

Aprovo o presente caderno de encargos,



O Vice Reitor da ULisboa

(Luís Manuel dos Anjos Ferreira)

Lisboa, 26 de julho de 2020

CONSULTA PRÉVIA

Nº 005/SASULisboa/2020

**“REABILITAÇÃO DAS CÂMARAS
FRIGORÍFICAS DA CANTINA DOS SASULisboa
NO INSTITUTO SUPERIOR DE AGRONOMIA”**

CADERNO DE ENCARGOS

ÍNDICE

SECÇÃO I – CLÁUSULAS JURÍDICAS

CLÁUSULA 1^a – IDENTIFICAÇÃO DO PROCEDIMENTO

CLÁUSULA 2^a – OBJETO DO PROCEDIMENTO

CLÁUSULA 3^a – ENTIDADE ADJUDICANTE

CLÁUSULA 4^a – PREÇO BASE

CLÁUSULA 5^a – PRAZO CONTRATUAL

CLÁUSULA 6^a – ENTREGA DOS BENS E GARANTIA

CLÁUSULA 7^a – CONTRATO

CLÁUSULA 8^a – CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

CLÁUSULA 9^a – SUBCONTRATAÇÃO

CLÁUSULA 10^a – ALTERAÇÕES RELATIVAS AO COCONTRATANTE

CLÁUSULA 11^a – CESSÃO DA POSIÇÃO CONTRATUAL

CLÁUSULA 12^a – SANÇÕES CONTRATUAIS POR FACTOS IMPUTÁVEIS AO COCONTRATANTE

CLÁUSULA 13^a – CASOS FORTUITOS OU DE FORÇA MAIOR

CLÁUSULA 14^a – CAUSA DE EXTINÇÃO DO CONTRATO

CLÁUSULA 15^a – RESOLUÇÃO DO CONTRATO

CLÁUSULA 16^a – RESPONSABILIDADE CIVIL

CLÁUSULA 17^a – SEGUROS

CLÁUSULA 18^a – FORO COMPETENTE

CLÁUSULA 19^a – PREVALÊNCIA

CLÁUSULA 20^a – DIFERENDOS E LITÍGIOS

CLÁUSULA 21^a – INTERLOCUTOR DO COCONTRATANTE

CLÁUSULA 22^a – LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

CLÁUSULA 23^a – NOTIFICAÇÕES, INFORMAÇÕES E COMUNICAÇÕES

SECÇÃO II – CLÁUSULAS TÉCNICAS

CLÁUSULA 24^a - PREÇO DOS SERVIÇOS

CLÁUSULA 25^a - EXECUÇÃO DA PRESTAÇÃO

CLÁUSULA 26^a - VERIFICAÇÃO DA EXECUÇÃO

CLÁUSULA 27^a - PESSOAL

CLÁUSULA 28^a – LICENCIAMENTO E ALVARÁS

CLÁUSULA 29^a - VISITA ÀS INSTALAÇÕES

CLÁUSULA 30^a - DISPOSIÇÕES FINAIS

ANEXO A - ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

ANEXO B - MAPA DE QUANTIDADES

ANEXO I - MODELO DE DECLARAÇÃO - CCP



CONSULTA PRÉVIA

Nº 005/SASULisboa/2020

**“REABILITAÇÃO DAS CÂMARAS
FRIGORÍFICAS DA CANTINA DOS SASULisboa
NO INSTITUTO SUPERIOR DE AGRONOMIA”**

**CADERNO DE ENCARGOS
CLÁUSULAS JURIDICAS**

SECÇÃO I

CLÁUSULAS JURÍDICAS

CLÁUSULA 1ª

IDENTIFICAÇÃO DO PROCEDIMENTO

O presente procedimento de contratação é designado por **CONSULTA PRÉVIA Nº 005/SASULisboa/2020 – “REABILITAÇÃO DAS CÂMARAS FRIGORÍFICAS DA CANTINA DOS SASULisboa NO INSTITUTO SUPERIOR DE AGRONOMIA”**.

CLÁUSULA 2ª

OBJETO DO PROCEDIMENTO

1. O procedimento tem por objeto principal a reabilitação, revisão e substituição dos equipamentos de refrigeração, das câmaras frigoríficas, da Cantina do Instituto Superior de Agronomia, localizada na Tapada da Ajuda, 1349-017 Lisboa.
2. O CPV correspondente é o 42513200-7 – Equipamento de Refrigeração.

CLÁUSULA 3ª

ENTIDADE ADJUDICANTE

A entidade adjudicante são os Serviços de Ação Social da Universidade de Lisboa, Contribuinte n.º 510762980, com sede na Av. Prof. Gama Pinto, Edifício “Cantina Velha”, Cidade Universitária, 1600-192, Lisboa, telefone n.º 213611700, telefax n.º 210493360, com o endereço eletrónico aprovisionamento@sas.ulisboa.pt, cujo horário de funcionamento é de 2ª a 6ª Feira, das 10h00m às 12h00m e das 14h00m às 16h00m.

CLÁUSULA 4ª

PREÇO BASE

1. O preço base do presente procedimento é de **€ 15.000,00 (Quinze mil euros)**.
2. O preço base indicado não inclui o IVA à taxa legal em vigor.

CLÁUSULA 5ª

PRAZO CONTRATUAL

O prazo de execução dos trabalhos, a contar após a data de adjudicação, deverá ser de quarenta e cinco dias.

CLÁUSULA 6ª

ENTREGA DOS BENS E GARANTIA

1. A reabilitação, revisão e substituição dos equipamentos será efetuada na Cantina do ISA, na Tapada da Ajuda, 1349-017 Lisboa.
2. A reabilitação, revisão e substituição dos equipamentos será prestada de segunda a sexta-feira, em horário a combinar com o Contraente Público e, sempre de acordo com a disponibilidade específica da instalação.

3. O Cocontratante deverá garantir os bens objeto do contrato pelo prazo legalmente estipulado.

CLÁUSULA 7ª

CONTRATO

O contrato poderá ser reduzido a escrito nos termos dos artigos 94º e 95º do CCP.

