U LISBOA | UNIVERSIDADE DE LISBOA | SERVIÇOS DE AÇÃO SOCIAL

Aprovo o presente caderno de encargos,

O Vice Reitor da ULisboa

(Luis Manuel dos Anjos Ferreira)

Lisboa, 30 de Set. de 2020

CONSULTA PRÉVIA

Nº 008/SASULisboa/2020

"REABILITAÇÃO DAS CÂMARAS FRIGORÍFICAS DA CANTINA DOS SASULisboa NO CAMPUS UNIVERSITÁRIO DO ALTO DA AJUDA"

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 – CLAÚSULAS TÉCNICAS

CLÁUSULA 24 ª - PREÇO DOS SERVIÇOS
CLÁUSULA 25 ª - EXECUÇAO DA PRESTAÇAO
CLÁUSULA 26 ª - VERIFICAÇAO DA EXECUÇAO
CLÁUSULA 27 ª - PESSOAL
CLÁUSULA 28 ª – LICENCIAMENTO E ALVARÁS
CLÁUSULA 29 ª - VISITA ÀS INSTALAÇOES
CLÁUSULA 30 ª - DISPOSIÇÕES FINAIS

ANEXO A - ESPECIFICAÇÕES TECNICAS
ANEXO B - MAPA DE QUANTIDADES
ANEXO I - MODELO DE DECLARAÇÃO - CCP

U LISBOA | UNIVERSIDADE DE LISBOA | SERVIÇOS DE AÇÃO SOCIAL

CONSULTA PRÉVIA

Nº 008/SASULisboa/2020

"REABILITAÇÃO DAS CÂMARAS FRIGORÍFICAS DA CANTINA DOS SASULisboa NO CAMPUS UNIVERSITÁRIO DO ALTO DA AJUDA"

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 008/SASULisboa/2020 – "REABILITAÇÃO DAS CÂMARAS FRIGORÍFICAS DA CANTINA DOS SASULisboa NO CAMPUS UNIVERSITÁRIO DO ALTO DA AJUDA"**.

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 Campus Universitário do Alto da Ajuda, localizada na Rua Joaquim Fiadeiro, 1300-665 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 **€ 38.200,00 (Trinta e oito mil e duzentos 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 25 (vinte e cinco) dias.

CLÁUSULA 6ª
ENTREGA DOS BENS E GARANTIA

1. A reabilitação, revisão e substituição dos equipamentos será efetuada na Cantina do Campus Universitário do Alto da Ajuda, na Tapada da Ajuda, 1300-665 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".

U LISBOA | UNIVERSIDADE DE LISBOA | SERVIÇOS DE AÇÃO SOCIAL

CONSULTA PRÉVIA

Nº 008/SASULisboa/2020

"REABILITAÇÃO DAS CÂMARAS FRIGORÍFICAS DA CANTINA DOS SASULisboa NO CAMPUS UNIVERSITÁRIO DO ALTO DA AJUDA"

CADERNO DE ENCARGOS

CLÁUSULAS TÉCNICAS

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, intervém 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 veriticação 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 cornpetência 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 e 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.

U LISBOA | UNIVERSIDADE DE LISBOA | SERVIÇOS DE AÇÃO SOCIAL

CONSULTA PRÉVIA

Nº 008/SASULisboa/2020

"REABILITAÇÃO DAS CÂMARAS FRIGORÍFICAS DA CANTINA DOS SASULisboa NO CAMPUS UNIVERSITÁRIO DO ALTO DA AJUDA"

CADERNO DE ENCARGOS

ANEXO A

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

ANEXO A

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

O sistema técnico de refrigeração, da cantina do Campus Universitário do Alto da Ajuda tem, inoperacionais as *câmaras frigoríficas 03*, *06*, *09* e *10*, de conservação de produtos refrigerados e as *câmaras frigoríficas 04* e *05*, de produtos congelados e a *câmara 07*, de arrefecimento rápido, e a *câmara 08*, de conservação dos alimentos rapidamente arrefecidos, antes de serem servidos aos utentes de esta cantina.

