

INSTITUTO POLITÉCNICO DO PORTO

CONCURSO PÚBLICO

AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTO DE HOTELARIA

REF. 28/000/A/209_2020

CADERNO DE ENCARGOS

PORTO, 2020

ÍNDICE

Cláusula 1.ª	4
Objeto	4
Cláusula 2.ª	4
Contrato	4
Cláusula 3.ª	5
Prazo de execução	5
Cláusula 4.ª	5
Obrigações principais do Fornecedor	5
Cláusula 5.ª	5
Conformidade e operacionalidade dos bens	5
Cláusula 6.ª	5
Inoperacionalidade, defeitos ou discrepâncias	5
Cláusula 7.ª	6
Entrega dos bens objeto do contrato	6
Cláusula 8.ª	6
Garantia técnica	6
Cláusula 9.ª	7
Garantia de continuidade de fabrico	7
Cláusula 10.ª	7
Objeto do dever de sigilo	7
Cláusula 11.ª	7
Prazo do dever de sigilo	7
Cláusula 12.ª	7
Proteção de dados pessoais	7
Cláusula 13.ª	8
Preço contratual	8
Cláusula 14.ª	9
Condições de pagamento	9
Cláusula 15.ª	9
Resolução do contrato por parte do contraente público	9
Cláusula 16.ª	9
Resolução do contrato por parte do fornecedor	9
Cláusula 17.ª	10
Casos fortuitos ou de força maior	10
Cláusula 18.ª	10
Foro competente	10
Cláusula 19.ª	10
Comunicações e notificações	10

Cláusula 20. ^a	10
Contagem dos prazos	10
Cláusula 21. ^a	10
Legislação aplicável	10
Anexo I – Especificações Técnicas	11

CADERNO DE ENCARGOS**Cláusula 1.ª****Objeto**

O presente Caderno de Encargos compreende as cláusulas a incluir no contrato a celebrar na sequência do procedimento pré-contratual de concurso público, que tem por objeto principal a aquisição pelo Instituto Politécnico do Porto, doravante P.PORTO, de **Equipamento de Hotelaria**, compreendendo os seguintes lotes:

- **LOTE 1 – Equipamentos de exterior;**
- **LOTE 2 – Equipamentos a gás;**
- **LOTE 3 – Equipamentos de Medição de Peso;**
- **LOTE 4 – Equipamentos de Monitorização e Medição de Temperaturas;**
- **LOTE 5 – Equipamentos de Trabalhos em Chocolate;**
- **LOTE 6 – Equipamentos de Trabalhos em Açúcar;**
- **LOTE 7 – Equipamentos para Transporte Alimentar;**
- **LOTE 8 – Equipamentos de Frio;**
- **LOTE 9 – Equipamentos de Conservação Alimentar;**
- **LOTE 10 – Equipamentos de Padaria / Pastelaria;**
- **LOTE 11 – Equipamentos de Buffet;**
- **LOTE 12 – Equipamento de Cocção;**
- **LOTE 13 – Equipamentos de Preparação;**
- **LOTE 14 – Equipamentos de Corte;**
- **LOTE 15 – Equipamentos de Higienização;**
- **LOTE 16 – Eletrodomésticos de Cozinha para o PORTIC.**

Cláusula 2.ª**Contrato**

1. O contrato é composto pelo respetivo clausulado contratual e os seus anexos.
2. O contrato a celebrar integra ainda os seguintes elementos:
 - a) Os suprimentos dos erros e das omissões do Caderno de Encargos identificados pelos concorrentes, 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 presente Caderno de Encargos;
 - d) A proposta adjudicada;
 - e) Os esclarecimentos sobre a proposta adjudicada prestados pelo adjudicatário.
3. Em caso de divergência entre os documentos referidos no número anterior, a respetiva prevalência é determinada pela ordem pela qual aí são indicados.
4. Em caso de divergência entre os documentos referidos no n.º 2 e o clausulado do contrato e seus anexos prevalecem os primeiros, salvo quanto aos ajustamentos propostos de acordo com o disposto no artigo 99.º do Código dos Contratos Públicos (doravante designado CCP, aprovado pelo Decreto-Lei n.º 18/2008, de 29 de janeiro) e aceites pelo adjudicatário nos termos do disposto no artigo 101.º desse mesmo diploma legal.

Cláusula 3.ª**Prazo de execução**

1. O contrato iniciará a sua execução aquando da assinatura ou à data do envio da nota de encomenda, caso não exista contrato escrito, devendo os bens ser fornecidos e instalados, se aplicável, no prazo de **60 dias**.
2. O contrato vigorará até ao término do prazo de garantia e suporte, em conformidade com os respetivos termos e condições e o disposto na lei, sem prejuízo das obrigações acessórias que devam perdurar para além da cessação do Contrato.

Cláusula 4.ª**Obrigações principais do Fornecedor**

Sem prejuízo de outras obrigações previstas na legislação aplicável, no presente Caderno de Encargos ou nas cláusulas contratuais, da celebração do contrato decorrem para o fornecedor as seguintes obrigações principais:

- a) Obrigação de entrega dos bens identificados na sua proposta e instalação, se aplicável;
- b) Obrigação de garantia dos bens.