CLÁUSULA 8ª

CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

1. Para aquisição dos bens objeto do contrato, bem como pelo cumprimento das demais obrigações constantes do presente Caderno de Encargos, o Contraente Público deve pagar ao Cocontratante o preço constante da proposta adjudicada, acrescido de IVA à taxa legal em vigor.
2. O preço referido no número anterior inclui todos os custos e encargos, cuja responsabilidade esteja expressamente atribuída ao Cocontratante, e por este declaradamente aceite, nada mais sendo devido.
3. O pagamento da fatura será efetuado pelo Contraente Público no prazo de 30 (trinta) dias a contar da data de aceitação da mesma, preferencialmente por transferência bancária, em conta a indicar pelo Cocontratante.

CLÁUSULA 9ª

SUBCONTRATAÇÃO

Não é admitida ao cocontratante a subcontratação das atividades objeto do contrato.

CLÁUSULA 10ª

ALTERAÇÕES RELATIVAS AO COCONTRATANTE

O Cocontratante deverá informar o Contraente Público das alterações verificadas durante a execução do contrato e referentes:

- a) Aos poderes de representação constantes no contrato celebrado, nomeadamente, sobre a identidade pessoal dos titulares dos órgãos de gestão e número de assinaturas necessárias para vincular a sociedade;
- b) Ao nome, firma ou denominação social;
- c) Ao endereço ou sede social;
- d) A quaisquer outros factos que alterem de modo significativo a sua situação jurídica;
- e) À transmissão de participações sociais que determinem, em qualquer situação, a aquisição da maioria do capital social.

CLÁUSULA 11ª

CESSÃO DA POSIÇÃO CONTRATUAL

O Cocontratante não poderá ceder a sua posição contratual ou qualquer dos seus direitos e obrigações decorrentes do contrato sem autorização do Contraente Público, incumbindo ao cocontratante a exata e pontual execução das prestações contratuais, em cumprimento do convencionado, não podendo este transmitir a terceiros as responsabilidades assumidas perante o Contraente Público.

CLÁUSULA 12ª**SANÇÕES CONTRATUAIS POR FACTOS IMPUTÁVEIS AO COCONTRATANTE**

1. O Cocontratante deve cumprir de forma exata e pontual todas as obrigações contratuais.
2. Se o Cocontratante não cumprir de forma exata e pontual as obrigações contratuais ou parte delas por facto que lhe seja imputável, deve o Contraente Público notificá-lo para cumprir dentro de um prazo razoável, salvo quando o cumprimento se tenha tornado impossível ou o Contraente Público tenha perdido o interesse na prestação.
3. Mantendo-se a situação de incumprimento, o Contraente Público pode ainda optar por resolver o contrato com fundamento em incumprimento definitivo, nos termos do disposto no artigo 333.º do Código dos Contratos Públicos.

CLÁUSULA 13ª**CASOS FORTUITOS OU DE FORÇA MAIOR**

1. O Cocontratante, atendendo a importância para o Contraente Público do objeto do serviço prestado, deverá garantir sempre a realização integral da sua prestação.
2. Em situação excecional, que fundamente a existência de um facto fortuito ou de força maior, deverá tanto quanto possível ao Cocontratante, desenvolver esforços para lograr realizar o objeto do contrato, salvo impossibilidade objetiva.
3. Nas condições descritas no número dois, sempre que a situação excecional for previsível, deverá o Cocontratante avisar o Contraente Público com, pelo menos, cinco dias de antecedência ou quando não for previsível imediatamente após o conhecimento dos factos que a motivam, em qualquer dos casos, justificando a ausência ou a cessação temporária ou parcial da realização do objeto do contrato.
4. Em caso de incumprimento de qualquer das situações descritas nos números dois e três, constitui-se a Cocontratante na obrigação de indemnizar o Contraente Público por todos os prejuízos e danos sofridos.

CLÁUSULA 14ª**CAUSAS DE EXTINÇÃO DO CONTRATO**

São causas de extinção do contrato:

- a) O cumprimento;
- b) A impossibilidade definitiva e bem assim todas as restantes causas de extinção das obrigações reconhecidas pelo direito civil;
- c) A revogação;
- d) A resolução, por via de decisão judicial ou arbitral ou por decisão do contraente público, nos casos previstos nos artigos 333.º a 335.º do CCP.

CLÁUSULA 15ª**RESOLUÇÃO DO CONTRATO**

1. O Contraente Público pode resolver o contrato nos seguintes casos:
 - a) Incumprimento definitivo do contrato por facto imputável ao Cocontratante;



- b) Incumprimento, por parte do Cocontratante, de ordens, diretivas ou instruções transmitidas no exercício do poder de direção sobre matéria relativa à execução das prestações contratuais;
- c) Oposição reiterada do Cocontratante ao exercício dos poderes de fiscalização do adjudicante contraente público;
- d) Cessão da posição contratual ou subcontratação realizadas pelo Cocontratante e que determinem que o objeto da prestação seja realizado por outra entidade;
- e) Se o valor acumulado das sanções contratuais com natureza pecuniária exceder o limite previsto no n.º 2 do artigo 329.º do CCP;
- f) Incumprimento pelo Cocontratante de decisões judiciais ou arbitrais respeitantes ao contrato;
- g) O Cocontratante se apresente à insolvência ou esta seja declarada pelo tribunal.

CLÁUSULA 16ª

RESPONSABILIDADE CIVIL

O Cocontratante responsabilizar-se-á por todos os danos ocasionados pelo seu pessoal aos SASULisboa, bem como a terceiros.

CLÁUSULA 17ª

SEGUROS

O Cocontratante terá obrigatoriamente de possuir um seguro de responsabilidade civil que cubra os riscos inerentes à realização de todas as prestações objeto do contrato a celebrar.

CLÁUSULA 18ª

FORO COMPETENTE

Para todas as questões emergentes do contrato será competente o Tribunal Administrativo de Círculo de Lisboa.

CLÁUSULA 19ª

PREVALÊNCIA

As dúvidas e as eventuais divergências entre os vários documentos integrantes do contrato serão resolvidas pelos critérios legais de interpretação, sendo que em caso de divergência entre os documentos processuais e o clausulado do contrato, 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 do CCP:

- a) Os suprimentos dos erros e das omissões do caderno de encargos identificados pelo concorrente, desde que esses erros e omissões tenham sido expressamente aceites pelo órgão competente para a decisão de contratar;
- b) Os esclarecimentos e as retificações relativos ao caderno de encargos;
- c) O caderno de encargos;
- d) A proposta adjudicada;
- e) Os esclarecimentos sobre a proposta adjudicada prestados pelo adjudicatário.

