

Lista de Artigos

Linha	Cod.	Designação	Unidade	Qtd
	A	COZINHA		
	A.1	CONSTRUÇÃO CIVIL		
	A.1.1	Execução de muros em argamassas de areia/ cimento, ao traço 4/1, devidamente afagados, com altura de 5cm, a executar no no bloco de confeção (4,00mx1,80m) e no balcão de self service (6,50mx0,70m), incluindo todos os trabalhos e materiais necessários à adequada execução dos trabalhos.		
1	A.1.1.1	Bloco de confeção	m2	7,2
2	A.1.1.2	Self service	m2	4,55
3	A.1.2	Execução de abertura e remate de caleiras (a interligar com as existentes no local), de forma a garantir o adequado escoamento dos equipamentos de confeção, incluindo remoção e transporte de materiais sobantes a vazadouro, de acordo com o Plano de Resíduos, incluindo todos os trabalhos e materiais necessários à adequada execução dos trabalhos, incluindo os fornecimento e montagem das correspondentes grelhas em aço inoxidável e aros de cantoneira, equivalentes aos existentes no local.	vg	1
4	A.1.3	Reparação, por meio de soldadura, das barras das grelhas existentes nas caleiras, que se encontrem desoldadas (zonas de cozinha e preparação), incluindo fornecimento e colocação de ralos de pinha em 9 caleiras, em aço inoxidável, incluindo todos os trabalhos e materiais necessários à adequada execução dos mesmos	vg	1
	A.1.4	Fornecimento e aplicação de revestimento de pavimento de cozinha, do tipo auto-nivelante, de resinas acrílicas (metacrilatos), com qualidade não inferior aos produtos da SIKA, perfazendo uma espessura média não inferior a 3/4mm, incluindo reparação dos leitos das caleiras, incluindo as duas unidades da despensa e dos novos troços a executar, com recurso a resinas acrílicas (metacrilatos), em acabamento liso, e incluindo revestimento dos novos muros do bloco de confeção e balcão de self service, com recurso aos mesmos materiais, com pintura em 3 demãos, com a aplicação dos seguintes materiais e trabalhos: \'- Fresagem mecânica do revestimento do mosaico cerâmico existente, com aspiração de poeiras acopladas, por forma a criar-se uma superfície de aderência da 1ª camada de resinas (assegurando-se a não presença de partículas soltas decorrentes desta intervenção); \'- Fornecimento e aplicação de primário de impregnação e areia de quartzo natural; \'- Fornecimento e aplicação de revestimento de 3 componentes, resina de metacrilato, filler com saturação de quartzo colorido e selagem com resina de metacrilato. \'- Fornecimento e colocação de rodapé de 1/2 cana, a aplicar junto das paredes e muros, a executar com recurso aos produtos retro-descritos.		
5	A.1.4.1	Cozinha	m2	50,9
6	A.1.4.2	Preparação e Lavagem Trem	m3	52,21
7	A.1.4.3	Despensa e Armazém	UN	45,2
8	A.1.5	Abertura, tapamento e remate de roços em pavimentos e paredes, para a passagem dos novos ramais de gás, água quente e fria, bem como abertura e remate de furações na laje, para passagem de tubos de gás, águas e eletricidade. \'-Nota: Inclui também os remates dos azulejos na parede anexa ao novo coletor e rede de gás.	vg	1
	A.1.6	Rede de Gás: Execução de nova rede de abastecimento de gás natural, a executar a partir da válvula de corte existente na parede da cozinha, incluindo Nova linha da válvula de corte ao novo coletor, incluindo a válvula solenóide, que será encravada com o comando de exaustão de fumos a instalar.		
9	A.1.6.1	Fornecimento, montagem e execução do Colector de distribuição aos circuitos dos equipamentos, completamente equipado com a aparelhagem definida no Caderno de Encargos, incluindo a pintura em cor amarelo ocre.	UN	1
10	A.1.6.2	Fornecimento e montagem de tubagem de cobre nos diâmetros 28 a instalar, com percurso pela face inferior do pavimento, para abastecimento a cada equipamento, a executar de acordo com as especificações técnicas	UN	1
11	A.1.6.3	Execução de rede terra e respectiva ligação, incluindo todos os acessórios e trabalhos complementares	UN	1
12	A.1.6.4	Certificação da instalação, após a execução dos trabalhos e realização de ensaios de estanquidade a realizar de acordo com a Legislação em vigor, incluindo todos os encargos junto da entidade certificadora e entrega de Termo de Responsabilidade do Instalador.	UN	1

13	A.1.6.5	Fornecimento e colocação de liras nos equipamentos de gás com Ø3/4	UN	4
	A.1.7	Rede de Águas		
14	A.1.7.1	Execução de ramais de água fria e quente, a estabelecer a partir da rede existente, ligando aos novos equipamentos do bloco de confeção, a executar em tubagem multicamada, com diâmetro 25mm e 32mm, à vista, com a tubagem protegida em calha, sendo o trajeto pela face inferior da laje do pavimento, quando necessário, nomeadamente para abastecimento aos equipamentos em ilha, de acordo com a norma NP EN ISO 21003:2010, PN10, considerando distribuição de água quente a 70°C, isolamento mínimo de 10mm para a rede de água quente, incluindo acessórios necessários à sua montagem incluindo válvulas de seccionamento para cada equipamento, incluindo todos os materiais e trabalhos necessários à adequada execução dos mesmos.	vg	1
15	A.1.7.2	Fornecimento e montagem de válvula de corte no início da rede de abastecimento à cozinha, para água quente e fria, de Ø32mm, incluindo acessórios e todos os trabalhos acessórios e complementares à sua montagem.	UN	2
16	A.1.7.3	Fornecimento e montagem de torneiras misturadoras de bica-alta (bancadas de preparação).	UN	2
17	A.1.7.4	Fornecimento e montagem de válvula de suspensão para equipamento de lava-mãos com pedal.	UN	2
	A.1.8	Rede de Esgotos		
18	A.1.8.1	Remoção de tubagens existentes (Ø50-Ø160), enterradas ou à vista, incluindo transporte de entulhos para fora da zona da obra e à responsabilidade do adjudicatário, conforme o PPG de RCD.	vg	1
19	A.1.8.2	Substituição de todas as tubagens e acessórios da rede de esgotos existente da cozinha em PVC, fornecimento e montagem de tubagem em PVC, ramais de descarga, caixas de pavimento com tampa em chapa de aço inox e ralos sifonados, sifões de garrafa, no interior da cozinha, anexos, zonas de preparação, lavagem e armazenamento, incluindo abertura e tapamento de roços em pavimentos e paredes e respectivas prumadas dos diversos equipamentos, e passagem da tubagem na face inferior da laje de pavimento sempre que possível, incluindo todos os acessórios necessários e complementares, de forma a eliminar todas roturas existentes na rede de esgoto existente.	vg	1