Cláusula 5.ª**Conformidade e operacionalidade dos bens**

1. O fornecedor obriga-se a entregar ao contraente público os bens objeto do contrato com as características, especificações e requisitos técnicos previstos nas especificações técnicas presentes neste Caderno de Encargos, que dele fazem parte integrante.
2. Os bens objeto do contrato devem ser fornecidos em perfeitas condições de serem utilizados para os fins a que se destinam.
3. É aplicável, com as necessárias adaptações, o disposto na lei que disciplina os aspetos relativos à venda de bens de consumo e das garantias a ela relativas, no que respeita à conformidade dos bens.
4. O fornecedor é responsável perante o P.PORTO por qualquer defeito ou discrepância dos bens objeto do contrato que existam no momento em que os bens lhe são fornecidos.

Cláusula 6.ª**Inoperacionalidade, defeitos ou discrepâncias**

1. No caso dos bens objeto do contrato não estarem em conformidade com as exigências legais, ou no caso de existirem defeitos ou discrepâncias com as características, especificações e requisitos técnicos definidos no presente Caderno de Encargos, o P.PORTO deve disso informar, por escrito, o fornecedor.
2. No caso previsto no número anterior, o fornecedor deve proceder, à sua custa e no prazo razoável que for determinado pelo P.PORTO, às reparações ou substituições necessárias para garantir a operacionalidade dos bens e o cumprimento das exigências legais e das características, especificações e requisitos técnicos exigidos.

Cláusula 7.ª**Entrega dos bens objeto do contrato**

1. Os bens objeto do contrato, relativos aos **Lotes 1 a 15**, devem ser entregues e instalados, se aplicável, na Escola Superior de Hotelaria e Turismo (ESHT), sita na Rua D. Sancho I, n.º 981, 4480-876 Vila do Conde, contacto: Prof. Rui Fonseca.
2. Os bens objeto do contrato, relativos ao **Lote 16**, devem ser entregues e instalados, se aplicável, no PORTIC do Instituto Politécnico do Porto, sito na Rua Arquitecto Lobão Vital, 172, 4200-375 Porto, contacto: Anabela Sá.
3. Com a entrega dos bens objeto do contrato, ocorre a transferência da posse e da propriedade daqueles para o contraente público, bem como do risco de deterioração ou perecimento dos mesmos, sem prejuízo das obrigações de garantia que impendem sobre o fornecedor.
4. Todas as despesas e custos com o transporte dos bens objeto do contrato e respetivos documentos para o local de entrega são da responsabilidade do fornecedor.

Cláusula 8.ª**Garantia técnica**

1. Nos termos da presente cláusula e da lei que disciplina os aspetos relativos à venda de bens de consumo e das garantias a ela relativas, o fornecedor garante os equipamentos objeto do contrato, pelo prazo mínimo de um ano, a contar da entrega dos bens, contra quaisquer defeitos ou discrepâncias com as exigências legais e com as características, especificações e requisitos técnicos definidos nas Especificações Técnicas do presente Caderno de Encargos, que se revelem a partir da respetiva aceitação do bem.
2. A garantia prevista no número anterior abrange:
 - a) O fornecimento, a montagem ou a integração de quaisquer peças ou componentes em falta;
 - b) A desmontagem das peças, componentes ou bens defeituosos ou discrepantes;
 - c) A reparação ou a substituição das peças, componentes ou bens defeituosos ou discrepantes;
 - d) O fornecimento, a montagem ou instalação das peças, componentes ou bens reparados ou substituídos;
 - e) O transporte do bem ou das peças ou componentes defeituosos ou discrepantes para o local da sua reparação ou substituição e a devolução daqueles bens ou a entrega das peças ou componentes em falta, reparados ou substituídos;
 - f) A deslocação ao local da instalação ou de entrega;
 - g) A mão-de-obra.

Cláusula 9.ª**Garantia de continuidade de fabrico**

O fornecedor deve assegurar a continuidade do fabrico e do fornecimento de todas as peças, componentes e equipamentos que integram os bens objeto do contrato pelo prazo de 5 anos, a contar da respetiva entrega.

Cláusula 10.ª**Objeto do dever de sigilo**

1. O fornecedor deve guardar sigilo sobre toda a informação e documentação, técnica e não técnica, comercial ou outra, relativa ao P.PORTO, de que possa ter conhecimento ao abrigo ou em relação com a execução do contrato.
2. A informação e a documentação cobertas pelo dever de sigilo não podem ser transmitidas a terceiros, nem objeto de qualquer uso ou modo de aproveitamento que não o destinado direta e exclusivamente à execução do contrato.
3. Exclui-se do dever de sigilo previsto a informação e a documentação que fossem comprovadamente do domínio público à data da respetiva obtenção pelo Prestador de Serviços ou que este seja legalmente obrigado a revelar, por força da lei, de processo judicial ou a pedido de autoridades reguladoras ou outras entidades administrativas competentes.