CLÁUSULA 20ª**DIFERENDOS E LITÍGIOS**

1. Todos os diferendos entre o Cocontratante ou os seus representantes e a Contraente Público, deverão ser comunicados por escrito, pelo Cocontratante, ou ambos, ao órgão dirigente da Contraente Público, num prazo máximo de 24 horas.
2. O órgão dirigente da Cocontratante dará conhecimento da sua decisão, no prazo de 5 (cinco) dias úteis.
3. Decorrido aquele prazo, sem que tenha havido qualquer comunicação, deverá entender-se que não foram aceites as justificações apresentadas pelo adjudicatário.

CLÁUSULA 21ª**INTERLOCUTOR DO COCONTRATANTE**

O Cocontratante poderá designar um responsável que será o interlocutor do Cocontratante para todas as questões relacionadas com o presente Fornecimento / Prestação de serviços.

CLÁUSULA 22ª**LEGISLAÇÃO APLICÁVEL**

O presente procedimento é regulado pelo Código dos Contratos Públicos, aprovado pelo Decreto-Lei nº 18/2008, de 29 de janeiro, republicado pelo Decreto-Lei n.º 278/2009 de 02 de outubro e revisto pelo Decreto-Lei n.º 111-B/2017, de 31 de agosto e pela demais legislação portuguesa aplicável.

CLÁUSULA 23ª**NOTIFICAÇÕES, INFORMAÇÕES E COMUNICAÇÕES**

1. As notificações, informações e comunicações, a enviar por qualquer das partes, deverão ser efetuadas com suficiente clareza, de forma a que o destinatário fique ciente da respetiva natureza e conteúdo.
2. No processo de concurso, as notificações serão sempre feitas através da plataforma eletrónica usada pelo Contraente Público, "acinGov".

CONSULTA PRÉVIA
Nº 005/SASULisboa/2020

**“REABILITAÇÃO DAS CÂMARAS
FRIGORÍFICAS DA CANTINA DOS SASULisboa
NO INSTITUTO SUPERIOR DE AGRONOMIA”**

CADERNO DE ENCARGOS
CLÁUSULAS TÉCNICAS

afm

SECÇÃO II

CLÁUSULAS TÉCNICAS

CLÁUSULA 24ª

(PREÇO DOS SERVIÇOS)

1. O preço a pagar pelo Contraente Público, será o valor apresentado na proposta adjudicada.
2. Na formação do preço dos equipamentos e bens e dos serviços a prestar, intervêm os seguintes fatores:
 - a) Encargos com pessoal: ordenados e ou salários, remunerações, acessórios e encargos sociais e seguros obrigatórios;
 - b) Encargos com manutenção de todos os equipamentos e materiais utilizados;
 - c) Encargos gerais e lucro.
3. O preço proposto considera-se total.

CLÁUSULA 25ª

(EXECUÇÃO DA PRESTAÇÃO)

1. O Cocontratante obriga-se a cumprir, em termos quantitativos e qualitativos, o fornecimento e os serviços a prestar, de acordo com o presente Caderno de Encargos, o seu Anexo A – Especificações Técnicas, o Anexo B - Mapa de Quantidades, e com a proposta adjudicada;
2. O Cocontratante ou o seu representante deverá assistir, sempre que para tal seja convocado, as ações necessárias de verificação do contrato;
3. A ausência do Cocontratante, ou seu representante, não obsta a que se proceda as operações de verificação ou fiscalização;
4. O Contraente Público, ou os seus representantes, poderão efetuar, relativamente aos equipamentos e respetivo funcionamento, a qualquer tempo, as operações de verificação quantitativa e qualitativa que considerem necessárias;
5. A verificação do contrato, bem como as condições do mesmo, atentos os meios humanos e técnicos contratados, pode ser feita, a qualquer tempo e em qualquer circunstância, pelas entidades públicas responsáveis, tanto pelo licenciamento, como por todas as condições, humanas ou técnicas, que estiverem sujeitas a respetiva inspeção;
6. Os funcionários do Cocontratante deverão estar sempre identificados, constando dessa identificação o nome da empresa e nome do próprio funcionário.

CLÁUSULA 26ª

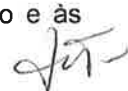
(VERIFICAÇÃO DA EXECUÇÃO)

As operações de verificação da prestação dos serviços poderão ser levadas a cabo pelo Contraente Público ou por qualquer organismo com competência na matéria sujeita a análise.

CLÁUSULA 27ª

(PESSOAL)

1. O Cocontratante fica responsável pelo cumprimento de todas as obrigações relativas a proteção e às



condições de trabalho do seu pessoal, designadamente no que respeita ao seguro para cobertura de riscos de acidentes de trabalho e doenças profissionais, nos termos da legislação aplicável, bem como o cumprimento das obrigações contributivas institucionais.

2. O fardamento e acessórios, se indispensáveis nos termos da legislação vigente, a execução dos trabalhos objeto deste procedimento, serão responsabilidade e encargo do Cocontratante.

3. O Cocontratante é responsável por todas as obrigações relativas ao seu pessoal, pela disciplina, formação e aptidão profissional do mesmo, bem como pela reparação de prejuízos por ele causados nas instalações, equipamentos e material e ainda a terceiros.

CLÁUSULA 28ª

LICENCIAMENTO E ALVARÁS

O Cocontratante deve fazer prova de que possui os necessários licenciamentos e/ou alvarás para a prestação de serviços a adjudicar.

CLÁUSULA 29ª

(VISITA ÀS INSTALAÇÕES)

É obrigatória a visita às instalações onde se executará o contrato, objeto do presente procedimento. As mesmas deverão ser solicitadas ao Departamento de Gestão Patrimonial e Recursos Técnicos dos Serviços de Ação Social da Universidade Lisboa, Edifício "Cantina Velha" - Cidade Universitária, Avenida Professor Gama Pinto, 1600-192 Lisboa, através do número de fax: 213611701 ou ainda para o endereço eletrónico: antonio.silva@sas.ulisboa.pt.

CLÁUSULA 30ª

(DISPOSIÇÕES FINAIS)

A empresa e os técnicos, antes do início da prestação de serviços, terão de fazer prova de que estão devidamente credenciados, conforme legislação em vigor, nomeadamente no que respeita ao manuseamento de gases fluorados.

