	Esterilizador de facas	Estrutura em aço inox, porta em Plexiglas, capacidade para 15 facas / lâmpada vapor mercúrio de 16W / Dim: 40 x 14 x 62cm /Potência: 230V 0,07kw		13
C_026	Fogão com 6 queimadores e forno	Dotado de 6 queimadores abertos com válvula de segurança e termopares, 1 forno e 1 armário neutro / construção em aço inoxidável AISI 304 /grelhas em fundição / forno com queimador de aço inoxidável com piloto de acendimento e termopar, regulado por termostato (130º 350ºC) / dimensões da grade: 425 x 350 mm / potência: 50,55 kW / dimensões: 1.275x900x850 mm	FAGOR PROFESSIONAL	3
C_027	Forno Conveter/vapor 10 GN 2/1	Reconhecimento automático da quantidade de carregamento / Cálculo automático do efeito dourado / Adaptação da temperatura e tempo em função do produto / Regulação climática com regulação percentual / 5 velocidade de circulação de ar / Efeito de vaporização / Função de arrefecimento ("cooldown") / Sonda de temperatura no núcleo de cozimento de 6 pontos / Cozimento por delta T / Programável até 1200 programas com 12 passos / Iluminação interior / Câmara de cozedura em inox / Ciclos de limpeza automáticos /Capacidade 10 x 2/1 GN / Número de refeições por dia 150-300 / Inserção longitudinal 2/1, 1/1 GN / Largura 1,069 mm / Profundidade 976 mm / Altura 1,040 mm / Entrada de água R 3/4 polegadas / Saída de água DN 50 / Pressão da água 150-600 kPa ou 0,15-0,6 Mpa / Peso 204 kg / Potência, conexão elétrica 0.6 kW / Fusível 1 x 16 A / Conexão de alimentação de gás R 3/4 polegadas / Limpeza automática / interface ethernet / Duche integrado / Porta de confeção com 3 vidros /	RATIONAL	2
C_028	Forno Conveter/vapor 20 GN 2/1	Reconhecimento automático da quantidade de carregamento / Cálculo automático do efeito dourado / Adaptação da temperatura e tempo em função do produto / Regulação climática com regulação percentual / 5 velocidade de circulação de ar / Efeito de vaporização / Função de arrefecimento ("cooldown") / Sonda de temperatura no núcleo de cozimento de 6 pontos / Cozimento por delta T / Programável até 1200 programas com 12 passos / Iluminação interior / Câmara de cozedura em inox / Ciclos de limpeza automáticos / Capacidade 20 x 2/1 GN / Número de refeições por dia 300-500 / Inserção longitudinal 2/1, 1/1 GN / Largura 1,084 mm / Profundidade 996 mm / Altura 1,782 mm / Entrada de água R 3/4 polegadas / Saída de água DN 50 / Pressão da água 150-600 kPa ou 0,15-0,6 Mpa / Peso 381 kg / Potência, conexão elétrica 1.1 kW / Fusível 1 x 16 A / Conexão de alimentação de gás R 3/4 polegadas / Limpeza automática / interface ethernet / Duche integrado / Porta de confeção com 3 vidros /	RATIONAL	1
C_029	Forno de padaria/pastelaria c/ estufa	Forno elétrico / tabuleiros 750x450mm / 2 câmaras com fundo refratário / Câmaras de construção especialmente reforçadas para suportar temperaturas constantes de 350°C, ou superiores / Câmaras inteiramente em aço inoxidável (interior e exterior) / Sistema de vapor independente para cada câmara / Ligação de água e vapor em cobre e aço inox/ Sistema de resistências tubulares de última geração que permite uma rápida subida da temperatura / Lares construídos em material refractário, com 25mm de espessura / Portas de construção muito robusta com 30mm de espessura e vidro temperado duplo / Funções de controlo da temperatura para tecto e lar / Iluminação das câmaras com possibilidade de temporização para economia de corrente / 2 tabuleiros por câmara / comandos LCD com gravação de programas de cozedura com identificação de cada receita / Sistema de arranque retardado programável individualmente em cada câmara e por cada dia da semana / armário estufa com capacidade para 12 tabuleiros / estufa com controlo automático de calor e humidade e com portas em vidro temperado / Estrutura de apoio com rodas/ dimensões 1380x1230x1800 mm	RAMALHOS	2