Cláusula 11.ª**Prazo do dever de sigilo**

O dever de sigilo mantém-se em vigor por tempo indeterminado após o cumprimento ou cessação, por qualquer causa, do contrato, sem prejuízo da sujeição subsequente a quaisquer deveres legais relativos, designadamente, à proteção de segredos comerciais ou da credibilidade, do prestígio ou da confiança devidos às pessoas coletivas.

Cláusula 12.ª**Proteção de dados pessoais**

1. As partes obrigam-se a cumprir, nos seus precisos termos, o disposto na legislação nacional e comunitária relativa à proteção da privacidade e de dados pessoais, nomeadamente o Regulamento Geral Sobre a Proteção de Dados (Regulamento (EU) 2016/679, de 27 de abril).
2. A entidade adjudicatária obriga-se ainda, durante a vigência do contrato e após a sua cessação, a respeitar a confidencialidade sobre todos os dados pessoais e quaisquer elementos ou informações que tenham sido confiados pela contraparte ou de que tenham tido conhecimento, por força da adjudicação do presente procedimento, na estrita observância das instruções emitidas pelo P.PORTO e da legislação aplicável.
3. A entidade adjudicatária garante a segurança e proteção de dados, através do estabelecimento de uma política de segurança, de controlos adequados e de gestão de riscos.
4. Sempre que a relação contratual implique a subcontratação, deve ser garantido pelo cocontratante, sucessivamente, que terceiros que envolva na execução do contrato, respeitem as obrigações de sigilo e confidencialidade, bem como as relativas à proteção jurídica de bases

de dados e ao tratamento de dados pessoais, nos termos legalmente previstos na legislação à proteção de dados pessoais, designadamente as constantes do artigo 28.º do Regulamento Geral Sobre Proteção de Dados. As obrigações previstas na presente cláusula são aplicáveis no caso de cessação da posição contratual.

Cláusula 13.ª

Preço contratual

1. Pelo fornecimento dos bens objeto do contrato, bem como pelo cumprimento das demais obrigações constantes do presente Caderno de Encargos, o P.PORTO deve pagar ao fornecedor o preço constante da proposta adjudicada, o qual não pode, porém, ser superior ao total de **€97.157,00 (noventa e sete mil, cento e cinquenta e sete euros)**, valor acrescido de IVA à taxa legal em vigor, distribuído por lotes do seguinte modo:
 - a) **LOTE 1 – Equipamentos de exterior: €1.341,00** (mil trezentos e quarenta e um euros);
 - b) **LOTE 2 – Equipamentos a gás: €3.512,00** (três mil, quinhentos e doze euros);
 - c) **LOTE 3 – Equipamentos de Medição de Peso: €1.418,00** (mil, quatrocentos e dezoito euros);
 - d) **LOTE 4 – Equipamentos de Monitorização e Medição de Temperaturas: €672,00** (seiscentos e setenta e dois euros);
 - e) **LOTE 5 – Equipamentos de Trabalhos em Chocolate: €4.028,00** (quatro mil, e vinte e oito euros);
 - f) **LOTE 6 – Equipamentos de Trabalhos em Açúcar: €1.642,00** (mil, seiscentos e quarenta e dois euros);
 - g) **LOTE 7 – Equipamentos para Transporte Alimentar: €5.026,00** (cinco mil, e vinte e seis euros);
 - h) **LOTE 8 – Equipamentos de Frio: €4.750,00** (quatro mil, setecentos e cinquenta euros);
 - i) **LOTE 9 – Equipamentos de Conservação Alimentar: €957,00** (novecentos e cinquenta e sete euros);
 - j) **LOTE 10 – Equipamentos de Padaria / Pastelaria: €30.782,00** (trinta mil, setecentos e oitenta e dois euros);
 - k) **LOTE 11 – Equipamentos de Buffet: €3.042,00** (três mil e quarenta e dois euros);
 - l) **LOTE 12 – Equipamento de Cocção: €11.617,00** (onze mil, seiscentos e dezassete euros);
 - m) **LOTE 13 – Equipamentos de Preparação: €4.920,00** (quatro mil, novecentos e vinte euros);
 - n) **LOTE 14 – Equipamentos de Corte: €15.958,00** (quinze mil, novecentos e cinquenta e oito euros);
 - o) **LOTE 15 – Equipamentos de Higienização: €1.310,00** (mil trezentos e dez euros);
 - p) **LOTE 16 – Eletrodomésticos de Cozinha para o PORTIC: 6.182,00** (seis mil, cento e oitenta e dois euros).

2. O preço referido no número anterior inclui todos os custos, encargos e despesas cuja responsabilidade não esteja expressamente atribuída ao P.PORTO, incluindo as despesas de aquisição, transporte, armazenamento e manutenção de meios materiais bem como quaisquer encargos decorrentes da utilização de marcas registadas, patentes ou licenças.