	A.1.9	Instalação Elétrica		
20	A.1.9.1	Execução de novos ramais de energia elétrica, para alimentação da eletroválvula de gás, e o seu encravamento no quadro elétrico com o comando do ventilador de extração, incluindo alimentações elétricas das válvulas de gás dos equipamentos novos, marmitta, fritadeira basculante e forno.	vg	1
21	A.1.9.2	Execução de alimentação elétrica para os motores das grades elevatórias dos bares, incluindo todos os materiais e trabalhos necessários ao adequado funcionamento.	vg	1
22	A.1.9.3	Beneficiação geral da instalação elétrica, incluindo acrescimento de pontos de eletricidade para ligação de equipamentos, de acordo com a legislação em vigor, incluindo todos os materiais e matrabalhos necessários ao adequado funcionamento da instalação.	vg	1
	A.1.10	OUTROS		
23	A.1.10.1	Fornecimentos e aplicação de azulejo branco, 20x20cm, para substituição pontual de azulejos partidos existentes e para colocação na zona de painel de aço inoxidável existente a remover	m2	15
24	A.1.10.2	Pintura em duas demãos de esmalte acrílico aquoso, em toda a zona da cozinha, acima do lambrim de azulejo e nas faixas verticais junto ao self service, de cor branca, tipo Barbot INFINITY ou equivalente, acabamento brilhante, textura lisa, a duas demãos sem diluição, (rendimento: 0,125 l/m2 cada demão); aplicação prévia de uma demão de primário à base de copolímeros acrílicos em suspensão aquosa, sobre paramento interior. O preço inclui a proteção dos elementos da envolvente que possam ser afectados durante os trabalhos e a resolução de pontos singulares, bem como a reparação pontual do suporte com argamassa não retrátil tipo Sika Monotop 412S ou equivalente.	m2	84
25	A.1.10.3	Substituição de 2 faixas verticais de madeira à ilharga esquerda do balcão de self service, que se encontram danificadas na parte inferior e envernizamento destas novas unidades, e das outras duas que se encontram à ilharga direita do mesmo balcão.	UN	2
26	A.1.10.4	Fornecimento e colocação de redes mosquiteiras nas janelas basculantes existentes na cozinha, incluindo todos os materiais e trabalhos necessários para adequada execução.	vg	1
27	A.1.10.5	Limpeza e lavagem dos painéis de teto falso existentes na cozinha, nas zonas de preparação, corredores, copas, átrio e zona de tubérculos, incluindo a beneficiação e substituição dos que se encontram em falta e em mau estado de conservação.	vg	1

28	A.1.10.6	Fornecimento e assentamento de porta de acesso à zona de tubérculos, em estrutura de madeira forradas com madeira com 5 mm de espessura, incluindo orlas envolventes em toda a periferia e travessas interiores em diagonal, em madeira maciça com 40 x 40 mm, com revestimento laminado, incluindo ferragens completas e fechaduras, incluindo grelhas de ventilação em alumínio lacado branco em laminais obliquas "veneziana" tanto na face inferior como na face superior com 300 x 200 mm de secção, incluindo rede mosquiteira interior com malha # 1,5//1,5mm, incluindo fornecimento e assentamento de aduelas de madeira maciça c/0,25x0,04m, incluindo batente e guarnições e elevadas relativamente ao pavimento 10cm, incluindo lacagem a branco. Nota: tanto as aduelas como a porta ficarão elevadas em relação à cota do pavimento 5cm, sendo a porta revestida junto à base com 25cm de altura em toda a periferia com chapa de alumínio lacada, para protecção às humidades, incluindo fixações, com 0,80x2,05ml, incluindo desmonte e transporte a vazadouro da porta existente no local e respetivas guarnições	UN	1
29	A.1.10.7	Fornecimento e aplicação de perfil quinado em forma de "U", de execução em chapa de aço inoxidável, incluindo a remoção e transporte da protecção da madeira existente na zona de receção de mercadorias, com 200x400x2600mm	UN	1
30	A.1.10.8	Preparação do espaço de refeitório com forno e bancadas de apoio, para a possibilidade de preparação de refeições pré confeccionadas durante o período de intervenção	vg	1
31	A.1.10.9	Limpeza global das áreas intervencionadas bem como das afetadas pela realização das obras de forma a serem utilizadas sem mais limpezas.	vg	1
A.2 EQUIPAMENTOS				
A.2.1 I - PREPARAÇÕES				
32	A.2.1.1	Fornecimento e montagem de Descascadora de Batatas (artigo A.1 em planta), da marca Frisinde, Modelo: DFS10TR, ou equivalente, Construção em aço inoxidável, Timer para parar o equipamento quando chega ao fim do tempo estipulado, Compatível com as normas HACCP, equipamento protegido termicamente, evacuação por porta frontal, Descasca e lava os legumes ao mesmo tempo, tampa superior em policarbonato transparente, completa com fecho e micro switch de segurança, tecnologia de baixa temperatura para que os alimentos não sejam alterados nem destruídos, todas as partes rotativas são dinamicamente equilibradas para uma menor vibração e melhor performance, velocidade de rotação 1400 rpm, Dimensões: 400x720x920 Potencia: 750 w Voltagem: 400V 3NPE/50 Hz Capacidade de carga: 10 kg. operação	UN	1
33	A.2.1.2	Fornecimento e montagem de bancada com 1 cuba, construção em aço inox. Tampo de bancada insonorizado (tela em toda a extensão na parte inferior do tampo), tampo de inox com espessura de 1.2 mm e estrutura reforçada com ómeças na parte inferior. Bancada apoiada em estrutura tubular 40x40 mm. Estrutura tubular desfasada do tampo a encostar à parede em 30 mm. Cubas à direita ou a esquerda, a definir em obra, com rebordo de protecção para evitar queda de água para fora da bancada e com as dimensões de 500x400x300 mm, incluindo saia frontal. Alçado de protecção à parede de 85 mm. Travamento inferior à esquerda, direita e fundo a 150 mm do pavimento ou prateleira inferior a 150mm do pavimento. Dimensões: 1,20x0,70m2	UN	4
34	A.2.1.3	Fornecimento e montagem de Serra Ossos (artigo A.2 em planta), da marca MAGNUS Modelo: SO 1830 TR CE, ou equivalente, com o corpo da máquina em alumínio anodizado, incluindo mesa de trabalho em aço inoxidável (410 x 410mm), motor selado com grau de protecção IP 65, comando de baixa tensão 24 volts, tensor da lâmina ajustável e doseador de corte incorporado. \Fornecido com fta temperada - 1830mm \Corte: altura máx x largura: 320 x 200mm \Tensão: 400V+N+T Potência: 0,75Kw \Dimensão: 530 x 420 x 910mm	UN	1
A.2.2 II - APOIO À CONFEÇÃO				