CONSULTA PRÉVIA

Nº 005/SASULisboa/2020

**“REABILITAÇÃO DAS CÂMARAS
FRIGORÍFICAS DA CANTINA DOS SASULisboa
NO INSTITUTO SUPERIOR DE AGRONOMIA”**

**CADERNO DE ENCARGOS
ANEXO A
ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS**



ANEXO A

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

O sistema técnico de refrigeração, da cantina do ISA tem, apenas, a funcionar uma única câmara de conservação de produtos congelados, a câmara 05. Esta câmara tem tido uma utilização mista (produtos congelados e produtos refrigerados) e, em simultâneo, com a câmara 01, à qual está ligada através de uma porta, que está permanentemente aberta.

Tem, por outro lado, desativadas as restantes câmaras frigoríficas por diversas razões.

As Câmaras 01, 03 e 04, todas para produtos refrigerados, possuem equipamentos cujo gás refrigerante é o R22, cuja utilização está proibida, desde 01 de janeiro de 2020, na União Europeia, em qualquer circunstância (manutenção preventiva ou assistência técnica), por ser um gás com efeito de estufa, cujo Potencial de Aquecimento Global (GWP) é superior a 2500, conforme o n.º 3, do artigo 13.º, do Regulamento (UE) N.º 517/2014 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 16 de Abril de 2014, relativo aos gases fluorados com efeito de estufa (e que revoga o Regulamento (CE) N.º 842/2006), assegurado na ordem jurídica nacional pelo Decreto-Lei N.º 104/2017, de 30 de novembro.

Nestes casos, deve ser considerada a substituição dos equipamentos existentes e instalarem-se novos equipamentos cujo gás refrigerante com menor GWP e o sistema de controlo e de potência sejam eficientes energeticamente, proporcionando desta forma poupanças e custos de exploração e de manutenção muito mais baixos.

Portanto, a opção pela substituição é a mais correta porquanto abre um novo ciclo de vida para o sistema técnico de refrigeração instalado, com todas as vantagens daí decorrentes, como sejam, um maior período de utilização, custos de manutenção reduzidos e, subsequentemente, uma maior rentabilidade da instalação.

Quanto à Câmara 02, também, para produtos refrigerados, possui o refrigerante permitido pelos regulamentos em vigor, mas que por apresentar uma fuga, está totalmente inoperacional. Tem que se fazer a deteção da fuga, eliminá-la e fazer a respetiva carga de gás antes de voltar a colocá-la em funcionamento.

Sendo assim, do ponto de vista técnico, deverão ser contratados os serviços de uma empresa certificada, de acordo com o Regulamento de Execução (UE) 2015/2067 da Comissão, de 17 de novembro, nos termos do Regulamento (UE) n.º 517/2014 do Parlamento Europeu e do Conselho, para a execução dos seguintes trabalhos:

1. CAMARA 01 – DE PRODUTOS REFRIGERADOS

Será fornecido e montado um novo equipamento de refrigeração, constituído por um (1) grupo de condensação, um evaporador e os respetivos acessórios de montagem, da marca Zanotti, modelo **MDB106EA11XX**, ou equivalente, para gás refrigerante R134a, cujo GWP é de 1430, de potência frigorífica = 1,281 kW, para uma temperatura de evaporação de +5°C, com as seguintes características técnicas:

- a) Deverá operar com temperaturas, das câmaras frigoríficas, entre -5°C e +10°C;
- b) O grupo de condensação, da marca Zanotti, modelo **GCU1006UEA1A1X**, ou equivalente, silencioso, com um condensador com uma maior superfície de permuta, combinado com ventilador de velocidade reduzida, carroçaria em chapa pré pintada com pó de epóxi e controlo de condensação por variador de velocidade. A descongelação será por resistência elétrica, as alhetas deverão ser revestidas e pintadas, sendo a blindagem em alumínio lacado.

Para além do compressor, o grupo será constituído por depósito de líquido de 1,6 litros, válvula de segurança, válvula de depósito de líquido, filtro secador, visor de líquido, condensador, ventilador do condensador de 6 pólos, pressostatos de alta e de baixa com calibração fixa de rearme automático, caixa elétrica com placa de bornes para ligações. A linha de sucção é de 1/4" e a de descarga é de 1/2";

c) O compressor será hermético, de uma marca conceituada, L'UNITE HERMETIQUE – Tecumseh, ou equivalente, sendo o modelo, CAJ4476Y, ou equivalente, monofásico, para uma Tensão = 230 V, frequência de 50Hz e um consumo máximo = 9,2 A, para uma potência nominal = 0,50 kW;

d) O evaporador de baixo perfil, espaçamento de alhetas = 4,2 mm, com 2 ventiladores de Ø 230 mm, cada um, da marca Zanotti, modelo HEU201TC, ou equivalente, cujo caudal de ar de arrefecimento é 600 m³/h.

e) O circuito frigorífico deverá ter os seguintes elementos de controlo e regulação:

1 válvula elétrica e respetivo atuador (bobine);

1 válvula de expansão termostática;

1 filtro de gás, com visor;

2 válvulas de seccionamento.

f) Tubagem de cobre, com isolamento térmico flexível de célula fechada, com elevada resistência à difusão do vapor de água, baixa condutividade térmica e proteção antimicrobiana Microban® incorporada, nos diâmetros 1/2" e 1/4" (aproximadamente 10 metros de comprimento para cada diâmetro), respetivamente para gás e líquido.

g) A descongelação será elétrica proporcionada por uma resistência elétrica de 0,45 kW;

h) Elementos de fixação e suporte do grupo de condensação, do tipo calhas metálicas aparafusadas e assente sobre a câmara frigorífica, a colocar no espaço em que se encontra o grupo a ser substituído.

Os equipamentos removidos deverão ser transportados para vazadouro, licenciado pela APA (Agência Portuguesa do Ambiente), e o gás refrigerante destruído, de acordo com a legislação em vigor, sendo que deverão ser entregues aos SASULisboa as respetivas guias de transporte e destruição do gás refrigerante.