Cláusula 14.^a

Condições de pagamento

1. A quantia devida pelo P.PORTO, nos termos da cláusula anterior, deve ser paga no prazo de 30 dias após a receção da respetiva fatura, a qual só pode ser emitida após o vencimento da obrigação respetiva.
2. Para os efeitos do número anterior, a obrigação considera-se vencida com a entrega dos bens objeto do contrato e respetiva instalação, quando aplicável.
3. Em caso de discordância por parte do P.PORTO, quanto aos valores indicados na fatura, deve este comunicar ao fornecedor, por escrito, os respetivos fundamentos, ficando o fornecedor obrigado a prestar os esclarecimentos necessários ou proceder à emissão de nova fatura corrigida.
4. Desde que devidamente emitida e observado o disposto no n.º 1, a fatura é paga, preferencialmente, através de transferência bancária.

Cláusula 15.^a

Resolução do contrato por parte do contraente público

1. Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução previstos na lei, o P.PORTO pode resolver o contrato, a título sancionatório, no caso de o fornecedor violar de forma grave ou reiterada qualquer das obrigações que lhe incumbem.
2. O direito de resolução referido no número anterior exerce-se mediante declaração enviada ao fornecedor.

Cláusula 16.^a

Resolução do contrato por parte do fornecedor

1. Sem prejuízo de outras situações de grave violação das obrigações assumidas pelo contraente público especialmente previstas no contrato e independentemente do direito de indemnização, o cocontratante tem o direito de resolver o contrato nas seguintes situações:
 - a) Incumprimento de obrigações pecuniárias pelo contraente público por período superior a seis meses; ou
 - b) Quando o montante em dívida exceda 25% do preço contratual, excluindo juros.
2. Nos casos previstos no n.º 1, o direito de resolução pode ser exercido mediante declaração ao contraente público, produzindo efeitos 30 dias após a receção dessa declaração, salvo se o contraente público cumprir as obrigações em atraso nesse prazo, acrescidas dos juros de mora a que houver lugar.

Cláusula 17.^a**Casos fortuitos ou de força maior**

1. Nenhuma das partes incorrerá em responsabilidade se, por caso fortuito ou de força maior, for impedida de cumprir as obrigações assumidas no contrato.
2. Entende-se por caso fortuito ou de força maior qualquer situação ou acontecimento imprevisível e excepcional, independente da vontade das partes, e que não derive de falta ou negligência de qualquer delas.
3. A parte que invocar casos fortuitos ou de força maior deverá comunicar e justificar tais situações à outra parte, bem como informar o prazo previsível para restabelecer a situação.

Cláusula 18.^a**Foro competente**

Para resolução de todos os litígios decorrentes do contrato fica estipulada a competência do Tribunal Administrativo e Fiscal do Porto, com expressa renúncia a qualquer outro.

Cláusula 19.^a**Comunicações e notificações**

1. Sem prejuízo de poderem ser acordadas outras regras quanto às notificações e comunicações entre as partes do contrato, estas devem ser dirigidas, nos termos do CCP, para o domicílio ou sede contratual de cada uma, identificados no contrato.
2. Qualquer alteração das informações de contacto constantes do contrato deve ser comunicada à outra parte.

Cláusula 20.^a**Contagem dos prazos**

Os prazos previstos no contrato são contínuos, correndo em sábados, domingos e dias feriados.

Cláusula 21.^a**Legislação aplicável**

O contrato é regulado pelo CCP e pela demais legislação portuguesa aplicável.

ANEXO I – ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Pretende-se o fornecimento e instalação, quando aplicável, de Equipamento de Hotelaria para o P.PORTO, de acordo com as especificações, quantidades e condições de garantia definidas a seguir.

Qualquer especificação técnica a seguir indicada que faça referência a um fabricante ou proveniência determinados, a um processo específico de fabrico, a marcas, patentes ou modelos e a uma dada origem ou produção deverá ser entendida como acompanhada da menção “ou equivalente”.

Lote/ Item	Designação	N.º Itens
LOTE 1 – EQUIPAMENTOS DE EXTERIOR		
1.1	Barbecue a Gás; Potência 8.8 kW; Material Aço inoxidável; Número de queimadores 3; Ignição a Bateria; Medidas Mínimas da grelha: Área da grelha 2775 cm²; MEDIDAS Mínimas do Barbecue: Altura 108.2 cm; Largura 115 cm; Profundidade 53.3 cm; grelhas de ferro fundido	2
1.2	Forno a lenha com parede simples em tijolo de barro; fundo em tijoleira de barro, isolado com fibras de alta temperatura; acabamento com forra em pedra envernizada; Porta leitão em alumínio fundido; Termómetro de parede 30 cm; Medidas exteriores : 100 x 100; Medidas interiores : 80 x 80	1

Lote/ Item	Designação	N.º Itens
LOTE 2 – EQUIPAMENTOS A GÁS		
2.1	Cozedor Multiproduto; a Gás; Potência mínima de 16,5Kw; Capacidade mínima/máxima da cuba de 32/40L; Válvula de segurança; limitador de temperatura; dimensões mínimas de 400x930x850; equipado com 2 cestos: Cesto ergonómico para cozedura de massas e Cesto quadrado para cozedura de massas; Equipado com porta de abrir.	1