35	A.2.2.1	Fornecimento e montagem de Lava-mãos parietal (artigo A.3 em planta), com espaldar alto, a instalar junto à preparação e na zona de confeção, da marca BOURGEAT, ou equivalente, modelo 8504.00. anti-salpicos com cuba de formato oval, de configuração arredondada por forma a evitar arestas vivas, com válvula misturadora de acionamento femural e bica giratória alta, incluindo todos os acessórios, trabalhos e materiais necessários à adequada execução dos mesmos, com as seguintes características: \- Construção integral em aço inoxidável; \- Dimensões: 430x375x580 mm	UN	2
36	A.2.2.2	Fornecimento de Cortadora de Carnes frias (artigo A.4 em planta), Marca: NTS JAPAN Modelo: HBS-250 L, ou equivalente, Lâmina Ø 250 - Espessura de corte: 0.2 - 12mm Corte:160/190mm Afador incorporado. Construída numa liga especial de alumínio anodizado e anticorrosiva. Pés, manípulo e pegas em alumínio anodizado Em conformidade com as normas de higiene Tensão: 230V Potência: 0,15Kw Dimensões: 400 x 470 x 365mm	UN	1

37	A.2.2.3	Fornecimento de Batedeira de 40 Litros (artigo A.5 em planta), Marca: ACTIMAC Modelo: MPM 40L, ou equivalente, com interruptor de segurança Fácil de limpar 3 velocidades: 80/160/310 rpm Taça em aço inox Capacidade: 40 Litros Potência: 1500 W Tensão: 230V/50Hz Dimensão: 630 x 620 x 1011 mm, incluindo fornecimento e montagem de mesa de apoio Marca: RONOX Modelo: MAF - 900/800 *19 Construção em aço inox Estrutura tubular 2 espaços com guias GN 1/1 Travamento inferior tubular Pés niveladores. Dimensões: 900x800x800mm	UN	1
38	A.2.2.4	Fornecimento e montagem de Armário frigorífico com duas portas (artigo A.6 em planta), para conservação a temperaturas positivas, da marca JIMO, ou equivalente, modelo AVP 1300, incluindo todos os acessórios e materiais necessários à adequada execução dos trabalhos, com as seguintes características principais: \'- Temperatura regulável por controlador digital de + 1º a 10º C; \'- Capacidade não inferior a 1360 Lt; \'- 6 níveis de prateleiras Gastro Norm 2/1 (total 12 prateleiras), em varão de aço rilsinizado; \'- Grupo compressor hermético instalado no plano superior e oculto por painel envolvente; \'- Evaporador de ar forçado; \'- 2 portas isotérmicas de serviço com batente magnético; \'- Revestimento interior e exterior em aço inoxidável; \'- Dimensões Exteriores: 1.400x800x2.150 mm	UN	1
A.2.3 III - BLOCO DE CONFEÇÃO				
39	A.2.3.1	Fornecimento e montagem de Marmitta de aquecimento indirecto a gás (artigo A.1 em planta), marca CHARVET, modelo VO7550, ou equivalente, incluindo todos os acessórios e materiais necessários à adequada execução dos trabalhos, com as características técnicas seguintes: \'- Capacidade da cuba - 150 Lt \'- Cuba de formato cilíndrico \'- Banho-maria a óleo, para evitar a formação de corrosão. \'- Queimador de alto rendimento de 30 Kw \'- Torneira de escoamento de grande débito \'- Torneira-misturadora alta muito robusta \'- Electroválvula para comando de gás, e dispositivo automático de corte contra a falta de chama. \'- Chaminé posterior para evacuação dos gases queimados \'- Painéis de revestimento, chassis, tampa e cuba em aço inoxidável - AISI 304 - CR/NI - 18/10. \'- Dimensões: 850 x 900 x 900 mm	UN	1
40	A.2.3.2	Fornecimento e montagem de FOGÃO GÁS - LINHA 900 (artigo A.8 em planta) Marca: TECNOINOX Modelo: 313033, ou equivalente, 6 queimadores (4 x 5,5Kw + 2 x 9,0Kw) 1 forno GN 2/1 - (8Kw) Construção em aço inox Gaveta de recuperação de resíduos Chama com segurança - piloto termopar Grelhas em ferro esmaltado com tratamento vitrificado Equipado com pés ajustáveis Alimentação: Gás Potência: 47Kw Dimensão: 1200 x 900 x 900mm	UN	1
41	A.2.3.3	Fornecimento e montagem de FRIGIDEIRA BASCULANTE GÁS - LINHA 900 (artigo A.9 em planta), Marca: TECNOINOX Modelo: B12FXGN9, ou equivalente, Capacidade cuba: 120 lts - aço inox Queimador tubular em aço inox Chama com segurança - piloto termopar Acendimento pizoelectrico Regulacao da temperatura de 100 a 300°C Mecanismo de elevação manual Equipado com pés ajustáveis Alimentação: Gás Tensão: 230V Potência: 30+0,1 Kw Dimensão: 1200 x 900 x 900 mm	UN	1
42	A.2.3.4	Fornecimento e montagem de Mesa de INOX (artigo A.12 em planta), Marca: RONOX Modelo: MEST - 700, ou equivalente, Construção em aço inox Tampo - estrado liso Pés niveladores Dimensão: 1800 x 700 x 850mm	UN	2
43	A.2.3.5	Fornecimento e montagem de Fritadeira mergulhante elétrica (artigo A.10 em planta), marca CHARVET, modelo VO 2213, ou equivalente, incluindo todos os acessórios e materiais necessários à adequada execução dos trabalhos, com as seguintes características principais: \'- 2 cubas com a capacidade de 16 Lt cada, dotadas dos respectivos cestos com pegs isolantes. \'- Tampas articuladas para proteção de óleo \'- 2 grupos de resistências de aquecimento de 18 Kw cada;\'- Termostatos de regime e de segurança para cada um dos grupos de resistências \'- Zona fria inferior para recuperação de óleo \'- 2 portas de serviço pivotantes no plano inferior \'- Cubas, cestos, tampas, tampo, chassis, portas e revestimento em aço inoxidável AISI 304 - CR/NI - 18/10 \'- Dimensões: 850 x 900 x 900 mm	UN	1
44	A.2.3.6	Fornecimento e montagem FRY TOP GÁS - LINHA 900 (artigo A.11 em planta), Marca: TECNOINOX Modelo: 313048, ou equivalente, Placa mista - 2/3 lisa + 1/3 nervurada Construção em aço inox Gaveta de recuperação de resíduos Chama com segurança - piloto termopar Acendimento pizoelectrico 2 zonas de aquecimento independentes Sobre movel aberto Equipado com pés ajustáveis Alimentação: Gás Potência: 16Kw Dimensão: 800 x 900 x 900mm	UN	1

45	A.2.3.7	Fornecimento e montagem de Forno misto de aquecimento elétrico (artigo A.14 em planta), da marca RATIONAL, modelo CMPLUS - 101/E, ou equivalente, incluindo todos os acessórios e materiais necessários à adequada execução dos trabalhos, com as seguintes características principais: \'- Capacidade da câmara - 10 níveis G/N - 1/1 \'- 100 programas disponíveis para vapor, misto, convecção e regeneração. \'- 5 velocidades do ar programáveis \'- Vapor disponível entre 30° e 130° C - Ar quente disponível entre 30° a 300° C \'- Cozer em misto (ar quente / vapor) de 30 a 300° C \'- Acabamento entre 30° e 300° C \'- Programa de auto-lavagem com duche de mão retráctil \'- 6 sondas de leitura de temperatura da câmara de cozedura, para otimizar o rendimento e poupança de energia. \'- 3 comutadores electro-mecânicos para selecção de programas, temperaturas e tempos de cozedura. \'- Função COOL DOWN, para arrefecimento gradual do forno. \'- Válvulas magnéticas separadas para água normal e tratada. \'- Interface USB, para saída de dados HACCP \'- Dimensões: 847 x 776 x 1.042 mm	UN	1
