Aprovo o presente caderno de encargos,

7.07.2021

O Vice-Reitor da ULisboa

(Luís Manuel dos Anjos Ferreira)

CONSULTA PRÉVIA

N.º 009/SASULisboa/2021

"AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS INDUSTRIAIS DE HOTELARIA PARA DIVERSAS CANTINAS DOS SASULisboa"

CADERNO DE ENCARGOS

ÍNDICE GERAL

PARTE I – CLÁUSULAS JURÍDICAS

CLÁUSULA 1ª - IDENTIFICAÇÃO E OBJETO DO PROCEDIMENTO

CLÁUSULA 2ª – PREÇO BASE

CLÁUSULA 3ª - ENTREGA DOS BENS OBJETO DO CONTRATO

CLÁUSULA 4ª - CONTRATO

CLÁUSULA 5ª – PRAZO DE EXECUÇÃO

CLÁUSULA 6ª - CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

CLÁUSULA 7ª - OBRIGAÇÕES DO COCONTRATANTE

CLÁUSULA 8ª – PENALIDADES CONTRATUAIS

CLÁUSULA 9ª – SUBCONTRATAÇÃO

CLÁUSULA 10ª - CAUÇÃO

CLÁUSULA 11ª – ALTERAÇÕES RELATIVAS AO COCONTRATANTE

CLÁUSULA 12ª – CESSÃO DA POSIÇÃO CONTRATUAL

CLÁUSULA 13ª - CASOS FORTUITOS OU DE FORÇA MAIOR

CLÁUSULA 14ª - CAUSA DE EXTINÇÃO DO CONTRATO

CLÁUSULA 15ª - RESOLUÇÃO DO CONTRATO POR PARTE DO CONTRAENTE PÚBLICO

CLÁUSULA 16ª – RESOLUÇÃO DO CONTRATO POR PARTE DO COCONTRATANTE

CLÁUSULA 17ª - FORO COMPETENTE

CLÁUSULA 18ª - PREVALÊNCIA

CLÁUSULA 19ª - DIFERENDOS E LITÍGIOS

CLÁUSULA 20ª - GESTOR DE CONTRATO

CLÁUSULA 21ª – NOTIFICAÇÕES, INFORMAÇÕES E COMUNICAÇÕES

CLÁUSULA 22ª – LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

PARTE II – CLAÚSULAS TÉCNICAS

CLÁUSULA 23ª – LOCAIS DE EXECUÇÃO DO CONTRATO

CLÁUSULA 24ª – GARANTIA DOS EQUIPAMENTOS

CLÁUSULA 25ª – ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

ANEXOS

ANEXO 1 – ANEXO I - CCP

ANEXO 2 – MAPA DE QUANTIDADES

ANEXO 3 – ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

ANEXO 4 – LOCAIS DE ENTREGA DOS EQUIPAMENTOS

CADERNO DE ENCARGOS

PARTE I

CLÁUSULAS JURÍDICAS

CLÁUSULA 1ª

OBJETO DO PROCEDIMENTO

1. O procedimento é designado como **CONSULTA PRÉVIA N.º 009/SASULisboa/2021 – "AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS INDUSTRIAIS DE HOTELARIA PARA DIVERSAS CANTINAS DOS SASULisboa".**
2. O presente procedimento decorre ao abrigo de Consulta Prévia nos termos da alínea c) do n.º 1 do artigo 20.º do Código dos Contratos Públicos (adiante designado por CCP).
3. O procedimento consiste na aquisição de bens que tem por objeto o fornecimento e instalação de diversos equipamentos industriais de hotelaria para diversas Cantinas dos SASULisboa, conforme mapa de quantidades.
4. O objeto principal do procedimento enquadra-se na **Classificação CPV** (Vocabulário Comum para os Contratos Públicos), **39314000-6 – Equipamento para cozinhas industriais**.
5. O presente Caderno de Encargos abrange as especificações técnicas e as cláusulas a incluir no contrato a celebrar na sequência do procedimento pré-contratual.

CLÁUSULA 2ª

PREÇO BASE

1. O valor base do procedimento foi fixado em € 67.500,00 (sessenta e sete mil e quinhentos euros) acrescido de iva à taxa legal em vigor.
2. No preço da proposta deverão ser incluídos todos os custos de transporte, entrega e instalação.
3. O preço unitário dos equipamentos a propor já deve ter refletido em si mesmo a taxa ECOREE, caso haja lugar à mesma, pelo que o preço unitário a propor deve ser o preço final.