As condições técnicas atuais de estas estruturas reduzem substancialmente e capacidade de armazenamento de esta unidade orgânica, dos SASULisboa, como atestam a Auditoria de Segurança Alimentar, efetuada a 15/01/2020, a pedido do concessionário, pela empresa **Anticimex Portugal**, com sede na Rua Cidade de Córdova, 5, 2610-038 Amadora, e, assim como, os relatórios de análise e diagnóstico solicitados às várias empresas habilitadas para o efeito.

Em relação à *câmara 07*, cuja função é abater a temperatura, de produtos acabados de confecionar, e a *câmara 08*, cuja função é a de conservar a temperatura dos alimentos confecionados para serem servidos, após a sua saída da *câmara 07*, ao contrário das outras câmaras, os seus grupos de condensação são arrefecidos a água.

O princípio de funcionamento de este sistema consiste na dissipação do calor, dos três (3) condensadores, através da circulação de água, entre estes e a Torre de Arrefecimento, localizada na cobertura do edifício, da cantina do Campus do Alto da Ajuda.

De recordar que a referida Torre de Arrefecimento, devido a ter chegado ao seu fim de vida, foi substituída por um equipamento novo, e o respetivo sistema de tratamento de água (para a proteção contra a legionella), em agosto/2018.

Os condensadores existentes, um (1) para a *câmara frigorífica 07* e dois (2) para a *câmara 08*, que foram fabricados em 1999, já sofreram um retrofit do gás refrigerante original, R22, para R422D, cujo GWP é de 2729, superior ao GWP de 2500. Convém, por isso, aproveitar a ocasião para adequar a instalação a um gás refrigerante de GWP<2500, que é uma determinação da legislação que entrou em vigor a 01 de janeiro de 2020, em toda a União Europeia.

Portanto, impõe-se uma revisão/manutenção profunda dos equipamentos, das câmaras acima mencionadas, 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 e, subsequentemente, uma maior rentabilidade da instalação.

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:

CÂMARAS DE PRODUTOS REFRIGERADOS

1. CAMARA 03

O equipamento de refrigeração existente, da marca Zanotti, modelo MSB135T02E, de 400V/~3/50 Hz,

fabricado em 1999, encontra-se parado e sem fluido refrigerante.

Esta máquina, compacta, apresenta vários pontos de corrosão, nos abocardados de ligação ao compressor, assim como, na tubagem do tabuleiro de condensados.

Por outro lado, para este equipamento, por ter sido descontinuado, o fabricante já não fornece peças sobressalentes.

Será, por tudo isto, fornecido e montado um novo equipamento de refrigeração, compacto (como o existente), da marca Zanotti, modelo ***MSB315EA11XX***, ou equivalente, de potência frigorífica = 3,1 kW, para uma temperatura de evaporação de +0ºC, com as seguintes características técnicas:

a) deverá operar com temperaturas, das câmaras frigoríficas, entre -5ºC e +10ºC;

b) A carroçaria em chapa será pré pintada com pó de epóxi e montada sobre o teto da câmara, no mesmo espaço da máquina existente, sendo efetuado os ajustes necessários em termos da tolerância dimensional.

c) o evaporador, da unidade de refrigeração, estará no interior de um compartimento isolado termicamente, colocado no interior da carroçaria e ligada ao condensador e compressor.

Para além do compressor, o grupo será constituído por uma válvula de segurança, filtro secador, visor de líquido, condensador, ventilador do condensador de 4 pólos, pressostatos de alta e de baixa com calibração fixa de rearme automático;

d) O compressor será hermético, alternativo, de uma marca conceituada, monofásico, para uma Tensão = 230V, frequência de 50Hz e uma potência nominal = 1,80kW;

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

1 válvula elétrica e respetivo autuador (bobine) para gás quente de descongelação;

1 expansão termostática por capilar;

1 filtro de gás, com visor;

f) A descongelação será por gás quente;

g) O gás refrigerante é o R134a, cujo GWP é de 1430;

h) O nível sonoro não deverá ser superior a 44 dB(A);

i) Sistema de eliminação automática da água dos condensados;

j) 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.