46	A.2.3.8	Fornecimento e montagem BALDE DE DETRITOS (artigo A.16 em planta), Marca: RONOX Modelo: 45 - 4R, ou equivalente, Construção em aço inox Tampa accionada por pedal Base rodada - 4 rodas 2 c/travão Capacidade: 56 litros Dimensão: 400 x 600mm	UN	1
A.2.4. IV - BALCÃO DE DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES DA MARCA RONAL, MODELO TRB + TRF + TRS OU EQUIVALENTE - LINHA DE SELF SERVICE				
47	A.2.4.1	Fornecimento e montagem MOVEL SELF DISTRIBUIÇÃO - ESTRUTURA 1576 (artigo A.17 em planta), Marca: RONOX Modelo: MSE1576, ou equivalente, Construção em aço inox Elementos reguláveis em altura. Elementos independentes segundo as necessidades do cliente Dimensão: 631 x 700 x 1576mm	UN	1
48	A.2.4.2	Fornecimento e montagem de MOVEL SELF DISTRIBUIÇÃO - DISTRIBUIDOR DE COPOS (artigo A.17 em planta), Marca: RONOX Modelo: MSDC25, ou equivalente, Construção em aço inox base inclinada com 5 divisões em arame para +/- 25 copos Dimensão: 600 x 550 x 135mm	UN	1
49	A.2.4.3	Fornecimento e montagem de MOVEL SELF DISTRIBUIÇÃO - DISTRIBUIDOR DE TALHERES (artigo A.17 em planta), Marca: RONOX Modelo: MSDT, ou equivalente, Distribuidor de talheres contém duas cubas em plástico GN1/1 com 4 divisões Dimensão: 354 x 550 x 125mm	UN	1
50	A.2.4.4	Fornecimento e montagem de MOVEL SELF DISTRIBUIÇÃO - DISTRIBUIDOR DE PÃO (artigo A.17 em planta), marca: RONOX Modelo: MSDP, ou equivalente, Distribuidor de pão com abastecimento pelo lado de serviço e recolha pelo lado do cliente Dimensão: 600 x 550 x 325mm	UN	1
51	A.2.4.5	Fornecimento e montagem de MOVEL SELF NEUTRO (artigo A.18 em planta), Marca: RONOX Modelo: MSN725, ou equivalente. Construção em aço inoxidável. Prateleira intermédia Rodapé aço inoxidável Dimensão: 725 x 750 x 905mm	UN	1
52	A.2.4.6	Fornecimento e montagem de MOVEL SELF ESTEIRA (artigo A.18 em planta), Marca: RONOX Modelo: EST725, ou equivalente. Construção em aço inoxidável. Tubo de aço inoxidável de Ø 30 mm Dimensão: 712 x 335 x 76mm	UN	1
53	A.2.4.7	Fornecimento e montagem de MOVEL SELF BANHO MARIA + ESTUFA (artigo A.19 em planta), marca: RONOX Modelo: MSBE2175, ou equivalente, Construção em aço inoxidável. Composto por: Elemento banho-maria (6 GN1/1) com estufa. Rodapé aço inoxidável Características técnicas: Cuba com rápido escoamento de água - saída 3/4". Banho maria - ligação hidráulica: entrada água 1/2" e saída água: 3/4" Cuba embutida de uma só peça com cantos arredondados Sistema indirecto de aquecimento através de resistências eléctricas. Sistema de aquecimento da estufa com ventilação forçada Controlador electromecânico regulável com termómetro analógico Tomada de 230v/50Hz incluída Pés em aço inoxidável reguláveis. Tensão: 230V Potência: 5.9Kw Dimensão: 2175 x 750 x 905 mm	UN	1
54	A.2.4.8	Fornecimento e montagem de MOVEL SELF - PRATELEIRA VIDRO CURVO 2175 (artigo A.19 em planta), marca: RONOX Modelo: PCBM2175, ou equivalente, Prateleiras de vidro ou aço inoxidável de 1 ou 2 níveis com possibilidade de vidro aparabafos. Prateleiras de vidro temperado de 6 mm de espessura. Prumos incluídos. Dimensão: 2175 x 410 x 430 mm	UN	1
55	A.2.4.9	Fornecimento e montagem de MOVEL SELF - VIDRO APARABAFOS 2175 (artigo A.19 em planta), Marca: RONOX Modelo: VA2175, ou equivalente. Vidro frontal aparabafos Dimensão: 2065 x 307 x 6 mm	UN	1
56	A.2.4.10	Fornecimento e montagem de MOVEL SELF ESTEIRA (artigo A.19 em planta), Marca: RONOX Modelo: EST2175, ou equivalente. Construção em aço inoxidável. Tubo de aço inoxidável de Ø 30 mm Dimensão: 2162 x 335 x 76mm	UN	1

57	A.2.4.11	Fornecimento e montagem de MOVEL SELF VITRINE + RESERVA (artigo A.20 em planta), Marca: RONOX Modelo: MSRV1450, ou equivalente. Construção em aço inoxidável. Composto por: Construção em aço inoxidável. 4xGN1/1 - Reserva refrigerada - capacidade GN1/1. Vidros laterais duplos. Portas de correr de vidro duplo do lado de serviço e portas eleváveis do lado do cliente. Funcionamento com uma unidade condensadora e com dois circuitos frigoríficos independentes. Cuba embutida de uma só peça com cantos arredondados para uma fácil limpeza. Cuba refrigerada com 210 mm de profundidade. Controlador digital com descongelação automática. Vedantes das portas com magnético de fácil substituição Refrigeração por convecção natural na reserva, por serpentina na cuba e convecção forçada na vitrina. Kit evaporação. Isolamento com poliuretano sem CFC s e com uma densidade de 40Kg/m³. Rodapé em inox Pés em aço inoxidável reguláveis. Tensão:230V Potência:1064W. Dimensão: 1450x750x1755mm	UN	1
58	A.2.4.12	Fornecimento e montagem de MOVEL SELF ESTEIRA (artigos A.20 e A.21 em planta), Marca: RONOX Modelo: EST1450, ou equivalente. Construção em aço inoxidável. Tubo de aço inoxidável de ø 30 mm Dimensão:1437 x 335 x 76mm	UN	2
59	A.2.4.13	Fornecimento e montagem de MOVEL SELF CAIXA C/PROTECÇÃO (artigo A.21 em planta), Marca: RONOX Modelo: MSCP725, ou equivalente. Construção em aço inoxidável. Elemento caixa com gaveta. Elemento de caixa disponíveis com protecção lateral esquerda ou direita Prateleira pousa pés. Pés em aço inoxidável reguláveis. Rodapé aço inoxidável Dimensão:1450 x 750 x 905mm	UN	1
60	A.2.4.14	Fornecimento e montagem de Módulo refrigerado, para distribuição de saladas (artigo A.22 em planta), da marca RONAL, modelo TR 150 CTD, ou equivalente, de execução em aço inoxidável, para encosto à parede, incluindo todos os acessórios e materiais necessários à adequada execução dos trabalhos, com as seguintes características: \'- Plano superior com vitrina de vidros redondos, dotada de 2 prateleiras intermédias e 3 portas basculantes para serviço dos utentes, com refrigeração por evaporador ventilado. \' - Tampo arrefecido em granito tipo Negro Angola, na espessura de 30 mm com evaporador estático de refrigeração. \'- Esteira para apoio de tabuleiros, em granito Negro Angola na espessura de 20 mm \'- Painéis de revestimento laterais e frontal em MDF (cor a escolher pelo Dono de obra) \'- Rodapé em aço inoxidável \'- Dimensões: 1.500 x 750 x 1.680 mm	UN	1