2. CAMARA 02 – DE PRODUTOS REFRIGERADOS

Devido ao facto de haver uma fuga de gás refrigerante, R404A, no evaporador existente nesta câmara frigorífica, será fornecido e montado um novo equipamento, da marca Centauro, modelo TA2010, ou equivalente, com as seguintes características técnicas:

a) baixo perfil, cujo bloco alhetado será fabricado em tubo de cobre especial, de Ø3/8", sem costura, com alhetas de alumínio, superfícies e bordas onduladas, com espaçamento = 4,2mm, de elevada eficiência térmica, com a superfície interna aumentada, e blindagem totalmente em alumínio lacado a branco;

b) procedimento de brasagem especiais e capilares ligados aos tubos por reduções cónicas para optimização da capilaridade durante a brasagem;

c) pressão de serviço = 20 bar;

d) três (3) ventiladores, de Ø200mm cada, fixos ao painel para evitar que a manipulação da bandeja possa descalibrar as suas pás, de alumínio, cujos motores terão proteção térmica, da Classe B, cablagem à caixa de ligações, 6 polos, para uma alimentação de 230V, frequência de 50 Hz e consumo = 0,63A, potência total de 0,105 W e 1300rpm, por ventilador.

e) as resistências do evaporador, para a descongelação elétrica, deverão apresentar uma potencia total de

1,60 kW, corrente total de 6,96 Amperes, para uma alimentação monofásica de 230V, e 50Hz de frequência;

f) o caudal de ar máximo, do evaporador, será de 750 m³/h para uma projeção máxima, do ar, de 3 m;

g) as suas dimensões (AlturaxLarguraxProfundidade) são as seguintes:

A=135mm

L=1218mm

P=483mm

h) o gás refrigerante é o R404A;

i) as ligações de entrada e de saída do refrigerante, são Ø1/2" e Ø5/8", respetivamente, e para o esgoto de condensados de Ø3/4".

j) o fornecimento deverá incluir todos os acessórios de ligação (válvula de expansão termostática e outros) ao circuito frigorífico existente;

k) deverão ser verificados e testados todos os elementos que fazem parte do circuito existente, assim como, proceder a uma recarga do gás refrigerante, conforme determinam as normas e regras da boa arte.

O equipamento removido deverá ser transportado para vazadouro, licenciado pela APA (Agência Portuguesa do Ambiente), de acordo com a legislação em vigor, sendo que deverão ser entregues aos SASULisboa a respetiva guia de transporte.

3. CAMARA 03 – DE PRODUTOS REFRIGERADOS

Será fornecido e montado um novo equipamento de refrigeração composto por um grupo de condensação, um evaporador e os respetivos acessórios de montagem, da marca Zanotti, modelo **MDB107EA11XX**, ou equivalente, para gás refrigerante R134a, cujo GWP é de 1430, de potência frigorífica = 1,177 kW, para uma temperatura de evaporação de +5°C, com as seguintes características técnicas:

a) Deverá operar com temperaturas, das câmaras frigoríficas, entre -5°C e +10°C;

b) O grupo de condensação, da marca Zanotti, modelo **GCU1007UEA1A1X**, ou equivalente, silencioso, com um condensador com uma maior superfície de permuta, combinado com ventilador de velocidade reduzida, carroçaria em chapa pré pintada com pó de epóxi e controlo de condensação por variador de velocidade. A descongelação será por resistência elétrica, as alhetas deverão ser revestidas e pintadas, sendo a blindagem em alumínio lacado.

Para além do compressor, o grupo será constituído por depósito de líquido de 2,5 litros, válvula de segurança, válvula de depósito de líquido, filtro secador, visor de líquido, condensador, ventilador do condensador de 6 pólos, pressostatos de alta e de baixa com calibração fixa de rearme automático, caixa elétrica com placa de bornes para ligações. A linha de sucção é de 5/8" e a descarga é de 1/4";

c) O compressor será hermético, de uma marca conceituada, L'UNITE HERMETIQUE – Tecumseh, ou equivalente, sendo o modelo, CAJ4492Y, ou equivalente, monofásico, para uma Tensão = 230 V, frequência de 50Hz e um consumo máximo = 9,2 A, para uma potência nominal = 0,50 kW;

d) O evaporador de baixo perfil, espaçamento de alhetas = 4,2 m, com 2 ventiladores de Ø 230 mm, cada um, da marca Zanotti, modelo HEU201TC, ou equivalente, cujo caudal de ar de arrefecimento é de 600 m³/h.

e) O circuito frigorífico deverá ter os seguintes elementos de controlo e regulação:

1 válvula elétrica e respetivo atuador (bobine);

1 válvula de expansão termostática;

1 filtro de gás, com visor;

2 válvulas de seccionamento.

f) Tubagem de cobre, com isolamento térmico flexível de célula fechada, com elevada resistência à difusão do vapor de água, baixa condutividade térmica e proteção antimicrobiana Microban® incorporada, nos diâmetros 5/8" e 1/4" (aproximadamente 10 metros de comprimento para cada diâmetro), respetivamente para gás e líquido.

g) A descongelação será eléctrica proporcionada por uma resistência eléctrica de 0,45 kW;

h) Elementos de fixação e suporte do grupo de condensação, do tipo calhas metálicas aparafusadas e assente sobre a câmara frigorífica, a colocar no espaço em que se encontra o grupo a ser substituído.

Os equipamentos removidos deverão ser transportados para vazadouro, licenciado pela APA (Agência Portuguesa do Ambiente), e o gás refrigerante destruído, de acordo com a legislação em vigor, sendo que deverão ser entregues aos SASULisboa as respetivas guias de transporte e de destruição do gás refrigerante.

4. CAMARA 04 – CONVERSÃO DE PRODUTOS REFRIGERADOS PARA PRODUTOS CONGELADOS

Para além da necessidade de substituir o equipamento de refrigeração, existente, por outro com um gás refrigerante mais eficiente e de mais baixo efeito de estufa, pretende-se nesta câmara frigorífica converter a sua utilização como câmara para produtos refrigerados, em câmara para produtos congelados.

Para tal, será fornecido e montado um novo equipamento de refrigeração, da marca Zanotti, modelo **BDB220DB11XX**, ou equivalente, para gás refrigerante R452A, cujo GWP é de 2140, de potência frigorífica = 1,255 kW, para uma temperatura de evaporação de -25°C, com as seguintes características técnicas:

a) Deverá operar com temperaturas, das câmaras frigoríficas, entre -15°C e -25°C;

b) O grupo de condensação, da marca Zanotti, modelo **HCU2023HDB1A1X**, ou equivalente, silencioso, com um condensador com uma maior superfície de permuta, combinado com ventilador de velocidade reduzida, carroçaria em chapa pré pintada com pó de epóxi e controlo de condensação por variador de velocidade. A descongelação será por resistência eléctrica, as alhetas deverão ser revestidas e pintadas, sendo a blindagem em alumínio lacado.