CLÁUSULA 3ª

ENTREGA DOS BENS OBJETO DO CONTRATO

A entrega e instalação dos equipamentos será efetuada nos locais e nas quantidades constantes do Anexo 4.

CLÁUSULA 4ª

CONTRATO

1. O contrato será reduzido a escrito de acordo com o previsto no artigo 94.º do CCP.

2. O contrato entrará em vigor no dia útil seguinte ao da sua assinatura, sem prejuízo do prazo de garantia dos equipamentos.

CLÁUSULA 5ª

PRAZO DE EXECUÇÃO

O prazo máximo de entrega dos bens é de 30 dias a contar da data da assinatura do contrato.

CLÁUSULA 6ª

CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

1. As quantias devidas pelo Contraente Público, nos termos do presente procedimento, devem ser pagas no prazo de 30 (trinta) dias após a receção pela entidade adjudicante das respetivas faturas, as quais só podem ser emitidas após o vencimento da obrigação respetiva.
2. Para os efeitos do número anterior, a obrigação considera-se vencida com a entrega dos bens objeto do contrato.
3. Em caso de discordância por parte do Contraente Público, divergência de quantidades, divergência entre valores faturados, contratualizados e requisitados, deve ser comunicado por escrito, ao Cocontratante, o respetivo fundamento, ficando o Cocontratante obrigado a prestar os esclarecimentos necessários, proceder à emissão de nota de crédito ou proceder à emissão de nova fatura corrigida, conforme os casos.
4. Desde que devidamente emitidas e observado o disposto no n.º 1, as faturas são pagas através de transferência bancária para o IBAN indicado pelo Cocontratante.

CLÁUSULA 7ª

OBRIGAÇÕES DO COCONTRATANTE

1. Sem prejuízo de outras obrigações previstas na legislação aplicável, no presente Caderno de Encargos ou no contrato, o Cocontratante obriga-se a:
   1.1. Entregar os equipamentos identificados neste Caderno de Encargos e na sua proposta, nas quantidades e nos locais (incluindo, nos pisos) referidos no Anexo 4 deste caderno;
   1.2. Respeitar os requisitos e caraterísticas técnicas indicadas para cada equipamento conforme consta das especificações técnicas do presente Caderno de Encargos e na proposta adjudicada;
   1.3. Entregar os manuais técnicos por cada unidade de equipamento a fornecer;
   1.4. Retirar as embalagens dos equipamentos entregues, no próprio dia da entrega, sendo o destino final das mesmas, responsabilidade do cocontratante.
   1.5. Entregar ao Contraente Público os bens objeto do presente procedimento em perfeitas condições de serem utilizados e para os fins que se destinam;
   1.6. Responsabilizar-se por qualquer defeito ou discrepância dos bens que existam, no momento em que são entregues;
   1.7. Respeitar, sob pena de penalização, os prazos de entrega (vide cláusula 8ª).

CLÁUSULA 8ª

PENALIDADES CONTRATUAIS

1. Pelo incumprimento de obrigações emergentes do contrato, o Contraente Público pode exigir ao Cocontratante o pagamento de pena pecuniária, por cada incumprimento registado, e em função da respetiva gravidade, de valor a fixar entre 1‰ (um por mil) e 5‰ (cinco por mil) do valor global da respetiva adjudicação, sem IVA.

2. No caso de incumprimento do prazo fixado para a entrega dos bens, por causa imputável ao Cocontratante, poderá a entidade adjudicante exigir 1‰ (um por mil) do valor global da respetiva adjudicação, sem IVA, por cada dia de atraso.

CLÁUSULA 9ª

SUBCONTRATAÇÃO

Não é admitida ao Cocontratante a subcontratação das atividades objeto do contrato

CLÁUSULA 10ª

CAUÇÃO

Não haverá lugar à prestação de caução nos termos da alínea a) do n.º 2 do artigo 88.º do CCP.

CLÁUSULA 11ª

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 12ª

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 13ª

CASOS FORTUITOS OU DE FORÇA MAIOR

1. Não podem ser impostas penalidades ao Cocontratante, nem pode ser considerado como incumprimento, a não realização pontual das prestações contratuais a cargo de qualquer das partes que resulte de caso de força maior, entendendo-se como tal as circunstâncias que impossibilitem a respetiva realização, alheias à vontade da parte afetada, que ela não pudesse conhecer ou prever à data da celebração do contrato e cujos efeitos não lhe fosse razoavelmente exigível contornar ou evitar.