61	A.2.4.15	Fornecimento e montagem de ARMÁRIO INOX (artigo A.23 em planta), Marca: RONOX Modelo: 34, ou equivalente, a colocar no corredor de acesso à zona de lavagens, Construção em aço inox - Tecto inclinado Portas de batente com fechadura 3 prateleiras intermédias Estrado liso Dimensão: 1000 x 600 x 1800mm	UN	2
A.2.5 V - SISTEMA DE EXTRAÇÃO DE FUMOS DA COZINHA E ZONA DE LAVAGENS				
62	A.2.5.1	Fornecimento e montagem de Hotte central (artigo A.13 em planta), de construção integral em chapa de aço inoxidável, AISI 304 CR/Ni - 18/10, incluindo todos os acessórios e materiais necessários à adequada execução dos trabalhos, com as seguintes características complementares: \'- 10 filtros para recolha e retenção de gorduras, igualmente em aço inoxidável, nas dimensões de: 500 x 500 x 50 mm. \'- Tabuleiros inferiores amovíveis para recolha de condensações \'- Espessura de chapa a empregar - 1,5 mm \'- Sistema de iluminação, constituído por 4 armaduras de alta temperatura, com 2 lâmpadas de 36 W cada e comando de funcionamento integrado no rodapé da hotte. \'- Suspensões a fixar à laje de cobertura, envolvidas por tubos de aço inoxidável. \'- Dimensões: 3.200 x 2.300 x 750 mm	UN	1
63	A.2.5.2	Fornecimento e montagem de HOTTE para colocação sobre o forno (artigo A.15 em planta). Marca:RATIONAL Modelo:60.72.202, ou equivalente. UltraVent Plus Vapores gerados são agrupados e desviados Equipado com uma tecnologia de filtro especial Autonomo - sem ligação exterior Dimensão:1226 x 885 x 6289mm	UN	1
64	A.2.5.3	Fornecimento e montagem de Ventilador centrífugo de extração, da marca SODECA, modelo CJTR/R2271, ou equivalente, incluindo todos os acessórios e materiais necessários à adequada execução dos trabalhos, com as seguintes características principais: \'- Pressão estática de 400 PA; \'- Caudal - 12500m³/h; \'- Velocidade - 750 RPM; \'- Unidade em caixa com turbina dotada de pás de curvatura recuada; \'- Painéis de isolamento acústico, revestidos exteriormente em chapa galvanizada, para instalação à intempérie; \'. Motor trifásico de 3,0 Kw (400 V) a instalar fora do fluxo de ar; \'- Temperatura de trabalho entre 20 e 120° C em contínuo; \'- Índice de protecção contra-fogo, 400° C 2 H; \'- Nível de ruído máximo a 10m - 70 dbA; \'- Estrutura em chapa de aço galvanizado; \'- Dimensões: 1.555 x 1.355 x 1.355 mm	UN	1
65	A.2.5.4	Fornecimento e montagem de Variador de velocidade electrónico, modelo VSD 3/4 - RFT-5.5, ou equivalente, adaptado à potência do ventilador, por forma a controlar o caudal de exaustão de fumos, incluindo todos os acessórios e materiais necessários à adequada execução dos trabalhos, de acordo com as necessidades da cozinha.	UN	1
66	A.2.5.5	Fornecimento e montagem de campânula em aço inoxidável para a exaustão dos vapores da máquina de lavar loiça, a colocar sobre a mesma, com 1000x1000x500mm, incluindo a sua ligação à conduta existente e todos os acessórios e trabalhos necessários ao adequado funcionamento da mesma.	UN	1
67	A.2.5.6	- Desmonte e remoção das hottes existentes na zona da cozinha (central sobre o bloco de confeção e o banho-maria do self-service).	vg	1
68	A.2.5.7	Desmontagem, recomposição e montagem dos painéis existentes do tecto falso, por forma a ter acesso às fixações das hottes a remover retro-identificadas e ainda às condutas de ligação aquelas hottes e às novas ligações a efectuar, para as novas hottes do bloco central e do forno misto.	vg	1

69	A.2.5.8	Fornecimento e colocação de novos painéis de tecto falso idênticos aos existentes, por forma a uniformizar a superfície do mesmo, após a montagem das hottes e novas condutas das mesmas, incluindo todos os acessórios e materiais necessários à adequada execução dos trabalhos, incluindo furações necessárias com caroteadora.	vg	1
70	A.2.6	VI - SISTEMA DE DETECÇÃO E EXTINÇÃO AUTOMÁTICA DE INCÊNDIOS DO BLOCO CENTRAL DA COZINHA	vg	1
	A.2.6.1	Fornecimento e montagem de uma unidade PRM - Módulo de actuação pneumático, incluindo todos os trabalhos e acessórios necessários ao adequado funcionamento. \'- Este módulo permite supervisionar e controlar o sistema de supressão de incêndio. Preparado para trabalhar com o sistema de deteção pneumático, reúne todos os sinais (automático /		
	A.2.6.2	Fornecimento e montagem de injetores de uma saída e injetores de saída dupla, incluindo todos os trabalhos e acessórios necessários ao adequado funcionamento. \'-11 Injetores de 1 saída \'-2 Injetores de saída dupla		
	A.2.6.3	Fornecimento e montagem 13 Capas de injector, Capas ST, incluindo todos os trabalhos e acessórios necessários ao adequado funcionamento.		
	A.2.6.4	Fornecimento e montagem de uma unidade Manual Pull station, que permite ativar o sistema manualmente se necessário. É composto por uma argola inserida num dispositivo que ficará saliente na parede, que em caso de incêndio ao ser puxada dispara o sistema.		
	A.2.6.5	Fornecimento e montagem de uma unidade Nitrogénio actuador, constituída por um cilindro de nitrogénio, que atua no sistema fazendo libertar o agente de extinção, possui mostrador para fácil verificação de pressão e duas mangueiras de alta pressão para interligação entre o PRM e botijas do agente.		
	A.2.6.6	Fornecimento e montagem de um Agente de Extinção mais suportes e distribuidor, incluindo fornecimento de uma botija de agente ZD475 de 18,17 L, um suporte para a botija e um distribuidor para ligação à rede de transporte do agente.		
	A.2.6.7	Fornecimento e montagem de tubo de deteção de resposta térmica, incluindo fornecimento de tubo de resposta térmica para deteção de incêndio, suficiente para total cobertura da hotte em questão e suas picagens, incluindo acessórios tais como clips de fixação, fim de linha e passagens estanques para penetração da hotte, e acessórios complementares.		
	A.2.6.8	Fornecimento e aplicação de tubagens, acessórios e componentes de interligação. Nota: Todas as tubagens fornecidas, tanto para transporte do agente de extinção, bem como para passagem de cabo entre o PRM e o mecanismo de actuação manual, serão em aço inoxidável AISI 304L e AISI 316L. \'-NOTA: Inclui fornecimento de Mão de obra para a montagem dos componentes propostos que inclui todos os acessórios normais para a montagem dos equipamentos como seja buchas metálicas, varões M6 e todos os restantes materiais que são necessários para uma perfeita execução da montagem desta instalação obedecendo às normas técnicas para esta especialidade.		