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

Nota importante:

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 06

O equipamento de frio existente, da marca Zanotti, modelo MSB225N02E, de 400V/~3/50 Hz, fabricado em 1999, com o gás refrigerante R134a, tem o seu compressor e o ventilador do condensador "queimados",

estando por isso inoperacional.

Como todos os equipamentos de esta série, este também foi descontinuado, pelo que o fabricante já não fornece peças sobressalentes.

Será, por tudo isto, fornecido e montado um novo equipamento de refrigeração, compacto (como o existente), da marca Zanotti, modelo ***MSB212EA11XX***, ou equivalente, de potência frigorífica = 1,9 kW, para uma temperatura de evaporação de +0ºC, com as seguintes características técnicas:

a) deverá operar com temperaturas, das câmaras frigoríficas, entre -5ºC e +10ºC;

b) A carroçaria em chapa será pré pintada com pó de epóxi e montada sobre o teto da câmara, no mesmo espaço da máquina existente, sendo efetuado os ajustes necessários em termos da tolerância dimensional.

c) o evaporador, da unidade de refrigeração, estará no interior de uma caixa isolada termicamente e ligada ao condensador e compressor.

d) O compressor será hermético, alternativo, de uma marca conceituada, monofásico, para uma Tensão = 230V, frequência de 50Hz e uma potência nominal = 1,30kW;

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

1 válvula elétrica e respetivo autuador (bobine) para gás quente de descongelação;

1 expansão termostática por capilar;

1 filtro de gás, com visor;

f) A descongelação será por gás quente;

g) O gás refrigerante é R134a, cujo GWP é de 1430;

h) O nível sonoro não deverá ser superior a 41 dB(A);

i) Sistema de eliminação automática da água dos condensados;

j) 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.

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

Nota importante:

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.

CÂMARAS DE PRODUTOS CONGELADOS

3. CAMARA 04

Nesta câmara de produtos congelados está instalado um equipamento de refrigeração, também, compacto, da marca Zanotti, modelo **BSB135T02F**, de 400V/~3/50Hz, fabricado em 1999, com o gás refrigerante R404A, encontra-se em funcionamento, mas o histórico de avarias e o facto de estar descontinuado, aconselha-se vivamente a sua substituição.

Será, portanto, fornecido e montado um novo equipamento de refrigeração compacto, como o existente, da marca Zanotti, modelo **BSB545DB13XX**, ou equivalente, de potência frigorífica = 3,5 kW, para uma

temperatura de evaporação de -25ºC, com o gás refrigerante R452A, que no seguimento da progressiva substituição do gás R404A, permite uma redução do GWP (potencial de aquecimento global) que ronda os 45%.

O R452A (Opteon®XP44) é um refrigerante à base de HFO não inflamável com uma correspondência de desempenho próxima ao R404A, que agora substitui.

Vantagens:

•seguro e não inflamável

•refrigerante à base de HFO e livre de ozono

•redução do potencial de aquecimento global

•apoiado e aprovado pelos principais fabricantes de componentes

O seu desempenho inclui uma temperatura de descarga baixa similar ao R404A, bem como eficiência de energia comparável, tornando-o ideal para novas aplicações de atualização de sistemas existentes que anteriormente usavam o R404A.

O R452A é o refrigerante de próxima geração e um passo em direção a uma melhor refrigeração e responsabilidade ambiental.

Deverá possuir as seguintes características técnicas:

a) operar com temperaturas, das câmaras frigoríficas, entre -25ºC e -15ºC;

b) A carroçaria em chapa será pré pintada com pó de epóxi e montada sobre o teto da câmara, no mesmo espaço da máquina existente, sendo efetuado os ajustes necessários em termos da tolerância dimensional.

c) O compressor será hermético, de uma marca conceituada, trifásico, para uma Tensão = 400V, frequência de 50Hz e uma potência nominal = 2,90 kW;

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

1 válvula elétrica e respetivo autuador (bobine);

1 válvula de expansão termostática;

1 filtro de gás, com visor;

g) A descongelação será por gás quente

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.