Para além do compressor, o grupo será constituído por depósito de líquido de 2,5 litros, válvula de segurança, válvula de depósito de líquido, filtro secador, visor de líquido, condensador, ventilador do condensador de 6 pólos, pressostatos de alta e de baixa com calibração fixa de rearme automático, caixa eléctrica com placa de bornes para ligações. A linha de sucção é de 5/8" e a descarga é de 3/8";

c) O compressor será hermético, de uma marca conceituada, Maneurop, sendo o modelo, NTZ068, ou equivalente, trifásico, para uma Tensão = 400 V, frequência de 50Hz e um consumo máximo = 9,0 A, para uma potência nominal = 1,50 kW;

d) O evaporador de baixo perfil, espaçamento de alhetas = 4,2 m, com 2 ventiladores de Ø 230 mm, cada um, da marca Zanotti, modelo HEU202TC, ou equivalente, cujo caudal de ar de arrefecimento é de 1200 m³/h.

e) O circuito frigorífico deverá, ainda, possuir entre outros os seguintes elementos de controlo e regulação:

1 válvula eléctrica e respetivo atuador (bobine);

1 válvula de expansão termostática;

1 filtro de gás, com visor;

2 válvulas de seccionamento.

f) Tubagem de cobre, com isolamento térmico flexível de célula fechada, com elevada resistência à difusão do

vapor de água, baixa condutividade térmica e proteção antimicrobiana Microban® incorporada, nos diâmetros 5/8" e 3/8" (aproximadamente 10 metros de comprimento para cada diâmetro), respetivamente para gás e líquido.

g) A descongelação será eléctrica proporcionada por uma resistência eléctrica de 0,8 kW;

h) Elementos de fixação e suporte do grupo de condensação, do tipo calhas metálicas aparafusadas e assente sobre a câmara frigorífica, a colocar no espaço em que se encontra o grupo a ser substituído.

Por outro lado, relativamente à câmara frigorífica em si, deverá ser reestruturada de forma a poder conservar a temperatura negativa produzida no seu interior, a qual oscilará entre os -15 °C e -25 °C.

As suas características construtivas, visando a redução do consumo eléctrico e maior eficiência energética, deverão ter em conta os seguintes fatores:

- a) Eficiência do isolamento térmico das paredes, pavimento e teto;
- b) Existência de barreira de vapor apropriada
- c) Níveis mínimos de infiltração de ar.

O isolamento térmico, proporcionado por estes elementos, reduz as trocas térmicas indesejáveis e mantém a temperatura das paredes e do teto, na sua parte em contacto com o exterior, próxima da temperatura ambiente externo, de forma a evitar problemas de condensação.

Para tal, serão utilizados painéis isolantes constituídos por dois (2) revestimentos metálicos com uma espessura de 0,6mm e interligados por um núcleo isolante de espuma de poliuretano com o coeficiente de transmissão de calor = 0,021 kcal/h.m². °C, injetado a alta pressão, e com uma densidade de 45 kg/m³.

Para o pavimento, serão utilizados painéis cuja face utilizada para o trânsito de pessoas e produtos deverá estar coberto por um material fenólico, antiderrapante, com uma espessura mínima de 9mm. A sua face posterior deverá possuir uma chapa de aço galvanizado pré lacado com poliéster. A sua espessura será de 80mm.

Outro elemento a considerar na transformação de esta câmara numa câmara de produtos congelados é a válvula de equilíbrio de pressões cujo objetivo é aliviar, principalmente, o repentino aumento da pressão do ar do interior durante a descongelação. Este fenómeno dá-se em câmaras de temperatura negativa, inferior a -10°C. A não ocorrência de uma imediata descompressão, poderá provocar a abertura da porta frigorífica e ou em casos mais extremos, a rutura da vedação na junção entre os painéis frigoríficos.

Todo este procedimento deverá ser executado de acordo com as normas técnicas em vigor e conforme as regras da boa arte.

Os equipamentos removidos deverão ser transportados para vazadouro, licenciado pela APA (Agência Portuguesa do Ambiente), e o gás refrigerante destruído, de acordo com a legislação em vigor, sendo que deverão ser entregues aos SASULisboa as respetivas guias de transporte e de destruição do gás refrigerante.

5. CAMARA 05 – DE PRODUTOS CONGELADOS

Os equipamentos, de refrigeração, instalados para esta câmara, são constituídos por um grupo de condensação da marca Embraco, modelo NJ2212GK, com uma potencia nominal de 1.36 kW, uma alimentação de 230 V/50 Hz e um consumo de 8.70A, fabricado em 2014, e por um evaporador de baixo perfil da marca Centauro.

Por se encontrarem em bom estado e operacionais, necessitam apenas de uma manutenção preventiva a todos os seus órgãos mecânicos e elétricos.

Esta operação será executada observando todas as regras da boa arte e serão as seguintes:

- a) Verificação do isolamento térmico da estrutura;
- b) Verificação da existência de fissuras e rachas da estrutura;
- c) Verificação da acumulação de detritos e proceder á sua remoção;
- d) Verificação do estado e pressão das maçanetas;
- e) Verificar o deslizamento das portas ao fechar e abrir, e proceder á sua afinação;
- f) Verificação de fugas de óleo no evaporador
- g) Verificação de fugas de óleo em todo o sistema;
- h) Verificar se há corrosão em toda a estrutura;
- i) Verificação das molas e amortecedores do compressor;
- j) Verificação dos pressostatos de alta e de baixa e de óleo;
- k) Verificar a cablagem e fusíveis da instalação elétrica, assim como, os terminais e as ligações elétricas;
- l) Verificação das botoneiras e lâmpadas de sinalização;
- m) Verificação do equilíbrio das pás dos ventiladores do evaporador e do condensador;
- n) Verificação do funcionamento dos motores dos ventiladores de evaporador e do condensador;
- o) Medir e registar a tensão e corrente do compressor;
- p) Verificar a carga e contaminação do gás refrigerante no visor de líquido;
- q) Verificar se há fugas de gás refrigerante no sistema e repor a sua carga para os valores predefinidos;
- r) Verificar oos ruídos e vibração na tubagem de cobre (isolada e não isolada);
- s) Verificar a operação da válvula de expansão e a posição do seu bolbo;
- t) Verificar o funcionamento do sistema de descongelação.