	A.2.7	VII - DESPESA		
71	A.2.7.1	Fornecimento e montagem de BÂSCULA, a colocar na despensa (artigo A.24 em planta), Marca: CELY Modelo: MVC-50 M, ou equivalente. Capacidade: 150Kg LCD retroiluminado com 5 dígitos de 24 mm de altura. Visor em ABS Estrutura da plataforma em aço pintado e tampo da plataforma de pesagem em aço inoxidável. Ligação até 4 células de pesagem Contador de peças Corrente elétrica ou bateria interna Com aprovação CE. Inclui a taxa da 1ª verificação CE! Dimensão: 420 x 520 x 860mm	UN	1
72	A.2.7.2	Fornecimento e montagem de ARMÁRIO INOX, fechado, a colocar na despensa (artigo A.25 em planta), Marca: RONOX Modelo: 34, ou equivalente. Construção em aço inox - Tecto inclinado Portas de batent com fechadura 3 prateleiras intermédias - estrado liso Dimensão: 1200 x 600 x 2000mm	UN	2
73	A.2.7.3	Fornecimento e montagem de ESTANTERIA (artigo A.26 em planta), Marca: REA Modelo: 2000/500/1750, ou equivalente. 4 níveis de prateleiras Material sintético de elevada qualidade Suporta temperaturas de - 40° a +80°C Não corrosível, livre de cadmio, ferrugem e humidade Montagem simples e sem ferramentas Resposta perfeita as exigências HACPP Controlo garantia de qualidade ISO 9001- certificado TUV Dimensão: 2000 x 500 x 1750mm	UN	6
	A.2.8	VIII - OUTROS		
74	A.2.8.1	Fornecimento e montagem de ARMÁRIO INOX, a colocar na despensa de tubérculos (artigo A.27 em planta), Marca: RONOX Modelo: 34, ou equivalente. Construção em aço inox - Tecto inclinado Portas de batente com fechadura 3 prateleiras intermédias Estrado liso Dimensão: 1000 x 450 x 1800mm	UN	2
75	A.2.8.2	Fornecimento e montagem de Inseto coladores, de acordo com a norma CE, estrutura em aço inoxidável AISI304, equipado com suporte de lâmpada à prova de água, cabos estanques, vedação entre estrutura e a tampa.Incluindo lâmpadas UV, inquebráveis com potência de 15w, instaladas num suporte de lâmpada estanque, em caso de quebra do vidro o vidro não se dispersa no ambiente, Classe IP65, Fonte de alimentação 220-240v 50 Hz; Consumo total 60w Lâmpadas UV A 4 x TPX15 18 inquebrável Amplitude de Ação 160m2 Dimensões: 310 x 490 x 130mm	UN	2
	B	BAR DO REFEITÓRIO		
	B.1	CONSTRUÇÃO CIVIL		

76	B.1.1	Execução de corte de painéis do teto falso sobre o balcão do bar, para inserção do enrolador da grade de comando elétrico de fecho do Bar do refeitório (Artigo B.2.8.11), incluindo alteração da conduta que alimenta o difusor de ar condicionado existente e a substituição da caixa de instalação do mesmo, de forma a encostar o referido tubo ao teto real, de maneira a obter-se espaço para inserção do enrolador, incluindo todos os trabalhos e materiais necessários à adequada execução dos trabalhos.	vg	1
77	B.1.2	Demolição do murete do atual balcão de bar, incluindo os trabalhos e materiais para remate de pavimento e remoção dos entulhos apurados a vazadouro.	vg	1
	B.2	EQUIPAMENTOS		
78	B.2.1	Fornecimento e montagem de Bancada frigorífica (artigo B.1 em planta), da marca JIMO, modelo BRE-200 IIN, ou equivalente, incluindo todos os acessórios e materiais necessários à adequada execução dos trabalhos, com as seguintes características principais: \'- Câmara com 3 portas isotérmicas, dotadas de 1 prateleira intermédia amovível em varão de aço rilsinizado. As portas serão dotadas de fechadura; \'- Evaporador de ar forçado através de ventilador; \'- Grupo compressor autónomo instalado localmente; \'- Controlo de temperatura através de micro-processador digital; \'- Sistema de batente magnético das portas, com juntas de borracha para vedação térmica e puxador ergonómico; \'- Painéis de revestimento, interior e exterior e portas em chapa de aço inoxidável AISI-304 - CR/NI - 18/8, tendo a chapa do tampo a espessura de 1,5mm. \'- Dimensões: 2.000 x 700 x 900 mm	UN	1
79	B.2.2	Fornecimento e montagem de Bancada de cafetaria, tipo mesa-armário (artigo B.2 em planta), da marca SIMPLINOX, ou equivalente, incluindo todos os acessórios e materiais necessários à adequada execução dos trabalhos, com as seguintes características principais: \'- Tulla basculante para as borras de café, com batente em borracha; \'- 1 gaveta deslizante sobre os rodízios; \'- Painéis de revestimento laterais e posteriores; \'- Estrado inferior e prateleira intermédia; \'- Construção integral em aço inoxidável, tendo a chapa do tampo a espessura de 1,5 mm; \'- Dimensões: 1.800 x 700 x 900 mm	UN	1
80	B.2.3	Fornecimento e montagem de Torradeira elétrica (artigo B.3 em planta), da marca MAGNUS, modelo TRD-30-3, ou equivalente, com as seguintes características principais: \'- 2 plataformas de serviço, com controlo independente do nível de aquecimento (superior, médio e inferior). \'- Capacidade 12 fatias de pão, 6 por plataforma \'- Temporizador de controlo regulável até 15 minutos \'- Possibilidade de trabalho em contínuo \'- Potência eléctrica - 2,75 Kw (230 V) \'- Chassis e revestimento em chapa de aço inoxidável \'- Dimensões: 525 x 305 x 405 mm	UN	1
81	B.2.4	Fornecimento e montagem de Balcão de serviço de bar (artigo B.4 em planta), da marca SIMPLINOX, ou equivalente, de construção em aço inoxidável, incluindo todos os acessórios e materiais necessários à adequada execução dos trabalhos, com as seguintes características: \'- Tampo de serviço dotado de cuba de: 400 x 400 x 200 mm, equipada com torneira-misturadora e sifão para retenção de resíduos. \'- Prateleira intermédia em toda a extensão do móvel \'- Painéis de revestimento internos; laterais e posterior \'- Tampo de serviço de utentes em granito Negro Angola na espessura de 20 mm \'- Painéis de revestimento exterior em MDF lacado (cor à escolha do cliente) \'- Rodapé em aço inoxidável \'- Dimensões: 1800 x 900 x 1.150 a 1.200 mm	UN	1
82	B.2.5	Fornecimento e montagem de Vitrina tipo pastelaria (artigo B.5 em planta), da marca JIMO, modelo ATENA VS-200, ou equivalente, de construção em aço inoxidável, incluindo todos os acessórios e materiais necessários à adequada execução dos trabalhos, com as seguintes características principais: \'- Plano de exposição em vidros temperados, direitos, com 2 prateleiras intermédias e iluminação com sistema de LEDs. \'- Sistema de refrigeração ventilado \'- Portas de serviço deslizantes em vidro acrílico \'- Câmara inferior com 3 portas isotérmicas \'- Painéis de revestimento em MDF lacado (cor à escolha do dono de obra) \'- Rodapé em aço inoxidável \'- Dimensões: 2.000 x 800 x 1.200 mm	UN	1
83	B.2.6	Fornecimento e montagem de conjunto formado por tampo basculante e porta pivotante para fecho do espaço do bar (artigo B.6 em planta), incluindo todos os acessórios e materiais necessários à adequada execução dos trabalhos, com as seguintes características principais: \'- Tampo com estrutura de aço inoxidável e plano superior em granito Negro Angola, na espessura de 20 mm - Profundidade - 350 mm. \'- Porta com estrutura de aço inoxidável, dotado de fecho tipo culatra e painéis de revestimento exterior em MDF lacado (cor à escolha do cliente). \'- Dimensões: 750 x 350 x 1.200 mm	vg	1