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

Nota importante:

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 05

Em 2003, foi instalada uma unidade de refrigeração, compacta (condensador, evaporador, compressor e todos elementos inseridos numa única carroçaria), da marca Zanotti, modelo BSB135T02F, de 400V/3N/50Hz, consumo de 6,9A, uma potência absorvida 2,0 kW, também fabricado em 1999, e gás R404A.

Esta unidade apresenta oxidação do tabuleiro de condensados, e as suas ligações elétricas remendadas e alteradas, assim como, a sua placa do controlador queimada.

Poder-se-ia substituir as peças danificadas e o gás refrigerante por outro mais eficiente e de menor efeito de estufa, no entanto, tal não será possível porque, de acordo com a informação recolhida junto dos instaladores consultados, esta série é das que está descontinuada.

Por isso, será fornecido e montado um novo equipamento de refrigeração, da marca Zanotti, modelo ***BSB545DB13XX***, ou equivalente, uma potência frigorífica = 3,5 kW, e o gás refrigerante R452A, cujo GWP é de 2141.

As características técnicas serão as seguintes:

a) operar com temperaturas, das câmaras frigoríficas, entre -25ºC e -15ºC;

b) A carroçaria em chapa será pré pintada com pó de epóxi e montada sobre o teto da câmara, no mesmo espaço da máquina existente, sendo efetuado os ajustes necessários em termos da tolerância dimensional.

c) O compressor será hermético, de uma marca conceituada, trifásico, para uma Tensão = 400V, frequência de 50Hz e uma potência nominal = 2,90 kW;

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

1 válvula elétrica e respetivo autuador (bobine);

1 válvula de expansão termostática;

1 filtro de gás, com visor;

g) A descongelação será por gás quente

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.

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

Nota importante:

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 07 – DE ARREFECIMENTO RÁPIDO (ABATEDOR DE TEMPERATURA)

Esta câmara funciona com um condensador arrefecido a água, conduzida desde a cobertura do edifício até à sua localização, no Piso 0, através de um circuito hidráulico.

A função, da câmara 07, é arrefecer rapidamente a temperatura dos alimentos acabados de confecionar.

No circuito hidráulico, único, possui uma derivação para o grupo de condensação da câmara 07, cujas válvulas de seccionamento estão encravadas e muitos dos seus acessórios de ligação apresentam calcário e têm fugas de água.

O circuito hidráulico, em aço galvanizado, apresenta, também, ruturas no isolamento térmico, portanto, sem a devida barreira de vapor nos diversos tramos, provocando corrosão em vários dos seus acessórios (uniões, curvas, tês e casquilhos).

O seu grupo de condensação, da marca Bitzer, modelo K072H/2GC-2.2, fabricado em 1999, utiliza o gás refrigerante R422D (GWP = 2729), que já foi objeto de retrofit do gás R22 (abolido em toda a união europeia), apresenta sinais de corrosão nos vários pontos do circuito hidráulico, devendo por isso ser refeito, essencialmente, no que diz respeito ao seu isolamento térmico.

Portanto, o circuito hidráulico, e todos os acessórios de ligação mecânica, em ferro galvanizado, deverá ser isolado termicamente com material térmico flexível de célula fechada, constituído por espuma elastomérica à base de borracha sintética de alta densidade – EPDM, de cor negra, com elevada resistência à difusão do vapor de água, baixa condutividade térmica e proteção antimicrobiana Microban® incorporada, nos diâmetros 3/4" (entrada) e 1" (retorno).

Os sinais de corrosão existentes nos vários pontos da instalação deverão ser totalmente eliminados através de um tratamento apropriado (lixagem e pintura com tinta anti corrosão).

A instalação elétrica existente, também, será revista e alterada em profundidade.

O evaporador encontra-se ainda em bom estado pelo que não será necessária qualquer intervenção, profunda, a não ser a verificação dos seus principais parâmetros de funcionamento (temperatura de evaporação, corrente e tensão, dos ventiladores, limpeza da bateria/serpentina e do tabuleiro de condensados, etc.), conforme as regras da boa arte.