C_030	Fritadeira basculante a gás industrial	Corte a laser e soldagem automática para um perfeito ajuste dos lados entre módulos com acabamento de ângulo quadrado. PANELA DE AÇO INOXIDÁVEL, particularmente adequada para cozedura delicada. Fundo do recipiente muito grosso (10 mm) para garantir uma distribuição de calor uniforme. Rádio de borda mínima de painéis 3,5 mm para melhor higiene. A panela é feita de acordo com a norma EN-202-3 para materiais em contato com comida. Superfície útil inferior: 45 dm ² / Volume total: 90 litros. Aquecimento a gás por meio de seis queimadores tubulares de aço operados e controlados por válvula de segurança com termostato. O fundo grosso da panela garante uma distribuição uniforme de calor e cozinhar comida. Faixa de temperatura entre 100 e 310 ° C controlada por termostato. Equipado com termostato de segurança. O aquecimento automático é desligado quando o recipiente é inclinado. Com torneira de enchimento A tampa é dupla, com dreno para trás para redirecionar a água de condensação na panela. Mecanismo de inclinação manual. A panela pode inclinar 90 ° para um esvaziamento total Protetor de alta temperatura para a chaminé de ferro fundido esmaltado. De acordo com os padrões europeus para componentes e painéis de temperatura, eficiências e combustão, e regulamentações sanitárias (EN-60335 e EN-203)	FAGOR PROFISSIONAL	1
C_031	Fritadeira elétrica industrial	2 mm de aço inoxidável AISI-304 com bordas arredondadas para facilitar a limpeza. Corte a laser e soldagem automática para um perfeito ajuste dos lados entre módulos com acabamento de ângulo quadrado. Número de poços: 2. Capacidade do poço: 15 litros. Equipamento padrão: duas cestas de 250x287x108 mm. Bem integrado no topo, com área fria na parte inferior. Isso ajuda a manter as propriedades e a qualidade do óleo por mais tempo. Tubos de gás de trocador de calor altamente eficientes integrados ao bem. Ignição eletrônica. Potência / litro superior: 1 kW por litro. Termostato para controle de temperatura (entre 60 e 200°C). Termostato de segurança. Descarga de óleo através de resistente e resistente a altas temperaturas torneira de bola. Equipado com tampas independentes para cada poço. Suporte de drenagem de cesta na parte de trás do poço. Controles de suporte à prova d'água e de proteção. Protetor de alta temperatura para a chaminé de ferro fundido esmaltado. Acesso frontal aos componentes. De acordo com os padrões europeus para componentes e painéis de temperatura, eficiências e combustão, e regulamentações sanitárias (EN-60335 e EN-203) Equipamento de proteção de água grau IPX5.	FAGOR PROFISSIONAL	1
C_032	Grelhador de contacto a gás	2 mm de aço inoxidável AISI-304 com bordas arredondadas para facilitar a limpeza. Corte a laser e soldagem automática para um perfeito ajuste dos lados entre módulos com acabamento de ângulo quadrado. Modelo aquecido a gás com três queimadores tubulares com placas radiantes. Controle independente para cada grupo de queimadores por meio de válvula de segurança com par termoeletrônico. Ignição eletrônica. Grelha de aço inoxidável com duas secções de 340 mm de largura. Fácil de remover sem ferramentas para qualquer limpeza fácil. Grelha reversível para cozinhar diferentes produtos de uma maneira diferente. Grelhador 48 dm ² equipado com dois furos de drenagem de gordura na frente para coletar gordura e graxa de cozinhar e 12 litros coletando bandejas na parte inferior. As bandejas coletoras de gordura podem ser preenchidas com água. Graças ao calor irradiado pelos queimadores um vapor de baixa intensidade é produzido para cozinhar em uma atmosfera de vapor. Protecção anti-salpicos em aço inoxidável removível de 130 mm, fácil de lavar. Controles de suporte à prova d'água e de proteção. Protetor de alta temperatura para a chaminé de ferro fundido esmaltado. Acesso frontal aos componentes. De acordo com os padrões europeus para componentes e painéis de temperatura, eficiências e combustão, e regulamentações sanitárias (EN-60335 e EN-203) Equipamento de proteção de água grau IPX5.	FAGOR PROFISSIONAL	1
C_033	Grelhador de irradiação	Dimensões: 800 mm (l) x 900 mm (p) x 850 mm (a) Peso: 165 kg Caudal Térmico: 26kw Tipo: A Categoria: II 2H3+ Tensão: 230 V Potência Elétrica: 0,6 wGÁS NATURAL Pressão: 20 mbar Consumo total: 2,8 m ³ /h	GRESSILVA	1
C_034	Grelhador de prensas duplo	Estrutura em aço inox / placas em ferro fundido / fundo liso / topo ranhurado / temperatura de 50 a 300°C / área de grill 52x24cm / potência: 230V 3,5 Kw		1
C_035	Grelhas para forno GN 2/1 em aço inox			25
C_036	Hotte para bloco central compensada	Hotte para bloco de confeção central em aço Inox c/ dimensões aproximadas de 3500x2400x1400x600mm; Inclui ventiladores de cobertura (extração + compensação); Iluminação de LED; Filtros em aço inox de lamelas+rede / Construção em aço inox AISI 304, c/ 2 corredores de filtros para retenção de fumos + gorduras e calha retentora / parede dupla e grelhas de varrimento à sala.		1