Lote/ Item	Designação	N.º Itens
LOTE 3 – EQUIPAMENTOS DE MEDIÇÃO DE PESO		
3.1	Balança digital portátil de 5kg de carga; Bacia com capacidade mínima 1,5 L, divisão à grama, bacia mínimo 20cm Ø	1
3.2	Balança eletrónica, capacidade máxima de 5Kg de carga, divisão à grama; prato com dimensões máximas de 18cm Ø	20
3.3	Balança mecânica, mínimo de 15Kg de carga; escala 50gr	1
3.4	Balança digital: capacidade máxima de 1000gr; Precisão mínima de 0,1gr; desligamento automático;	2
3.5	Balança eletrónica, capacidade máxima de 6Kg de carga; Função Tara; duplo ecrã (frontal e traseiro); 220V; Precisão de 2gr; Dim máximas: 230X250X160mm; Dim. Máximas do prato: 210X175mm	2

Lote/ Item	Designação	N.º Itens
LOTE 4 – EQUIPAMENTOS DE MONITORIZAÇÃO E MEDIÇÃO DE TEMPERATURAS		
4.1	Termómetro infravermelhos; Indicação da temperatura em °C ou °F; Visor LCD; Função de desligar automaticamente. Amplitude de medição mínima: de -32 °C a 350 °C (de -26 °F a 662 °F); Precisão mínima: ± 1.5 % ou 1.5 °C (2.7 °F).	2
4.2	Termómetro / alarme para refrigerador/congelador com base magnética; Duplo ecrã; Escala temp.: -40° aos 70°	20
4.3	Refratómetro 58 a 90%; Precisão +-0,5%; leitura Brix; leitor 40mm Ø	1
4.4	Sorvetómetro 0 a 50%; Precisão +-1%; leitura Brix; leitor 40mm Ø	1

Lote/ Item	Designação	N.º Itens
LOTE 5 – EQUIPAMENTOS DE TRABALHOS EM CHOCOLATE		
5.1	Pistola alimentar de ar quente; mínimo de 2000W; 220/230V; Saída de ar: 150/300/500L/min.; com mínimo de dois bicos de 50mm e 20mm	1
5.2	Placa inox de refrigeração para chocolate; Dim. Universais pastelaria de 600X400mm; com pés anti-deslizamento	1
5.3	Aerógrafo com Compressor de 220–240V; mínimo de 145W; Débito de ar de 7L/min.; Pressão de 1 a 2,4Bar (máx); Casco ABS; Escrita fina	1
5.4	Temperador de chocolate com pré-cristalização automática; container de 150mm de altura, mínimo de 20L, em aço inoxidável; Termóstato regulável em intervalo mínimo de 25° até 60°; Potência mínima de 1800W; 240V; Dim. Máximas : 790x385x210; com distribuidor de chocolate por disco ajustável de 300mmØ a 370mmØ em aço inoxidável, disco alimentar e rotação mínima de 21 r.p.m.; com suporte para utensílios de trabalho em inox; cuba GN1/1 em inox com 150mm com asas e tampa GN1/1, para chocolate.	1
5.5	Pistola de Pulverizar Chocolate com: Bocais de Jato redondo tamanhos 4,6 e 8; Bocal de jato plano; Extensão angular de bocal; Extensão de Aspiração de pistola; Frasco capacidade mínima de 700ML; Válvula de pulverização para pistola	1

Lote/ Item	Designação	N.º Itens
LOTE 6 – EQUIPAMENTOS DE TRABALHOS EM AÇÚCAR		
6.1	Lâmpada infravermelhos de aquecimento 220–240V; mínimos de 275W; Dim.máximas:24X24X35cm; 2kg peso; Extensível de 30 a 110cm	3
6.2	Estação de trabalho com lâmpada em cerâmica; potência mínima 500W; 220–240V; tubo suporte de lampada flexível; mesa de trabalho em aço inoxidável de 400X330mm dimensão máxima; Dim. Máxima Mesa :460X330mm	1
6.3	Lâmpada para açúcar com mesa de trabalho de 400x300mm; dim total de 460x350x500; potência mínima de 1000W; 220V a 240V; 3 níveis de regulação de potência e lâmpada de cerâmica	1

Lote/ Item	Designação	N.º Itens
LOTE 7 – EQUIPAMENTOS PARA TRANSPORTE ALIMENTAR		
7.1	Container isotérmico para transporte de líquidos, Capacidade mínima de 10L, Dim máximas de: 284X490X630mm; fechos laterais; com saída de torneira de alavanca	2
7.2	Container isotérmico GN 1/1, ou equivalente, 12 níveis com espaçamento de 36mm; abertura frontal; intervalo temp: -30° aos 85°;	2
7.3	Container isotérmico de pastelaria, medidas standard máximas de 600x400mm, 8 níveis com espaçamento de 50mm; com duas placas de arrefecimento; Dim. Máximas: 780x550x645mm	2
7.4	Container isotérmico elétrico GN1/1; mínimo de 300W; 220-240V; Manutenção de temperatura de 65° por 2h (mínimo); Dim. Máximas: 480x710x635; mínimo de 12 níveis	2