Terminadas as verificações acima indicadas, serão realizados os testes de funcionamento, dos equipamentos de refrigeração, da câmara frigorífica em causa.

6. CÂMARA DE LIXO

Será fornecido e montado um novo equipamento de refrigeração com as seguintes características técnicas:

- a) Deverá operar com temperaturas entre +8°C e +10°C;
- b) O grupo de condensação por ar, modelo EMBRACO UNEU6220GK CALDERIN, ou equivalente, para funcionar com o gás refrigerante R404-A, e para alta temperatura, monofásico, 7/8 CV e 14.30 cm³, de cilindrada.
- c) O compressor, do grupo de condensação, será hermético de uma marca conceituada, EMBRACO ASPERA EK6217GK | NEK 6217 GK, ou equivalente, monofásico, para uma Tensão = 220-240 V, frequência de 50Hz e um consumo máximo = 5,55 A;
- d) O evaporador, de baixo perfil, de alhetas revestidas, cujo bloco é executado com tubo de cobre especial, de 3/8", e sem costura, espaçamento = 4,2 mm, de elevada eficiência térmica, com capilares ligados aos tubos por reduções cónicas para otimização da capilaridade durante a brasagem, sendo a sua pressão de serviço = 28 bar, possuindo dois (2) ventiladores de Ø230 mm, cada um, para uma tensão de 230V, frequência de 50 Hz e consumo = 0,95A, uma potência térmica nominal de 3,7 kW, da marca Centauro ou equivalente, modelo TAVE 2312 BL, ou equivalente. A entrada de líquido é Ø 1/2" e a saída de gás é de Ø

5/8". A linha de esgoto de condensados deverá ser de Ø 3/4".

- e) A Potência Frigorífica para uma temperatura de evaporação = 10°C é de 1,317 kW.
- f) As ligações hidráulicas de aspiração e de líquido são de Ø 3/8";
- g) O caudal de ar de condensação é de 640m³/h;
- h) As dimensões (comprimento x largura x altura) 470x395x324mm, para um peso = 30kg;
- i) O volume de recipiente de líquido é de 2,3 litros;
- j) O circuito frigorífico deverá ter os seguintes elementos de controlo e regulação:
 - 1 válvula elétrica e respetivo atuador (bobine);
 - 1 válvula de expansão termostática;
 - 1 filtro de gás, com visor;
 - 2 válvulas de seccionamento.
- k) Tubagem de cobre, com isolamento térmico flexível de célula fechada, com elevada resistência à difusão do vapor de água, baixa condutividade térmica e proteção antimicrobiana Microban® incorporada, nos diâmetros 3/8" e 1/2" (aproximadamente 5 metros de comprimento para cada diâmetro), respetivamente para gás e líquido;
- l) Instalação elétrica existente será revista e reaproveitada;
- m) Elementos de fixação e suporte do grupo de condensação, do tipo poleias, a colocar no espaço em que se encontram o grupo que será substituído.

Os equipamentos removidos deverão ser transportados para vazadouro, licenciado pela APA (Agência Portuguesa do Ambiente), e o gás refrigerante destruído, de acordo com a legislação em vigor, sendo que deverão ser entregues aos SASULisboa as respetivas guias de transporte e de destruição do gás refrigerante.

Jr.

CONSULTA PRÉVIA

Nº 005/SASULisboa/2020

**“REABILITAÇÃO DAS CÂMARAS
FRIGORÍFICAS DA CANTINA DOS SASULisboa
NO INSTITUTO SUPERIOR DE AGRONOMIA”**

CADERNO DE ENCARGOS

ANEXO B

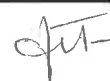
MAPA DE QUANTIDADES



Mapa de Quantidades

REABILITAÇÃO DAS CÂMARAS FRIGORÍFICAS DA CANTINA DO INSTITUTO SUPERIOR DE AGRONOMIA

Designação	Unidade	Quantidade	Preço Unitário [€]	Preço Total [€]
1. Câmara Frigorífica 01 – de Refrigerados				
1.1 Fornecimento e montagem do grupo completo, Condensador, Compressor e Evaporador, bipartido, da marca Zanotti modelo MDB106EA11XX, R134A, <u>ou equivalente</u> , incluindo todos os seus acessórios, de acordo com as especificações técnicas do caderno de encargos e da legislação em vigor:	Un.	1,00		-
1.2. Reparação da instalação elétrica de iluminação interior, da câmara frigorífica.	Vg.	1,00		-
1.3. Fornecimento e instalação de borracha vedante final, da porta da câmara frigorífica.	Vg.	1,00		
1.4. Desmontagem e Remoção do equipamento existente, transporte para um vazadouro e entrega aos Serviços de Ação Social da Universidade de Lisboa (SASULisboa) da respetiva guia de transporte ou Declaração de Acompanhamento de Resíduo (e-GAR)	Vg.	1,00		
2. Câmara Frigorífica 02 – de Refrigerados				
2.1 Fornecimento e montagem de Evaporador de Baixo Perfil, da marca Centauro, modelo TA2010 , <u>ou equivalente</u> , incluindo todos os seus acessórios, de acordo com as especificações técnicas do caderno de encargos e da legislação em vigor:	Un.	1,00		-
2.2. Reparação da instalação elétrica de iluminação interior, da câmara frigorífica.	Vg.	1,00		-
2.3. Desmontagem e Remoção do evaporador existente, transporte para um vazadouro e entrega aos Serviços de Ação Social da Universidade de Lisboa (SASULisboa) da respetiva guia de transporte ou Declaração de	Vg.	1,00		