C_037	Hotte Parietal compensada	Hotte Parede Aço Inox c/ dimensões aproximadas de 3600x1900x600mm; Inclui ventiladores de cobertura (extração + compensação); Iluminação de LED; Filtros em aço inox de lamelas+rede		1
C_038	Hotte Parietal compensada	Hotte Parede Aço Inox c/ dimensões aproximadas de 3300x3700x600mm; Inclui ventiladores de cobertura (extração + compensação); Iluminação de LED; Filtros em aço inox de lamelas+rede		2
C_039	Laminador de massas com base	Capacidade máxima de massa: 10 kg; espaçamento entre rolos: 0-40mm; construção em aço inox; com variador de velocidade; raspador inferior em aço inoxidável; com estrutura elevada; com tapete de +/- 900 x 500mm	FERNETO	1
C_040	Lâmpada de aquecimento	Ø225mm cromada comprimento de 85 a 185cm Potência: 230V 0,25 Kw		4
C_041	Lona térmica para carro de forno	Lona térmica para carro de forno GN 2/1 de 20 níveis	RATIONAL	1
C_042	Máquina de café expresso	Permite programar e visualizar os parâmetros chave da produção: porções, definições de horas de trabalho e descanso, ciclos de manutenção, etc. / Dimensões (LPA): 960x660x610 mm / 3 grupos / potência: 5.2 kW / caldeira: 18litros / 1 torneira de água / 2 tubos de vapor	LA CIMBALI	1
C_043	Máquina de fazer cubos de gelo	Dimensões 350 x475x590 mm; produção 22 kg em 24 h; 18 cubos por ciclo; refrigeração de ar; compressor (C.V.): 1/5	FAGOR PROFISSIONAL	1
C_044	Máquina de fazer gelo granulado	Dimensões 500 x600x690 mm; produção 94 kg em 24 h; refrigeração de ar; compressor (C.V.): 1/5	FAGOR PROFISSIONAL	1
C_045	Máquina de gelados com pasteurizador	Características: 6 programas para produção artesanal de gelado, 2 programas para produção granizado siciliano e Creme de frutas, 6 ciclos de produção de molhos e coberturas; O Sistema Hot cold Dynamic ajusta o frio e calor com base na quantidade e qualidade do produto em curso de forma a garantir um produto final perfeito; 6 programas para produzir 6 tipos diferentes de cremes para pastelaria; 6 programas para o chocolate; 6 programas especiais para sobremesas, bolos e gelado Min./Max. GELADO (kg) 2.5/7.5 GELADO (lt.) 3.5/10.0 GRANIZADO (kg) 3.5/8.5 TOPPING (kg) 4.5/9.0 CREME (kg) 4.5/9.0 CHOCOLATE (kg) 3.0/10.0 IOGURTE (kg) 6.0/9.0 AGITADOR 3 VELOCIDADES ALIM. ELÉCTRICA 200 Volt. 50Hz 3Ph POTÊNCIA (W) 5000 CONDENSADOR 4 ÁGUA DIMENSÕES (mm) 500 x 650 x 1400h	CARPIGIANI	1