Lote/ Item	Designação	N.º Itens
LOTE 8 – EQUIPAMENTOS DE FRIO		
8.1	Sorveteira; Em aço inoxidável; com taça de alumínio amovível de 1,7L capacidade mínima; Capacidade produção mínima de 2,2L/hora; 220-240V; Temporizador de 60m.; 63r.p.m.	1
8.2	Preparador de gelados e sorvetes com ecrã LCD com mínimo de linguas: Português ou Inglês; 3 motores independentes com mínimo de 250W para mover verticalmente; Potência mínima de 800w para rotação e o 3º de mínimo 15L/minuto de incorporação de ar; Limpeza automática; mínimo de 1,2 Bar de pressão de ar; 220-240V; Rotação da lâmina de mínimo de 2000r.p.m.; equipado com filtro de carvão ativado; 2 taças de inox de 1 L cada; 1 Suporte de taças de inox; 1 Lâmina de baixo perfil para baixas velocidades	1

Lote/ Item	Designação	N.º Itens
LOTE 9 – EQUIPAMENTOS DE CONSERVAÇÃO ALIMENTAR		
9.1	Desidratador; capacidade mínima de 6 bandejas; Potência mínima de 800W; 220V; Amplitude de Temperatura mínima/máxima de 25°/75°C	1
9.2	Desidratador; capacidade mínima de 5 bandejas de 380X380mm cada; Temporizador de esquecimento; Termostato ajustável de 40°C a 74°C; Ventilador de 5 polegadas, mínimo de 400 Watts. Dim. Máximas :220 x435 x 500mm	1
9.3	Desidratador digital; em aço inoxidável; capacidade mínima de 10 bandejas de dimensões máximas de 10X15 polegadas e bandeja para derramentos e migalhas; 2 temporizadores; temporizador integrado de 99h mínimo ; Termostato ajustável 40° C a 74°; Ventilador de 6,5 polegadas; mínimo de 600W; Dim. máximas: 435x440x525mm	2

Lote/ Item	Designação	N.º Itens
LOTE 10 – EQUIPAMENTOS DE PADARIA / PASTELARIA		
10.1	Batedeira elétrica profissional; Potência mínima de 300W; 130–850r.p.m. de velocidade; 5 L de capacidade de cuba; 220–240V; com duplo movimento rotativo e orbital	16
10.2	Batedeira Massas ; com elevação manual da tina; capacidade mínima de 40 lts; equipada com tina, gancho, pá e pinha em aço inox; potência mínima de : 2.2kW; 230V; Dimensões mínimas: (A)1250mm X (P)900mm X (L)600mm	1
10.3	Divisora enroladora Semi-automática; Numero standard de divisões: 20; Faca estrela em aço inoxidável; com tempo enrolamento programável; Possibilidade de cortar e enrolar ou só cortar; Calcador e faca de fácil remoção para limpeza; Equipada com apoios de borracha para redução de vibração.	1
10.4	Laminador de massas; Regulação precisa e contínua da abertura 0,5–30mm, alimentação elétrica 400V, potência elétrica mínima: 0,75Kw;equipado com mesa dimensões mínima: 1000mm	1
10.5	Amassadeira Espiral Tina Amovível; grelha protetora, tina em aço inoxidável; capacidade mínima tina de 30L; Mínimo de 2 Velocidades; equipada com rodas e sistema de travão; sistema de elevação;mínimo de 1100W; dimensões máximas: 450(L) x 750(P) x 820(A)mm	1
10.6	Divisora de bolos/cortadora; Dimensões base: 240x250mm; Dimensões: 445x335x140mm; Braço cortador em aço inoxidável; Base em polietileno; Braço cortador de 22mm	1

Lote/ Item	Designação	N.º Itens
LOTE 11 – EQUIPAMENTOS DE BUFFET		
11.1	Panela elétrica para sopa; em ferro esmaltado preto; 220V; Potência mínima 475W; 30°–90°C; Cap. Mínima 10L	4
11.2	Tostadeira elétrica horizontal 2 níveis; 220–240V; mínimo de 3600W; 320°C Máx. com 6 lâmpadas (2+2+2); Dim máximas: 50X25X38Cm	1
11.3	Crepeira elétrica 3000W; 220–240V; 50°–250°; Prato com 35cmØ; Dim:45X49X22,5cm	1
11.4	Chaleira elétrica 220V; mínimo de 2400W; 70°– 100°; Cap. Mínima 1,7L; Dim. Máximas 20X20X26cm	2
11.5	Carro grande para pratos; em Aço inoxidável com dois separadores amovíveis; Dim. máximas: 1112X627X785mm; Cap carga mínima de 200Kg; 4 Rodas mínimo de 125mmØ (com travões)	1
11.6	Placa de aquecimento elétrica de rechaut; mínimo de 400W; 220–240V; Escala Temp:0°–80°; Dim máximas:53X35,5cm	4
11.7	Placa de indução Dupla; 220–240V; potências mínimas de placas 1800W–1300W; mínimo de 8 níveis de potência; temporizador de 99m.; Dim. Máximas: 30x52x10cm;	4