84	B.2.7	Fornecimento e montagem de tostadeira de prensa (artigo B.7 em planta), da marca MAGNUS, modelo GR 4.2, ou equivalente, de aquecimento eléctrico (1,8 Kw - 230 V), com 2 placas nervuradas em ferro fundido (inferior e superior) manípulo de utilização da placa articulada superior com pega isolada termicamente, estrutura e elementos de aquecimento em aço inoxidável.	UN	1
85	B.2.8	Fornecimento e montagem de Produtor de gelo em cubos (artigo B.8 em planta), da marca BREMA, modelo CB-425/A, ou equivalente (33 Gr), com rendimento diário não inferior a 48 Kg, cuba de retenção com capacidade não inferior a 25 Kg, grupo compressor de 450 W, gás refrigerante R 290, painéis de revestimento em chapa de aço inoxidável, pés de nivelamento reguláveis entre 110 e 150mm. \'- Dimensões: 500 x 500 x 800 a 950 mm	UN	1

86	B.2.9	Fornecimento e montagem de Máquina de lavar copos e chávenas (artigo B.9 em planta), da marca DIHR, modelo GE-40, ou equivalente, com cestos de: 400 x 400 mm (3 incluídos), com rendimento mínimo de 30 cestos / hora, ciclo de lavagem de 120 segundos, cuba com a capacidade mínima de 14,5 Lt, bomba de lavagem de 400 W, reaquecedor de enxaguamento dispondo de grupo de resistências de potência mínima de 3,4 Kw. \'-Consumo máximo de água por ciclo - 1,8 Lt \'-Terá de incluir a base de apoio em aço inoxidável com a altura de 140 mm. \'-Construção integral do equipamento em chapa de aço inoxidável. \'- Dimensões: 450x535x710mm + 140 mm(mesa de apoio)	UN	1
87	B.2.10	Fornecimento e montagem de Grupo múltiplo (artigo B.10 em planta), da marca DIHR, modelo GM-3, ou equivalente, com 3 serviços distintos a saber: \'- Espremedor de citrinos \'- Copo liquefactor, incluindo 2 copos de 2 Lt cada, velocidade de serviço entre 10000 e 15000 RPM \'- Triturador de gelo \'- Corpo em liga de alumínio polido e anodizado \'- Construção muito robusta	UN	1
88	B.2.11	Fornecimento e montagem de Cortina de fecho do espaço frontal do bar e de apoio ao tampo do mesmo (artigo B.11 em planta), incluindo todos os acessórios e materiais necessários à adequada execução dos trabalhos, com as seguintes características principais: \'- Painel com lâminas de enrolar, em chapa de aço macio micro-perfurada e acabamento em pintura epoxy \'- Motor elétrico de acionamento com comando por botoneira \'- Puxadores embutidos \'- Fechaduras com trincos \'- Adaptação do conjunto a o tecto falso existente \'- Dimensões: 4.700 x 1.400 mm	UN	1
C BAR DO AUDITÓRIO				
C.1 Construção Civil				
89	C.1.1	Desmonte e remoção do estrado existente no espaço interior do bar do auditório com as seguintes dimensões: 2,10x5,020m2, incluindo transporte e tratamento de acordo com o Plano de Resíduos.	vg	1
90	C.1.2	Fornecimento e aplicação de revestimento de pavimento no bar, do tipo auto-nivelante, de resinas acrílicas (metacrilatos), com qualidade não inferior aos produtos da SIKA, perfazendo uma espessura média não inferior a 3/4mm, incluindo reparação dos leitos das caleiras, incluindo as duas unidades da despensa e dos novos troços a executar, com recurso a resinas acrílicas (metacrilatos), em acabamento liso, e incluindo revestimento dos novos maciços do bloco de confeção e balcão de self service, com recurso aos mesmos materiais, com pintura em 3 demãos, com a aplicação dos seguintes materiais e trabalhos: \'- Fresagem mecânica do revestimento do mosaico cerâmico existente, com aspiração de poeiras acopladas, por forma a criar-se uma superfície de aderência da 1ª camada de resinas (assegurando-se a não presença de partículas soltas decorrentes desta intervenção); \'- Fornecimento e aplicação de primário de impregnação e areia de quartzo natural; \'- Fornecimento e aplicação de revestimento de 3 componentes, resina de metacrilato, filler com saturação de quartzo colorido e selagem com resina de metacrilato. \'- Fornecimento e colocação de rodapé de 1/2 cana, a aplicar junto das paredes e maciços, a executar com recurso aos produtos retro-descritos.	m2	14,7
91	C.1.3	Desmonte e remoção dos móveis de madeira existentes, sob o tampo de serviço do Balcão de bar, com reaproveitamento das pedras de granito inferiores e lava loiça existentes, incluindo transporte e tratamento de materiais sobranes de acordo com o Plano de Resíduos.	vg	1
C.1.4 Rede de Águas				
92	C.1.4.1	Execução de ramais de água fria, a estabelecer a partir da rede existente, ligando aos equipamentos do bloco de confeção, a executar em tubagem multicamada, com diâmetro 25mm e 32mm, à vista, com a tubagem protegida em calha, sendo o trajeto pela face inferior da laje do pavimento, quando necessário, de acordo com a norma NP EN ISO 21003:2010, PN10, incluindo acessórios necessários à sua montagem incluindo válvulas de seccionamento para cada equipamento, incluindo todos os materiais e trabalhos necessários à adequada execução dos mesmos.	vg	1
93	C.1.4.2	Fornecimento e montagem de válvula de corte no início da rede de abastecimento ao bar, para água fria, de Ø25mm ou Ø32mm, incluindo acessórios e todos os trabalhos acessórios e complementares à sua montagem.	UN	1
94	C.1.4.3	Fornecimento e montagem de válvula de suspensão para equipamento de lava-mãos com pedal.	UN	1
C.1.5 Rede de Esgotos				
95	C.1.5.1	Remoção de tubagens existentes (Ø50-Ø160), enterradas ou à vista, incluindo transporte de entulhos para fora da zona da obra e à responsabilidade do adjudicatário, conforme o PPG de RCD.	vg	1
96	C.1.5.2	Substituição de todas as tubagens e acessórios da rede de esgotos existente no bar, fornecimento e montagem de tubagem em PVC, ramais de descarga, caixas de pavimento com tampa em chapa de aço inox e ralos sifonados, sifões de garrafa, no interior do bar, incluindo abertura e tapamento de roços em pavimentos e paredes e respectivas prumadas dos diversos equipamentos, com perfuração da la e lançamento de tubagem pela face inferior da mesma, ao nível do teto da garagem, incluindo todos os acessórios necessários e complementares, de forma a eliminar todas roturas existentes na rede de esgoto existente.	vg	1
97	C.1.6	Benefeciação geral da instalação elétrica, incluindo acrescento de pontos de eletricidade para ligação de equipamentos, de acordo com a legislação em vigor, incluindo todos os materiais e matrabalhos necessários ao adequado funcionamento da instalação.	vg	1

98	C.1.7	Fornecimento e aplicação de portas, a instalar nas ilhargas do balcão do bar, em madeirã exótica envernizada, dotadas de fechadura, para permitir o fecho do espaço, com uma altura até 1,40m, até ao nível do plano superior do balcão, com as seguintes dimensões: 0,90x1,40m	UN	2
99	C.1.8	Ampliação da sanca de teto falso de pladur (existente), incluindo corte e remate do mesmo, de forma a embeber o enrolador da grade para fecho do espaço do bar, incluindo todos os trabalhos de remate.	vg	1