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

6. CAMARA 08 – DE CONSERVAÇÃO DE PRODUTOS CONFECIONADOS

A função, da *câmara 08*, é manter os alimentos confecionados e arrefecidos na *câmara 07* (de arrefecimento rápido) a uma temperatura pronta para ser servida aos utentes da cantina.

Esta câmara funciona com dois (2) evaporadores, no seu interior, e dois grupos de condensação, ligados a cada dos evaporadores, arrefecidos a água, conduzida desde a cobertura do edifício até aos locais de implantação, no Piso 0, através de um mesmo circuito hidráulico que serve o grupo de condensação da *câmara 07*.

O circuito hidráulico acima referido, por ser único, com derivações para cada um dos grupos de condensação, tem diversas válvulas de seccionamento encravadas e muitos dos acessórios de ligação com calcário e com fugas de água.

O circuito hidráulico, em aço galvanizado, apresenta, também, ruturas no isolamento térmico, portanto, sem a devida barreira de vapor nos diversos tramos, provocando corrosão em vários dos seus acessórios (uniões, curvas, tês e casquilhos).

Os dois (2) grupos de condensação, idênticos, da marca Bitzer, modelo K202H/2U-5.2, fabricados em 1999, utilizam, também, o gás refrigerante R422D (GWP = 2729), que já foi objeto de retrofit do gás.

Tal como acontece com a *câmara 07*, o circuito hidráulico deverá ser isolado termicamente com material térmico flexível de célula fechada, constituído por espuma elastomérica à base de borracha sintética de alta densidade – EPDM, de cor negra, com elevada resistência à difusão do vapor de água, baixa condutividade térmica e proteção antimicrobiana Microban® incorporada, nos seus diâmetros.

O circuito elétrico de alimentação existente, de esta câmara, também, será revisto e alterado em profundidade.

Os dois (2) evaporadores de esta câmara serão, também, objeto de uma verificação dos seus principais parâmetros de funcionamento (temperatura de evaporação, corrente e tensão, dos ventiladores, limpeza da bateria/serpentina e do tabuleiro de condensados, etc.), conforme as regras da boa arte.

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

Nota importante:

Todos os equipamentos de refrigeração, das *câmaras 07 e 08*, são alimentados a partir de um único Quadro Elétrico (QE). Este quadro verá ser sujeito a uma profunda verificação e correção de todas as suas ligações, assim como, deverá ser refeito o esquema elétrico existente, sendo fornecido duas cópias em suporte papel e outra em suporte digital, em forma de tela final ao SASULisboa.

7. CAMARA 09 – DE DESCONGELAÇÃO DE PESCADO CONGELADO

O equipamento de refrigeração existente, da marca Zanotti, modelo MSB225N02H, de 230V/~1/50 Hz, fabricado em 1999, com uma potência nominal de 0,90 kW e o consumo de 5,6 A, encontra-se parado e sem fluido refrigerante, o R134a.

Esta máquina, compacta, também apresenta vários pontos de corrosão, nos abocardados de ligação ao compressor, assim como, na tubagem do tabuleiro de condensados.

Como todos os equipamentos de esta série, por ter sido descontinuado, o fabricante já não fornece peças sobressalentes.

Por outro lado, o fecho da porta de acesso à câmara está danificado tendo que ser substituído.