Lote/ Item	Designação	N.º Itens
LOTE 12 – EQUIPAMENTO DE COCÇÃO		
12.1	Fogão de baixa temperatura portátil; Capacidade de 10–20L; mínimo de 1500W; 220–240V; Temp: 5°–99°C; Precisão de 0,1°C; Dim: 14x14x33cm; Velocidade de 6L/m.	3
12.2	Microondas com prato giratório mais grill; capacidade mínima 30 L; grill com mínimo de 1000W; potência mínimo do micro-ondas de 900W; 220–240V; prato com mínimo de 32cmØ; Dim. Ext máximas : 55x50x35cm; Dim. Mínimas Int:41x35x30cm	3
12.3	Robot Cozinha multifuncional; Potência mínima de 1750W; Mínimo de velocidade de rotação: 12.500 rpm; Escala de temperatura dos 24°C aos 190°C; Precisão de temperatura de 1°C; Possibilidade de acção continua até 12h mínimo; Copo com exterior protegido contra calor; Potência variável com mínimo de 20 Velocidades; Estrutura em aço inox; Possibilidade de armazenamento de receitas em SD; Dimensões máximas: 320x420x396mm	1
12.4	Máquina café balão; Capacidade mínima 250ml; Equipada com vidro resistente até 450°C; resistente ao choque térmico; equipada com lamparina e filtro; Pega em material não condutor de calor, de preferência em madeira; capacidade mínima de 6 chávenas	50

Lote/ Item	Designação	N.º Itens
LOTE 13 – EQUIPAMENTOS DE PREPARAÇÃO		
13.1	Espremedor elétrico mínimo de 30w, 220V, capacidade mínima 1,2L; Dimensões máximas 21X20X25	1
13.2	Espremedor de citrinos elétrico; em inox; min: 220–240V; mínimo de 230W e 980 r.p.m.; Dim máximas ;30X20X40Cm	1
13.3	Batedor elétrico potência mínima de 700W; 220V; 20 500 r.p.m.; capacidade mínima de 1,5L; Dim. Máximas 20X25X50cm	2
13.4	Fiambreira elétrica, estrutura em alumínio; transmissão por correia; barreira protetora e cabeça ajustável de deslizamento suave; lâmina de corte com mínimo de 250mm Ø de aço inoxidável	1
13.5	Cortadora Carnes Frias; dimensão máxima: 480x580x380, lâmina com diâmetro de 250mm; Potências mínimas: 0.21 kW/ 0.35 HP; Alimentação elétrica 230V/1/50Hz	1
13.6	Cortadora Batatas Manual palitos 08x08mm; Produção mínima: 100 – 150 kg/h. De série com um jogo de grelha–prensa; Corpo de liga leve inoxidável resistente. Dimensão máximas (LPA–mm): 280x515x740mm	1
13.7	Formadora de Hamburgueses; Dimensão máxima 310x225x310. Fabricado em aço inoxidável; com pés antiderrapantes; Diâmetro do disco formador de 100mm; incluindo 1000 discos separadores	1
13.8	Descascadora de Batatas com suporte e filtro espuma; Produção hora mínima: 200 Kg / 240 Kg; Capacidade de carga por ciclo: 10 Kg Temporizador (min–max): 0 \ ' – 6 \ ; Potência Elétrica mínima: 370W; Com Alimentação :400V; Dimensões exteriores mínimas: 430 x 630 x 620 mm; Dimensões externas com suporte 430 x 630 x 1040 mm	1