Acompanhamento de Resíduo (e-GAR)				
3. Câmara Frigorífica 03 – de Refrigerados				
3.1. Fornecimento e montagem do grupo completo, Condensador, Compressor e Evaporador, bipartido, da marca Zanotti modelo MDB107EA11XX, R134A, <u>ou equivalente</u> , incluindo todos os seus acessórios, de acordo com as especificações técnicas do caderno de encargos e da legislação em vigor:	Un.	1,00		
3.2. Fornecimento e montagem do controlador, da marca Eliwell, modelo ICP11D035000012V + sonda NTC (3metros) e todos os seus acessórios:	Un.	1,00		
3.3. Reparação da instalação elétrica de iluminação interior, da câmara frigorífica.	Vg.	1,00		
3.4. Desmontagem e Remoção do equipamento existente, transporte para um vazadouro e entrega aos Serviços de Ação Social da Universidade de Lisboa (SASULisboa) da respetiva guia de transporte ou Declaração de Acompanhamento de Resíduo (e-GAR)	Vg.	1.00		
4. Câmara Frigorífica 04 – de Refrigerados (Alteração para congelados)				
4.1. Fornecimento e montagem do grupo completo, Condensador, Compressor e Evaporador, bipartido, da marca Zanotti modelo BDB220DA11XX, R452A, <u>ou equivalente</u> , incluindo todos os seus acessórios, de acordo com as especificações técnicas do caderno de encargos e da legislação em vigor:	Un.	1,00		
4.2. Fornecimento e montagem de três (3) painéis de solo F1, fenólico, de espessura = 80mm, com 1,20m x 1,40m (L.ªx C.ª) e todos acessórios de instalação conforme as especificações técnicas do CE e das normas técnicas em vigor.	Vg.	1,00		
4.3 Fornecimento e montagem de válvula de equilíbrio de Pressão, da marca ELEBAR, modelo BT/2220 CAFF FI04251, <u>ou equivalente</u> , e todos os acessórios.	Vg.	1,00		
4.4. Reparação da instalação elétrica de iluminação interior, da câmara frigorífica.	Vg.	1,00		
4.5. Fornecimento e instalação de borracha vedante final, da porta da câmara frigorífica.	Vg.	1,00		

4.6. Desmontagem e Remoção do equipamento existente, transporte para um vazadouro e entrega aos Serviços de Ação Social da Universidade de Lisboa (SASULisboa) da respetiva guia de transporte ou Declaração de Acompanhamento de Resíduo (e-GAR)	Vg.	1,00		
5. Câmara Frigorífica 05 – de Congelados				
5.1. Limpeza/manutenção do condensador	Vg.	1,00		
5.2. Limpeza/manutenção do evaporador	Vg.	1,00		
5.3 Acerto da carga de gás refrigerante, R404A	Vg.	1,00		
6. Câmara Frigorífica de Lixo				
6.1. Fornecimento e montagem do grupo completo, da marca EMBRACO, modelo NE U6220GK, ou equivalente, e evaporador da marca Centauro, modelo TAE2312, ou equivalente, incluindo todos os seus acessórios, de acordo com as especificações técnicas do caderno de encargos e da legislação em vigor:	Vg.	1,00		
6.2. Desmontagem e Remoção do evaporador existente, transporte para um vazadouro e entrega aos Serviços de Ação Social da Universidade de Lisboa (SASULisboa) da respetiva guia de transporte ou Declaração de Acompanhamento de Resíduo (e-GAR)	Vg	1,00		
			Total	



CONSULTA PRÉVIA
Nº 005/SASULisboa/2020

**“REABILITAÇÃO DAS CÂMARAS
FRIGORÍFICAS DA CANTINA DOS SASULisboa
NO INSTITUTO SUPERIOR DE AGRONOMIA”**

CADERNO DE ENCARGOS
ANEXO I

JS

**ANEXO I – CCP
(Modelo de Declaração)**

[a que se refere a alínea a) do n.º 1 do artigo 57º]

1 - (nome, número de documento de identificação e morada), na qualidade de representante legal de ⁽¹⁾ (firma, número de identificação fiscal e sede ou, no caso de agrupamento concorrente, firmas, números de identificação fiscal e sedes), tendo tomado inteiro e perfeito conhecimento do caderno de encargos relativo à execução do contrato a celebrar na sequência do procedimento de **Consulta Prévia Nº 005/SASULisboa/2020 – “Reabilitação das Câmaras Frigoríficas da Cantina dos SASULisboa, no Instituto Superior de Agronomia”**, declara, sob compromisso de honra, que a sua representada ⁽²⁾ se obriga a executar o referido contrato em conformidade com o conteúdo do mencionado caderno de encargos, relativamente ao qual declara aceitar, sem reservas, todas as suas cláusulas.

2 - Declara também que executará o referido contrato nos termos previstos nos seguintes documentos, que junta em anexo ⁽³⁾:

a)

b)

3 - Declara ainda que renuncia a foro especial e se submete, em tudo o que respeitar à execução do referido contrato, ao disposto na legislação portuguesa aplicável.

4 - Mais declara, sob compromisso de honra, que não se encontra em nenhuma das situações previstas no n.º1 do artigo 55.º do Código dos Contratos Públicos.

5 - O declarante tem pleno conhecimento de que a prestação de falsas declarações implica, consoante o caso, a exclusão da proposta apresentada ou a caducidade da adjudicação que eventualmente sobre ela recaia e constitui contraordenação muito grave, nos termos do artigo 456.º do Código dos Contratos Públicos, a qual pode determinar a aplicação da sanção acessória de privação do direito de participar, como candidato, como concorrente ou como membro de agrupamento candidato ou concorrente, em qualquer procedimento adotado para a formação de contratos públicos, sem prejuízo da participação à entidade competente para efeitos de procedimento criminal.

6 - Quando a entidade adjudicante o solicitar, o concorrente obriga -se, nos termos do disposto no artigo 81.º do Código dos Contratos Públicos, a apresentar a declaração que constitui o anexo II do referido Código, bem como os documentos comprovativos de que se encontra nas situações previstas nas alíneas b), d), e) e i) do n.º 4 desta declaração.

7 - O declarante tem ainda pleno conhecimento de que a não apresentação dos documentos solicitados nos termos do número anterior, por motivo que lhe seja imputável, determina a caducidade da adjudicação que eventualmente recaia sobre a proposta apresentada e constitui contra ordenação muito grave, nos termos do artigo 456.º do Código dos Contratos Públicos, a qual pode determinar a aplicação da sanção acessória de privação do direito de participar, como candidato, como concorrente ou como membro de agrupamento candidato ou concorrente, em qualquer procedimento adotado para a formação de contratos públicos, sem prejuízo da participação à entidade competente para efeitos de procedimento criminal.

..... (local) (data)..... [assinatura].

(1) Aplicável apenas a concorrentes que sejam pessoas coletivas.

(2) No caso de o concorrente ser uma pessoa singular, suprimir a expressão «a sua representada».

(3) Enumerar todos os documentos que constituem a proposta, para além desta declaração, nos termos do disposto nas alíneas b), c) e d) do n.º 1 e nos n.os 2 e 3 do artigo 57.º

(4) Nos termos do disposto nos n.ºs. 4 e 5 do artigo 57.º.