Será, por tudo isto, fornecido e montado um novo equipamento de refrigeração, compacto (como o existente), da marca Zanotti, modelo MSB212EA11XX, ou equivalente, de potência frigorífica = 1,9 kW, para uma temperatura de evaporação de +0ºC, com as seguintes características técnicas:

a) deverá operar com temperaturas, das câmaras frigoríficas, entre -5ºC e +10ºC;

b) A carroçaria em chapa será pré pintada com pó de epóxi e montada sobre o teto da câmara, no mesmo espaço da máquina existente, sendo efetuado os ajustes necessários em termos da tolerância dimensional.

c) o evaporador, da unidade de refrigeração, estará no interior de uma caixa isolada termicamente e ligada ao condensador e compressor.

d) O compressor será hermético, alternativo, de uma marca conceituada, monofásico, para uma Tensão = 230V, frequência de 50Hz e uma potência nominal = 1,30kW;

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

1 válvula elétrica e respetivo autuador (bobine) para gás quente de descongelação;

1 expansão termostática por capilar;

1 filtro de gás, com visor;

f) A descongelação será por gás quente;

g) O gás refrigerante é R134a, cujo GWP é de 1430;

h) O nível sonoro não deverá ser superior a 41 dB(A);

i) Sistema de eliminação automática da água dos condensados;

j) 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.

Terminadas as verificações acima indicadas, serão realizados os testes de funcionamento, dos equipamentos

de refrigeração, da câmara frigorífica em causa.

Quanto ao puxador, será da marca Matrix, ou equivalente, com os devidos atravancamentos para ser montado na porta da câmara.

Nota importante:

Os equipamentos removidos, tal como todos os outros acima mencionados, 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.

8. CAMARA 10 – DE DESCONGELAÇÃO DE CARNE CONGELADA

O equipamento de refrigeração existente, da marca Zanotti, modelo MSB225N02H, de 230V/~1/50 Hz, fabricado em 1999, com uma potência nominal de 0,90 kW e o consumo de 5,6 A, encontra-se a funcionar, mas com um ruído fora do comum, do compressor hermético, o qual indicia uma batida anormal do prato da válvula de sucção. Este fenómeno vai determinar o fim da sua vida útil muito proximamente. Como é hermético, o compressor não pode ser aberto para que seja substituído o prato de válvula avariado.

Será, por tudo isto, fornecido e montado um novo equipamento de refrigeração, compacto (como o existente), da marca Zanotti, modelo MSB212EA11XX, ou equivalente, de potência frigorífica = 1,9 kW, para uma temperatura de evaporação de +0ºC, com as seguintes características técnicas:

a) deverá operar com temperaturas, das câmaras frigoríficas, entre -5ºC e +10ºC;

b) A carroçaria em chapa será pré pintada com pó de epóxi e montada sobre o teto da câmara, no mesmo espaço da máquina existente, sendo efetuado os ajustes necessários em termos da tolerância dimensional.

c) o evaporador, da unidade de refrigeração, estará no interior de uma caixa isolada termicamente e ligada ao condensador e compressor.

d) O compressor será hermético, alternativo, de uma marca conceituada, monofásico, para uma Tensão = 230V, frequência de 50Hz e uma potência nominal = 1,30kW;

e) O circuito frigorífico será idêntico ao de todos os equipamentos de refrigeração anteriormente evocados, sendo os seus elementos de controlo e regulação, os seguintes:

1 válvula elétrica e respetivo autuador (bobine) para gás quente de descongelação;

1 expansão termostática por capilar;

1 filtro de gás, com visor;

f) A descongelação será por gás quente;

g) O gás refrigerante é R134a, cujo GWP é de 1430;

h) O nível sonoro não deverá ser superior a 41 dB(A);

i) Sistema de eliminação automática da água dos condensados;

j) 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.

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

Nota importante:

Quanto aos 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.

9. MANUTENÇÃO PREVENTIVA DA TORRE DE ARREFECIMENTO.

O sistema técnico de refrigeração que realiza o arrefecimento rápido das refeições confecionadas e a conservação das mesmas refeições é composto por uma (1) Torre de Arrefecimento, três (3) grupos de condensação, três (3) evaporadores e todos os acessórios necessários ao seu bom desempenho.

Em relação à Torre de Arrefecimento cuja função é a de arrefecer a água de condensação do líquido refrigerante, dos condensadores, deverá ser efetuada a sua primeira ação de manutenção preventiva, após a sua instalação.