C_046	Máquina de lavar pratos e copos	Produção hora: 65 cestas / hora - 1170 pratos / hora. Liquidação (altura máxima Ware): 440 milímetros. Ciclos de lavagem: 55 " - 90" - 120 ". Ciclo GLASS: programa especial para lavagem de copos, com base nas especificações de higiene e de segurança norma DIN 10511. Ciclo de 90 segundos, com temperaturas de 60 ° C (de lavagem) e 65 ° C (de enxaguamento). Construída em aço inoxidável. Parede dupla isolada em toda a máquina incluindo capota. Parede dupla para isolar o ruído da máquina do ambiente que a rodeia. Duplo sistema rotativo de lavagem e enxaguamento em aço inoxidável. Filtros da cuba construídos em aço inoxidável AISI 304. Duas bombas de lavagem, 600 W cada. Bomba de enxaguamento de: 260 W. Bomba de drenagem: 70 W. Ciclo de drenagem. Resistência da cuba com 1,8 kW. A capacidade da cuba: 28 litros. Caldeira com elementos de aquecimento multipower: 3 / 4,5 / 6/9 kW. Capacidade da caldeira: 9 litros. Consumo de água: 2,4 litros / enxaguamento. Controle de temperatura termostática: lavar a 60°C e enxaguamento a 90°C. Sistema de paragem Thermo Stop que garante a temperatura mínima de enxaguamento de 85°C. Termostatos de segurança. Distribuidor de lavagem automática e doseador de detergente incorporado. Interruptor magnético de segurança para abertura da capota. Pés ajustáveis. Grau de proteção águas: IPX5. Potência total: ajustável: 4,2 ÷ 12,0 kW. 50 Hz. Dimensões: 658 x 756 x 1.540 mm.	FAGOR PROFISSIONAL	1
C_047	Máquina de lavar pratos e copos de bar	Potência 8,5 kW / 18 pratos / cesto / cuba de 30 litros / dimensão cesto 50x50 cm / aço AISI 304	FAGOR PROFISSIONAL	1
C_048	Máquina de lavar utensílios industrial	Carroçaria em aço inoxidável; válvula anti-retorno de água; sistema de abastecimento de água direta na cuba; sistema de lavagem tradicional com cruzeta (tubo de Ø 30mm); duração de ciclos: 3-6-9 mn; altura de entrada: 800mm; consumo de água: 7l/ciclo; com cesto em inox 790x1250 mm; capacidade da caldeira: 17l; capacidade da cuba: 100l	FAGOR PROFISSIONAL	1
C_049	Máquina de vácuo	Câmara e estrutura em aço inoxidável; bomba de vácuo "Bush"; programação manual; dupla soldadura; controlo digital; soldadura: 330 mm; 160 mm profundidade; potência: 0,5-0,7 kW - 230 V	MULTIVAC	2