100	C.1.9	Fornecimento e aplicação de tinta plástica, à cor branca, com duas demãos, para pintura do teto falso, até ao alinhamento das paredes de demarcação do bar, incluindo todos os trabalhos e acessórios necessários a adequada execução.	vg	1
101	C.1.10	Fornecimento e aplicação de tinta plástica, à cor branca, com duas demãos, para pintura das paredes interiores do bar, incluindo todos os trabalhos e acessórios necessários a adequada execução.	vg	1
102	C.1.11	Envernizamento das superfícies de madeira do balcão de bar, incluindo aduelas de 2 portas, rodapés interiores e molduras dos espelhos da retaguarda, incluindo todos os trabalhos acessórios, necessários à adequada execução.	vg	1
	C.2	EQUIPAMENTOS		
103	C.2.1	Fornecimento e montagem de Bancada frigorífica (artigo C.1 em planta), da marca JIMO, modelo BFV 20 IIN, ou equivalente, dotada de 3 portas de serviço isotérmicas, dispondo de correspondentes prateleiras amovíveis, em varão de aço rilsinizado, evaporador de ar forçado e grpo compressor alojado localmente, com comando por controlador digital. \'- Revestimento interior e exterior deste móvel, será em chapa de aço inoxidável, do tipo AISI 304 - CR/NI - 18/8, incluindo as respectivas portas. \'- Dimensões: 2.000 x 600 x 870 mm	UN	1
104	C.2.2	Fornecimento e montagem de BANCADA ESTRADO 2 CUBAS (artigo C.2 em planta), Marca: RONOX Modelo: B2SET - 600/400, ou equivalente, Construção em aço inox 2 cubas - 400 x 400 x 250mm Tampo com rebaixo para águas Saia frontal - estrado liso Pés niveladores Dimensão: 1600 X 600 X 850mm	UN	1
105	C.2.3	Fornecimento e montagem de Máquina de lavar copos e chávenas (artigo C.3 em planta), da marca DIHR, modelo GE-40, ou equivalente, com cestos de: 400 x 400 mm (3 incluídos), com rendimento mínimo de 30 cestos / hora, ciclo de lavagem de 120 segundos, cuba com a capacidade mínima de 14,5 Lt, bomba de lavagem de 400 W, reaquecedor de enxaguamento dispondo de grupo de resistências de potência mínima de 3,4 Kw. \'-Consumo máximo de água por ciclo - 1,8 Lt \'-Terá de incluir a base de apoio em aço inoxidável com a altura de 140 mm. \'-Construção integral do equipamento em chapa de aço inoxidável. \'- Dimensões: 450x535x710mm + 140 mm(mesa de apoio)	UN	1
106	C.2.4	Fornecimento e montagem de produtor de gelo em cubos (artigo C.4 em planta), da marca BREMA, modelo CB425/A, ou equivalente (33 Gr), com rendimento diário não inferior a 48 Kg, cuba de retenção com capacidade não inferior a 25 Kg, grupo compressor de 450 W, gás refrigerante R 290, painéis de revestimento em chapa de aço inoxidável, com pés de nivelamento reguláveis entre 110 e 150 mm, com dimensões 500x500x800 a 950mm	UN	1
107	C.2.5	Fornecimento e montagem de móvel de apoio (artigo C.5 em planta), de remate aberto para o espaço disponível na frente do Bar, à ilharga esquerda do produtor de gelo, a executar em chapa de aço inoxidável na qualidade AISI - 304 CR/NI - 18/8, com dimensões 1030x600x870mm, com os painéis de revestimento laterais e posterior, estrado inferior e prateleira intermédia, com chapa com 1mm de espessura, pés reguláveis com altura de 50mm.	UN	1
108	C.2.6	Fornecimento e montagem de expositor neutro (artigo C.6 em planta) para o balcão de público, da marca MAGNUS, modelo 10C, ou equivalente, destinado a salgados e produtos secos, com estrutura em alumínio anodizado, vidros temperados e 2 prateleiras de exposição, com dimensões 1030x275x630mm, incluindo todos os acessórios e materiais necessários à adequada execução dos trabalhos.	UN	1
109	C.2.7	Fornecimento e montagem de armário expositor refrigerado (artigo C.7 em planta), da marca OLITREM, modelo ARV 400 SCPV, ou equivalente, com porta em vidro duplo, capacidade de 317Lt, evaporador ventilado, iluminação por LEDS, com revestimento interior em matéria plástica termomoldada, 5 níveis de prateleiras plastificadas, de dimensões 590x643x1820mm, incluindo todos os acessórios e materiais necessários à adequada execução dos trabalhos.	UN	1
110	C.2.8	Fornecimento e montagem de balcão de retaguarda do Bar (artigo C.8 em planta), de execução inequal em aço inoxidável, na qualidade AISI 304 CR/NI - 18/8, incluindo todos os acessórios e materiais necessários à adequada execução dos trabalhos, com as seguintes características: \'- Painéis de revestimento laterais e posterior; \'- Rodapé envolvente (frontal e lateral); \'- Prateleira intermédia; \'- Estrado inferior; \'- 2 gavetas deslizantes em rodízios; \'- Tinha basculante para extracção de borras de café, com batente em borracha de forte espessura; \'- Portas de correr no plano frontal; \'- Espessuras de chapa a utilizar - Tampo com 1,5mm e restantes com 1mm; \'- Pés reguláveis com a altura de 150 mm; \'- Dimensões: 3.600 x 600 x 900 mm.	UN	1
111	C.2.9	Fornecimento e montagem de Torradeira elétrica (artigo C.9 em planta), da marca MAGNUS, modelo TRD-30-3, ou equivalente, com as seguintes características principais: \'- 2 plataformas de serviço, com controlo independente do nível de aquecimento (superior, médio e inferior). \'- Capacidade 12 fatias de pão, 6 por plataforma \'-Temporizador de controlo regulável até 15 minutos \'- Possibilidade de trabalho em contínuo \'- Potência eléctrica - 2,75 Kw (230 V) \'- Chassis e revestimento em chapa de aço inoxidável \'- Dimensões: 525 x 305 x 405 mm	UN	1

112	C.2.10	Fornecimento e montagem de tostadeira de prensa (artigo C.10 em planta), da marca MAGNUS, modelo GR 4.2, ou equivalente, de aquecimento eléctrico (1,8 Kw - 230 V), com 2 placas nervuradas em ferro fundido (inferior e superior) manípulo de utilização da placa articulada superior com pega isolada termicamente, estrutura e elementos de aquecimento em aço inoxidável, com as seguintes dimensões 400x430x240mm.	UN	1
113	C.2.11	Fornecimento e montagem de Grupo múltiplo de bar (artigo C.11 em planta), da marca DIHR, modelo GM-3, ou equivalente, com 3 serviços distintos: espremedor de citrinos, copo liquefactor, incluindo 2 copos de 2 Lt cada, velocidade de serviço entre 10000 e 15000 RPM e triturador de gelo. O corpo deve ser em liga de alumínio polido e anodizado e de construção muito robusta.	UN	1
114	C.2.12	Fornecimento de PANELA SOPA (artigo C.12 em planta), Marca: RONOX Modelo: PS, ou equivalente, Capacidade: 10 litros Acabamento em cor preta Tampa e contentor em inox Funcionamento - tipo banho maria Controlo de temperatura 30°C a 95°C Tensão: 230V Potência: 400W Dimensão: Ø360 x 400mm	UN	1
115	C.2.12	Fornecimento e montagem de cortina de fecho do espaço frontal do bar e de apoio ao tampo do mesmo (artigo C.13 em planta), incluindo adaptação do conjunto ao tecto falso existente, incluindo todos os acessórios e materiais necessário à adequada execução dos trabalhos, com as seguintes características: \'- Painel de lâminas de enrolar em chapa micro-perfurada macio, e acabamento em pintura epoxy; \'- Motor eléctrico de acionamento com comando por botoneira; \'- Puxadores embutidos; \'- Fechadura com trincos; \'- Dimensões: 7.000 x 1.530 mm	UN	1