Os trabalhos a executar serão os seguintes:

1º) Vazamento e limpeza do tabuleiro e cuba;

2º) Verificação e ajustamento do nível de água da cuba e corrigir, caso seja necessário;

3º) Limpeza dos difusores de água;

4º) Verificação e ajustamento da tensão da correia do motor ventilador e corrigir, caso seja necessário;

5º) Verificação do débito de purga e corrigir, caso seja necessário;

6º) Verificação do funcionamento da válvula de compensação e corrigir, caso seja necessário;

7º) Verificação das vibrações e ruídos e corrigir, caso seja necessário;

8º) Verificação do estado das chumaceiras e corrigir, caso seja necessário;

9º) lubrificar as chumaceiras;

10º) Verificação da tensão e do consumo do motor e corrigir, caso seja necessário;

11º) Limpeza e lubrificação dos parafusos de ajuste na base do motor;

12º) Substituir as correias;

13º) Verificação do estado da pintura do equipamento e retocar, caso seja necessário;

14º) ***efetuar análises microbiológicas e físico-químicas, do sistema de tratamento da água existente e entregar uma (1) cópia do comprovativo aos SASULisboa e colocar o original numa pasta acessível a qualquer inspeção, por alguma autoridade sanitária;***

15º) *controlo do stock de produtos químicos, do sistema de tratamento da água, e apresentar uma proposta para a reposição do referido stock*;

16º) Verificação e ajustamento das bombas doseadoras existentes, com base nos resultados analíticos;

17º) Verificação da alternância de biocidas não oxidantes de acordo com o recomendado pela Direção Geral de Saúde;

18º) Verificação, ajuste e calibração do controlador de condutividade existente, com base nos resultados analíticos obtidos;

19º) ***efetuar uma (1) desinfeção preventiva***.

10. TELAS FINAIS E DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA DE TODOS OS EQUIPAMENTOS DAS CÂMARAS FRIGORÍFICAS.

Deverá ser elaborado um Plano de Manutenção Preventiva (PMP) de acordo com as normas e legislação em vigor, para todos os equipamentos que constituem o Sistema Técnico de Refrigeração, instalados nos pisos -1 e 0, de esta unidade orgânica, dos SASULisboa.

Serão entregues duas (2) cópias do PMP em suporte papel e uma cópia em suporte digital, aos SASULisboa, no ato de receção provisória da empreitada.

Para além do PMP, também, deverão ser entregues, em suporte papel e suporte digital (em formato editável e em pdf), telas finais da instalação de refrigeração, da instalação elétrica e de controlo (Q.E. e caminhos de cabos) e da instalação hidráulica, assim como, os manuais de todos os equipamentos instalados e existentes, no âmbito de esta empreitada.

U LISBOA | UNIVERSIDADE DE LISBOA | SERVIÇOS DE AÇÃO SOCIAL

CONSULTA PRÉVIA

Nº 008/SASULisboa/2020

"REABILITAÇÃO DAS CÂMARAS FRIGORÍFICAS DA CANTINA DOS SASULisboa NO CAMPUS UNIVERSITÁRIO DO ALTO DA AJUDA"