C_050	Máquina temperadora de chocolate	Rápido derretimento e tempera de chocolate / Mesa vibratória aquecida de baixa tensão / Fácil limpeza da máquina / Dispensador volumétrico com pedal para controlar o fluxo de chocolate / Sistema de refrigeração de circuito fechado com permutador de calor de contracorrente / Especificações elétricas: 400 V trifásico 50 Hz / Potência necessária: 1 Kw 16 A / Capacidade do tanque: 12 Kg / Taxa de produção por hora: 55 Kg / Unidade de refrigeração: 900 frigorie / h / Dimensões: 1470 mm, 380 mm, 730 mm inclusive de mesa vibratória: w. 670 mm	SELMI - ONE	1
C_051	Mesa de trabalho para pastelaria	Com tampo em pedra não porosa; 2 prateleiras; Dimensões 1500x600x900 mm		21
C_052	Moinho de café	Com doseador automático / calcador incorporado / dimensões:230x370x600 mm / capacidade: 1,4 kg / mós: Ø 65 mm / potência: 340W / velocidade: 1 400 rpm	LA CIMBALI	1
C_053	Móvel inferior	Móvel inferior para forno convector 10 GN 2/1		1
C_054	Pack de 9 discos	Fatiar 2mm, 5mm. Ralar 2mm. Batata frita 8x8mm. Equipamento macédonia: Fatiar 14mm + Grelha 14x14mm. Fatiar 20mm + Grelha 20x20mm.	ROBOTCOUPE	1
C_055	Paletes plásticas de cor branca	Paleta branca lisa, ideal para contacto com alimentos / Paleta alimentar de fácil manutenção para uma boa higiene / Amortece os choques graças aos apoios especiais com secção de travagem / Fácil de deslocar através de um empilhador ou de um porta-paletes /		4
C_056	Panela de sopa 10 litros eléctrica	Estrutura em inox, tampa e interior em inox / Dim:36 x 34 cm / Potência: 230V 0,44 kW		1
C_057	Picador de carne	Picador de carne 200kg/h / disco de 70mm / furos de 6mm motor ventilado / Dim:37x 22x 44cm / Potência: 230V 0,75kw		1
C_058	Pio lava-mãos	Características: Construção em aço inox AISI 304 18/10 c/ 1 cuba semiesférica e torneira misturadora com acionamento de válvula temporizadora com o pé. Dimensões: 400x400x850mm		8
C_059	Placa de indução individual	Equipamento de confeção com 1 zona de aquecimento / Construção com estrutura em aço inox e placa de vidro / Touch control com display digital / potência 3.500 watt / 230 V		21
C_060	Porta paletes	Com rodas de garfo duplas / Porta-paletes manual, Capacidade: 3000 kg, Roda direccional material: Poliuretano, Comp. garfo: 1150 mm		1
C_061	Prateleiras mural em inox	Dimensões 2000x400 mm; aço inoxidável AISI 304; espessura:1.0 mm; acabamento: super fino		12
C_062	Rack móvel	Rack móvel c/ carrinho para forno convector GN 2/1 De 20 níveis	RATIONAL	1
C_063	Rack móvel	Rack móvel c/ carrinho para forno convector GN 2/1 De 10 níveis	RATIONAL	1
C_064	Saída da máquina de capota	Construção em aço inox AISI 304	FAGOR PROFISSIONAL	1
C_065	Salamandra eléctrica	Fabricada com estrutura de aço inoxidável de grande qualidade que oferece uma garantia máxima em relação à resistência, durabilidade e higiene. Pode ser usado para aquecer ingredientes cozidos ou dar-lhes um último golpe de calor antes de sair para o jantar ou para brindar, dourar ou gratinado. Regulável em altura 0-140 mm. Placa de aquecimento e teto móvel, que permite ajustá-la para a posição desejada. 2 reguladores de temperatura Grade e bandeja removível para uma limpeza mais fácil. Dispõe de duas resistências de aquecimento independentes. Grade de design duplo com dimensões diferentes em cada lado. Potência: 4000 W Faixa de temperatura: 50 ° C - 300 ° C Ferro/Grill: 59x32 cm Dimensões: 60x45x50 cm Peso: 49 kg		1
C_066	tabuleiros de pastelaria	600mmX400mm		20
C_067	tabuleiros de padaria	750x450mm		10
C_068	Tabuleiros para forno	em aço inox GN 1/1 com 65 mm com tampa		20
C_069	Tabuleiros para forno	em aço inox GN 1/2 com 65 mm com tampa		20
C_070	Tabuleiros para forno	em aço inox GN 2/1 com 65 mm		10
C_071	Tabuleiros perfurados GN 1/1 para cozedura em forno a vapor			20
C_072	Torneira Misturadora			1
C_073	Torneira Misturadora Chuveiro + Bica			4
C_074	Torradeira dupla 12 fatias	Dimensões (LPA): 525x305x445 mm Potência: 3 kW Voltagem: 230V/1/50Hz Capacidade (fatias): 2x 6 unidades Resistências (por andar): 3 unidades Peso: 10.4 kg		1
C_075	Triturador de gelo	Em aço inox / produção: 120 Kg/h / velocidade: 900 rpm / potência: 150w		1
C_076	Varinha mágica / triturador profissional	Bloco motor de alta frequência; comprimento do tubo: +/- de 190 mm; velocidade: +/- 2 000 a 12 500 rpm	ROBOTCOUPE	39
C_077	Varinha mágica / triturador profissional	Pega ergonómica; sistema "Easy plug"; lâmina reforçada; pé e lâmina completamente desmontável; comprimento do tubo: +/- 460mm; velocidade: +/- 9 500 rpm	ROBOTCOUPE	2