Lote/ Item	Designação	N.º Itens
LOTE 14 – EQUIPAMENTOS DE CORTE		
14.1	Picadora elétrica em vidro com capacidade máxima de 1 L; Potência mínima de 160W; Diâmetro mínimo da lâmina de 100mm; 220V	1
14.2	Blender com jarra de vidro; pot. Mínima 2000W; 220V; 10 000 – 30 000 r.p.m.; Cap.mínima 1,5L; Dim. Máximas 20X30X55cm	2
14.3	Varinha mágica para 50L, 1500-9000r.p.m.; 220-240V; mínimo de 440W; Dimensões máximas : 125 x 125 x 725 mm (LxPxA)	1
14.4	Varinha mágica para 100L, 1500-9000 r.p.m.; 220-240V; potencia mínima de 500W; Dimensões máximas: 125 x 125 x 825 mm (LxPxA)	1
14.5	Blender com Motor de pico de potência 3Cv; Controle On / Off & High / Low; Sistema de acoplamento embutido; Rolamentos de esferas auto-lubrificantes; com Trident inquebrável; 4 pés da garganta para a estabilidade; Dimensões máximas: 490mm x 230 x 200 mm	1
14.6	Processador de alimentos com de 4 velocidades variáveis; 220-240V; Potência mínima de 1100W; Dim. Máximas de: 260x305x480; Capacidade mínima do copo de 4,5L; variação de velocidade de 300 a 3000r.p.m.	1
14.7	Blender Liquidificador; dimensões máximas de: 170x190x485mm; Potência mínima 100W/230V; capacidade mínima de 1Lt; rpm mínima: 16.000	1
14.8	Triturador Legumes; Braço de 500mm em aço inoxidável; Potência mínima do motor 550W; velocidade fixa mínima de: 9.000 rpm	1
14.9	Picadora de Carne; produção mínima: 300 Kg/h, dimensões máximas 450x250x450, Potência mínima: 1Kw/230V; Velocidade mínima 140 rpm, Boca de alimentação/Saída mínima: Ø 82 mm	1
14.10	Cutter Emulsionador; Capacidade mínima da panela 5 Lt, Dimensão mínima da cuba: Ø240 mm x 150 mm, Potência mínima total: 1250 W; Velocidade mín-máx: 350 rpm – 3000 rpm; Dimensões exteriores mínimas: 280x 370x440 mm	1
14.11	Cortadoras de Verduras; produção calculada: 200/650Kg/h; Dimensões mínimas: (L)390x(P)350x(A)650mm; Potência Abs. 0,55Kw/230V; incluso com os seguintes discos: para cortar batatas em rodela; para cortar legumes em rodela; para cortar batata em cubos; para cortar batata palha; para ralar cenoura	1
14.12	Liquidificador Semi-profissional; 1600W; Velocidades variáveis mais função "pulse"; lâminas em aço inox; função pré-programação; Função de picar gelo; função preparação de sopas; função preparação de batidos; Sistema interlock de segurança; pés antidesslizantes, Capacidade mínima do copo: 2L em plástico; DIM mínimas: 200 x 260 x 540	16
14.13	Triturador Legumes; Potência Total: 250W; Velocidade mínima(em líquido):9000 rpm; Diâmetro mínimo cobre- lâmina: 65 mm; Comprimento mínimo do braço triturador: 200 mm ; Comprimento total mínimo: 500 mm	20

Lote/ Item	Designação	N.º Itens
LOTE 15 – EQUIPAMENTOS DE HIGIENIZAÇÃO		
15.1	Armário esterilizador de raios ultravioletas para mínimo de 20 facas; mínimo de 15W; 220–240V; temporizador de 120m; dim. Máximas de: 45x15x60cm;	2
15.2	Armário esterilizador de raios ultravioletas para máximo de 10 facas; Potência mínima de 15W; 220–240V; temporizador de 120m; dim. Máximas: 40x15x60cm;	3

Lote/ Item	Designação	N.º Itens
LOTE 16 – ELETRODOMÉSTICOS DE COZINHA PARA O PORTIC		
16.1	Máquina de lavar loiça – Potência mínima 2100W; dimensão standard 85x60x60; Eficiência energética A++ ou A+++	2
16.2	Frigorífico – No frost, estilo americano; Inox; dimensões aproximadas 178x92x72; com dispensador gelo e água; capacidade total até 617L; Eficiência energética A++ ou A+++	1
16.3	Placa – Vitrocerâmica Elétrica, dimensões aproximadas 60x53; Potência entre 6000W e 6600W; Encastre	1
16.4	Forno – Elétrico, dimensões 60x60x55; potência entre 2900W e 3400W; temperatura máxima 275º; Capacidade 65L a 71L; Encastre	1
16.5	Máquina de café expresso – Cápsulas compatível com Nespresso; Capacidade do reservatório de água 0,7L a 0,8L; Potência entre 1260W e 1310W	2
16.6	Máquina de café de filtro – Capacidade igual ou superior a 12 chávenas; com placa de aquecimento e filtro permanente; com depósito mínimo de 1 litro e com indicador de água. Potência mínima de 1000 W	2
16.7	Sanduicheira – Dimensões aproximadas 23x15x25; potência entre 800W e 1000W	2
16.8	Jarro elétrico – Em aço inoxidável; potência mínima de 2400W; capacidade superior ou igual a 1.5L; com filtro anti impurezas e filtro anticalcário	2
16.9	Conjunto varinha mágica – Com acessórios: 1 copo misturador, 1 barra misturadora em aço inox, 1 pá para bater claras, 1 triturador universal; potência mínima de 900W; pé em aço inoxidável	2
16.10	Micro-ondas – Capacidade mínima de 30 litros; largura superior ou igual a 50cm; com forno e grill; com prato rotativo e diâmetro mínimo de 300mm; interior em cerâmico e potência mínima de 900W	4
16.11	Exaustor com filtro – Eficiência A++, 700M3/h mínimo de potência de extração; filtro de carvão ativo; 90 cm de largura; motor com mínimo 150W de potência, com extração recirculante, de chaminé, com aplicação em parede	2