CADERNO DE ENCARGOS

ANEXO B

MAPA DE QUANTIDADES

Mapa de Quantidades

REABILITAÇÃO DAS CÂMARAS FRIGORÍFICAS DA CANTINA DO CAMPUS UNIVERSITÁRIO DO ALTO DE AJUDA

Pos.	Designação	Unidade	Quantidade	Preço Unitário [€]	Preço Total [€]
1.	**Câmara Frigorífica 03** Fornecimento e montagem do grupo completo, Condensador, Compressor e Evaporador, compacto, da marca Zanotti modelo MSB315EA11XX, R134A, ***ou equivalente***, incluindo todos os seus acessórios, de acordo com as especificações técnicas do caderno de encargos e da legislação em vigor.	Un.	1,00		
2.	**Câmara Frigorífica 04** Fornecimento e montagem do grupo completo, Condensador, Compressor e Evaporador, compacto, da marca Zanotti modelo BSB545DB13XX, R452A, ***ou equivalente***, incluindo todos os seus acessórios, de acordo com as especificações técnicas do caderno de encargos e da legislação em vigor.	Un	1,00		
3.	**Câmara Frigorífica 05** Fornecimento e montagem do grupo completo, Condensador, Compressor e Evaporador, compacto, da marca Zanotti modelo BSB545DB13XX, R452A, ***ou equivalente***, incluindo todos os seus acessórios, de acordo com as especificações técnicas do caderno de encargos e da legislação em vigor.	Un.	1,00		
4.	**Câmara Frigorífica 06** Fornecimento e montagem do grupo completo, Condensador, Compressor e Evaporador, compacto, da marca Zanotti modelo MSB212EA11XX, R134A, ***ou equivalente***, incluindo todos os seus acessórios, de acordo com as especificações técnicas do caderno de encargos e da legislação em vigor.	Un	1,00		
5.	**Câmara Frigorífica 07** Limpeza/manutenção do grupo de condensação (condensador + compressor) Limpeza/manutenção do evaporador Refazer o isolamento das linhas de aspiração e de líquido, assim como, do circuito hidráulico de ligação à Torre de Arrefecimento.	Vg.	1,00		
6.	**Câmara Frigorífica 08** Limpeza/manutenção do grupo de condensação (condensador + compressor) Limpeza/manutenção do evaporador Refazer o isolamento das linhas de aspiração e de líquido, assim como, do circuito hidráulico de ligação à Torre de Arrefecimento, na parte	Vg.	1,00		

	reservada a este grupo de condensação.				
7.	Verificação e correção do Quadro Elétrico, de alimentação, das câmaras 07 e 08	Vg	1,00		
8.	Manutenção preventiva da Torre de Arrefecimento e do Sistema de Tratamento de água, conforme o CE e as demais normas legais.	Vg	1,00		
9.	Realização de testes microbiológicos e físico-químicos para o controlo da *legionella,* do circuito hidráulico, da Torre de Arrefecimento.	Vg	1,00		
10.	**Câmara Frigorífica 09** Fornecimento e montagem do grupo completo, Condensador, Compressor e Evaporador, compacto, da marca Zanotti, modelo MSB212EA11XX, R134A, ***ou equivalente***, incluindo todos os seus acessórios, de acordo com as especificações técnicas do caderno de encargos e da legislação em vigor: Substituição do puxador da porta principal, de acesso à esta câmara frigorífica	Vg.	1,00		
11.	**Câmara Frigorífica 10** Fornecimento e montagem do grupo completo, Condensador, Compressor e Evaporador, compacto, da marca Zanotti modelo MSB212EA11XX, R134A, ***ou equivalente***, incluindo todos os seus acessórios, de acordo com as especificações técnicas do caderno de encargos e da legislação em vigor.	Un.	1,00		
12.	Desmontagem, remoção e 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), e de destruição de gás refrigerante dos equipamentos desmontados e referentes às posições 1, 2, 3, 4, 10 e 11.	Vg	1,00		
13.	Elaboração do Plano de Manutenção Preventiva de todo *o Sistema Técnico de Refrigeração* instalado nesta unidade orgânica, dos SASULisboa.	Un	1,00		
14.	Telas Finais e Documentação Técnica dos Equipamentos, das Câmaras Frigoríficas reabilitadas, conforme indicado no CE.	Vg	1,00		
				Total	

U LISBOA | UNIVERSIDADE DE LISBOA | SERVIÇOS DE AÇÃO SOCIAL

CONSULTA PRÉVIA

Nº 008/SASULisboa/2020

"REABILITAÇÃO DAS CÂMARAS FRIGORÍFICAS DA CANTINA DOS SASULisboa NO CAMPUS UNIVERSITÁRIO DO ALTO DA AJUDA"

CADERNO DE ENCARGOS

ANEXO I

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 008/SASULisboa/2020 – "REABILITAÇÃO DAS CÂMARAS FRIGORÍFICAS DA CANTINA DOS SASULisboa NO CAMPUS UNIVERSITÁRIO DO ALTO DA AJUDA"**, 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 nºs. 4 e 5 do artigo 57.º.