LOTE D

Lote D - Amassadeiras/batedeiras de 6,7 litros				
Ref.ª	Tipo de Equipamento/bem	Especificações técnicas mínimas	Marca/Modelo Referência	Quant.
D_001	Batedeira/amassadeira de 6,7 litros	Potência: 1200 W; capacidade total em frio: 6,7L; dimensões: 350*410*295mm; peso: 9,1 kg; cor: branco e cinzento; alumínio fundido escovado; cuba: aço inox; velocidade: variáveis; acessórios: gancho para massa, batedor em forma de K, batedor, espátula, resguardo anti-salpicos	Kenwood - Chef XL Elite	21

LOTE E

Lote E - Linha de self-service e buffet livre				
Ref. ^a	Tipo de Equipamento/bem	Especificações técnicas mínimas	Marca/Modelo Referência	Quant.
E_001	Banho-maria com estufa	Banho maria com estufa / 2 portas de correr / capacidade 6 tabuleiros GN 1/1; Iluminação em Led; Interior em aço inox; Superfícies em material tipo "Corian" ou equivalente de cor branca ou clara	Jordão - Linha FRESCO	1
E_002	Expositor de sobremesas	Expositor refrigerado para exibição de sobremesas porcionadas por contato com tampo refrigerado; Iluminação em Led; Interior em aço inox; Superfícies em material tipo "Corian" ou equivalente de cor branca ou clara	Jordão - Linha FRESCO	1
E_003	Expositor de bebidas	Expositor refrigerado para exibição de bebidas pequenas engarrafadas; Iluminação em Led; Interior em aço inox; Superfícies em material tipo "Corian" ou equivalente de cor branca ou clara	Jordão - Linha FRESCO	1
E_004	Dispensador	Para tabuleiros, copos e talheres; Interior em aço inox; Superfícies em material tipo "Corian" ou equivalente de cor branca ou clara	Jordão - Linha FRESCO	1
E_005	Expositor para pratos prontos	Zona de exposição para pratos prontos (Serviço à americana) com iluminação de aquecimento superior com lampadas; Iluminação em Led; Interior em aço inox; Superfícies em material tipo "Corian" ou equivalente de cor branca ou clara	Jordão - Linha FRESCO	1
E_006	Buffet	Buffet quente para 6 tabuleiros GN 1/1; Iluminação em Led; Interior em aço inox; Superfícies em material tipo "Corian" de cor branca ou clara	Jordão - Linha FRESCO	1
E_007	Buffet	Buffet refrigerado; de tamanho pequeno, para exibição de sobremesas porcionadas por contato com tampo refrigerado; Iluminação em Led; Interior em aço inox; Superfícies em material tipo "Corian" de cor branca ou clara	Jordão - Linha FRESCO	1
E_008	Buffet	Buffet frio para exposição de saladas, para 6 tabuleiros GN 1/1; Iluminação em Led; Interior em aço inox; Superfícies em material tipo "Corian" de cor branca ou clara	Jordão - Linha FRESCO	1
E_009	Dispensador	Para pratos; Interior em aço inox; Superfícies em material tipo "Corian" ou equivalente de cor branca ou clara	Jordão - Linha FRESCO	1
E_010	Expositor de bolos e sobremesas do bar	Expositor refrigerado para exibição de sobremesas porcionadas em contexto de bar; Iluminação em Led; Interior em aço inox; Superfícies em material tipo "Corian" ou equivalente de cor branca ou clara	Jordão - Linha FRESCO	1

LOTE F

Lote F - Postos duplos de trabalho				
Ref.ª	Tipo de Equipamento/bem	Especificações técnicas mínimas	Marca/Modelo Referência	Quant.
F_001	Postos duplos de trabalho em formato de bloco central de confeção com construção totalmente em aço inox	Dimensões totais aproximadas: 2400 x 1460 x 900 mm. Constituídos por: - Bases com elementos neutros ajustadas a toda a dimensão do bloco de confeção, com 1 prateleira interior ajustável em altura e portas. As bases servirão para guardar utensílios e pequenos equipamentos hoteleiros; - 2 elementos neutros constituídos por 2 pios de lavagem embutidos, com torneira monocomando para água quente e fria (tubagens incluídas), com construção em aço inox, dimensões totais do elemento 800 x 730 x 250 mm; - 2 elementos neutros para mesa de trabalho, com uma largura de cerca de 800 mm, construção em aço inox de elevada resistência, dimensões totais do elemento 800 x 730 x 250 mm; - Colocação de 2 tomadas monofásicas no topo para ligação de pequenas máquinas hoteleiras - 2 elementos de profissionais de confeção por indução, cada com 4 zonas de aquecimento (4 x 3,5 kW - Ø 230 mm) / Tampo de 15/10 de espessura, placa de vitrocerâmica vedada com 6 mm de espessura sistema de deteção que ativa o aquecimento na presença de recipientes para cozinhar. Aparelho construído em aço inox AISI 304. Equipado com 4 independentes zonas de cozedura com saída de 3,5 kW, diâmetro de 230 mm. Zonas de cozimento marcadas com círculos serigrafados na superfície vitrocerâmica. Botão de controle para seleção de 6 configurações de energia. Leds indicadores indicando a ativação do aquecimento e do aparelho correto modo de operação. Quadro elétrico integrado. Sensor principal de segurança. Dimensões 800 x 730 x 250 mm / peso 55 kg / potência total 14kW, 400V.	Mareno - Linha Star 90	9

LOTE G

Lote G - Medidores de temperatura, pH, massa e outros				
Ref.ª	Tipo de Equipamento/bem	Especificações técnicas mínimas	Marca/Modelo Referência	Quant.
G-001	Balança de precisão para laboratório	Capacidade: 600g Precisão: 0,001g Bateria interna recarregável Gancho inferior do pesado Porta de saída RS232 para impressora ou PC Fonte de alimentação: adaptador de 220V incluído		2
G_002	Medidor de viscosidade	Medidor de viscosidade de Bostwick para medição rápida de substâncias viscosas / Para pequenas amostras / _Uso port+atil / Fabricado em aço inox		1
G_003	Microscópio óptico	MICROSCÓPIO BIOLÓGICO BINOCULAR / OBJETIVAS DE 4X, 10X, 40X, 100X / REVOLVER QUÁDRUPLO Ampliação: 10x Distância Focal: 25 Lens Diâmetro: 18mm Cabeça: Binocular- 360 Swivel ° Inclinação de 45 °. Oculares: Wide Field WF10x/20 milímetros. Objetivos: 4x Plano Achromat, 10xPh, 40xPh, 100xPh (imersão). Revólver: Quádruplo. Placa de revólver: 160x142 milímetro DIM móveis cilindro, viagens 76x52 milímetros. Gama de focagem: 14mm Condensador: Abbe 1,25 NA com sistema de centralização. Iluminação: LED branco, com controle de brilho. Comprimento: 140mm / Largura: 190 mm / Altura: 350mm / Peso: 3 kg aprox		1
G_004	Termómetro de cozinha com sonda e temporizador	Faixa de leitura: -50 a 300 ° C / Resolução: 0.1 ° C / ° F / Precisão: ± 1 ° C (-20 a 120 ° C), ± 2 ° C entre -50 a -20 e 120 a 200 ° C, ± 3 ° C entre 200 e 300 ° C / Bateria: 2 x 1,5 volts AAA / Vida da bateria: 5000 horas / Volume do alarme: 92dB / Tipo de sensor: termistor / Display: LCD personalizado / Peso: 165 gramas / Material da caixa: plástico ABS com resistência à água / poeira / Escala de medição: Celsius / Fahrenheit / Temporizador		6
G_005	Termómetros dataloggers com sonda de penetração e software para cozedura sousvide	Faixa de leitura de 1 ° C: / 300 a 1372 ° C / resolução: 0,1 ° C e 1 ° C / precisão: ± 0,4 ° C ± 0,1% / bateria: 3 x 1,5 volt AAA / duração da bateria: mínimo de 5 anos (10000 horas) / sensor tipo: K termopar / display: 12mm LCD / dimensões: 25 x 56 x 128mm / peso: 130 gramas / caso material: plástico ABS com aditivo antibacteriano Biomaster / garantia: dois anos / escala de medição: Celsius / com certificado de calibração rastreável / 60 mm Sonda de agulha Sous Vide / 120 mm Sonda de agulha Sous Vide / temporizador de contagem regressiva / Caixa de Mini Wipes / fita de espuma para Sous Vide - 1 metro / Estojo de transporte em ABS (834-150)	Testo	2
G_007	Medidor de pH com sonda	Medidor de pH/mV de bancada com compensação manual de temperatura e saída analógica, de utilização fácil / Mostrador amplo, de fácil leitura, e suportes para as soluções de calibração / Calibração de pH manual em um ou dois pontos / Calibração manual de offset e slope / Compensação manual de temperatura / ±0,01 de precisão pH / ±1 de precisão em mV / Saída analógica		1
G_008	Termómetro multiusos de penetração e infravermelhos	Termómetro multiusos de penetração e infravermelhos / Cabe em qualquer bolso graças ao seu mecanismo desdobrável / Laser preciso de dois pontos com ótica de 10:1 mostra com exatidão a área de medição garantindo medições sem erros / Elevada qualidade, conjunto dobrável robusto para tarefas exigentes / À prova de água (IP65) e em conformidade com HACCP	Testo	2
G_009	Termómetro de sonda desdobrável	O termómetro desdobrável, portátil, higiénico, e adequado para todos os tipos de medição / Carcaça branca em ABS de fácil limpeza / Equipado com uma sonda robusta / Cumpre com a classe de proteção IP55	Testo	10
G_010	Balanças de cozinha	Ecrã LCD de 25mm; superfície superior: aço inoxidável; dimensões do prato: 30,5*22cm; 4 sensores; peso máximo: 40kg; graduação: 10gr; bateria: pilha 9V		42

LOTE H

Lote H - Equipamento para laboratório de gastronomia				
Ref.ª	Tipo de Equipamento/bem	Especificações técnicas mínimas	Marca/Modelo Referência	Quant.
H_001	Cozedor para sous vide de 45 Litros	Dimensões: 26x70x62 cm (altura x largura x profundidade) / Potência: 2.400 W / Peso: 21 kg / Temperatura de Controle / Microprocessador e tela LCD / Circulação da Bomba / Todos os elementos que estão em contato com o líquido são feitos de aço inox AISI 304 / Faixa de temperatura ambiente +5 a 85° C / Estabilidade +/- 0.1 ° C / Faixa de tempo: No início: 1 a 24 horas / Operação: 1 min até 99,9 horas / Voltagem: 230 V / 50-60Hz / Equipado com: Tanque de aço inoxidável de fácil limpeza para elementos livres / Display digital / Controle mínimo de nível de água / Bomba de circulação / Sonda de controle de temperatura PT100 / Dreno traseiro / Termostato de segurança	Roner	1
H_002	Recirculador de calor	Volume máximo: 20 lt. Fixação: Suporte fornecido com o equipamento Minimiza imersão para fixação no recipiente: 14 cm. Faixa de temperatura: 5°C - 200°C Variação: 0,05 - 0,1 °C Dimensões: 28 x 18 x 19 cms Bomba de potência / Circulação de água = ligada: 150 mbar -5,6 l / min. Potência: 2060 W Alarme acústico e visual / Relógio do calendário / Programação simples ou cíclica de conexão e desconexão / Até 10 programas de trabalho / Memorização de alarmes e incidentes / Detecção de erro de sonda / Detecção e memorização de falhas de rede / Alarmes de temperatura excessiva, baixa temperatura e seu armazenamento (data, hora de início, fim e temperatura) / Termostato de segurança (TS) por software / Termostato de segurança mecânica (TS) / Saída USB, R-232 e Ethernet / PC Software / Manual de utilização resumido na tela / Parâmetros configuráveis: data / hora, correção de temperatura, intervalo de coleta de dados, idioma (inglês, espanhol e francês), seleção °C / °F, limite de temperatura excessiva e baixa temperatura / Autotuning do controle de temperatura / Controle de velocidade da bomba de circulação	Roner	1
H_003	Cuba inox para recirculador de calor	Construção em aço inoxidável Isolamento de grande capacidade com lã de rocha Capacidade 20 litros. Medidas Gastronorm 1/1 Dimensões: 26cm x 33cm x 60cm Peso: 5,1Kg	Roner	1
H_004	Desidratador de alimentos	Desidratador profissional com 11 tabuleiros em aço inox / 220V 50/60Hz / Potência 470W / Gama de temperaturas 25°C - 75°C / Peso 10 kg		2
H_005	Processador de alimentos Pacojet	Processador de alimentos de alto desempenho; trituração e micro-aeração em alta velocidade: 2.000 rpm/minuto; processamento de 1 l em menos de 4 mn; inclui: disco de bater, lâmina de 2 gumes, lâminas de 4 gumes, ferramentas	Pacojet	1
H_006	Rotaval Micro	Máxima Rotação até 180 rpm / Temperatura ambiente do banho: +5 a 99°C / Altura ajustável com motor elétrico / Nível de vácuo: até -0,8 bar / Tamanho externo: 69cm x 46cm x 70cm / Peso: 32 kg / Potência: 1200 W / Balão de evaporação / Balão colector / sonda de temperatura. Bomba de vácuo / Temperatura real do banho / Temperatura do banho desejada / Interruptores: Rotação, bomba de vácuo, banho e recirculação de água / temperatura de destilação. Controle eletrônico de rpm de rotação com display.	International Cooking Concepts	1
H_007	Gastrovac	Tampa de metacrilato. Tamanho: 47 x 40 x 47 cm (largura x altura x profundidade) Potência: 10,5 lt Potência: 2.000 W Peso: 11 kg Tensão: 220 V / 50 Hz Cronómetro. Ecrã LCD. Nível de vácuo: 90%. Manómetro para controle de pressão. Controle remoto para quebrar o vácuo. Fontes independentes de calor e vácuo. Temperatura de trabalho até 100 °C. Construído em aço inoxidável AISI 304	International Cooking Concepts	1

LOTE I

Lote I - Sistema de monitorização de temperatura para câmaras de frigoríficas e de congelação				
Ref.ª	Tipo de Equipamento/bem	Especificações técnicas mínimas	Marca/Modelo Referência	Quant.
I_001	Sistema de monitorização de temperatura para frigoríficos e câmaras de congelação (6 equipamentos)	Sistema de monitorização de temperatura em tempo real para frigoríficos e câmaras de congelação / Alarmes via email e SMS / Visualização dos perfis de temperatura à distância via IP / Gama de temperaturas -50 a 150 °C / registo de dados via wi-fi / Licença de software incluída / Recetor Wireless RF 160 canais / Conversor 1 x RS232 to 1 x Ethernet / Mód. Wireless Therm. Ext Temp.(-50 a150°C) c/ Display / Sondas Termistor, cabo flat, 3 m (-50°C to + 150°C) / Caixas Estanques para montagem / Homologação – 1ª verificação dos sensores de temperatura / Instalação, configuração e arranque incluídos.		1