2. Podem constituir força maior, se se verificarem os requisitos do número anterior, designadamente, tremores de terra, inundações, incêndios, epidemias, sabotagens, greves, embargos ou bloqueios internacionais, atos de guerra ou terrorismo, motins e determinações governamentais ou administrativas injuntivas.

3. Não constituem força maior, designadamente:

a) Circunstâncias que não constituam força maior para os subcontratados do Cocontratante, na parte em que intervenham;

b) Determinações governamentais, administrativas, ou judiciais de natureza sancionatória ou de outra forma resultantes do incumprimento pelo adjudicatário de deveres ou ónus que sobre ele recaiam;

c) Manifestações populares devidas ao incumprimento de normas legais;

d) Incêndios ou inundações com origem nas instalações do Cocontratante cuja causa, propagação ou proporções se devam a culpa ou negligência sua ou ao incumprimento de normas de segurança;

e) Avarias nos sistemas informáticos ou mecânicos do Cocontratante, não devidas a sabotagem;

f) Eventos que estejam ou devam estar cobertos por seguros.

4. A ocorrência de circunstâncias que possam consubstanciar casos de força maior deve ser imediatamente comunicada à outra parte.

5. A força maior determina a prorrogação dos prazos de cumprimento das obrigações contratuais afetadas pelo período de tempo comprovadamente correspondente ao impedimento resultante da força maior.

CLÁUSULA 14ª

CAUSA 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;

b) A revogação;

c) 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 POR PARTE DO CONTRAENTE PÚBLICO

1. Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução do contrato previstos na lei, o **Contraente Público**, pode resolver o contrato a título sancionatório, no caso de o Cocontratante violar de forma grave ou reiterada qualquer das obrigações que lhe incumbem, designadamente nos seguintes casos:

a) Atraso, total ou parcial, na entrega dos bens objeto do contrato superior a dez dias ou declaração escrita do Cocontratante de que o atraso em determinada entrega excederá esse prazo;

b) Se comprovar a falta de qualidade dos produtos no ato da sua utilização ou ainda quando se verificar a sua rejeição por parte dos utentes.

2. O direito de resolução referido no número anterior exerce-se mediante declaração enviada ao Cocontratante e não determina a repetição das prestações já realizadas, a menos que tal seja determinado pelo Contraente Público.

CLÁUSULA 16ª

RESOLUÇÃO DO CONTRATO POR PARTE DO COCONTRATANTE

1. Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução previstos na lei, o **Cocontratante** pode resolver o contrato quando, qualquer montante que lhe seja devido esteja em dívida há mais de 6 (seis) meses ou o montante em dívida exceda 25% do preço contratual, excluindo juros.

2. Nos casos previstos no ponto anterior, o direito de resolução pode ser exercido mediante declaração enviada ao Contraente Público, produzindo efeitos 30 (trinta) dias após a receção dessa declaração, salvo se este último cumprir as obrigações em atraso nesse prazo, acrescidas dos juros de mora a que houver lugar.

3. A resolução do contrato nos termos dos números anteriores não determina a repetição das prestações já realizadas pelo Cocontratante, cessando, porém, todas as obrigações deste ao abrigo do contrato, com exceção daquelas a que se refere o artigo 444.º do CCP.

CLÁUSULA 17ª

FORO COMPETENTE

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

CLÁUSULA 18ª

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 19ª

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 do 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 20ª

GESTOR DE CONTRATO

Conforme definido no artigo 290.º-A do CCP, é designado o gestor de contrato António Torres e Silva, Coordenador do Núcleo de Conservação e Manutenção, cabendo-lhe a adoção das medidas necessárias à correção de desvios, defeitos ou outras anomalias na execução do contrato, salvo em matéria de modificação e cessação do contrato.

CLÁUSULA 21ª

NOTIFICAÇÕES, INFORMAÇÕES E COMUNICAÇÕES

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 Código dos Contratos Públicos, para o domicílio ou sede contratual de cada uma, identificados no contrato.

2. Qualquer alteração das informações de contrato constantes do contrato deve ser comunicada à outra parte.

3. 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.

CLÁUSULA 22ª

LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

O presente procedimento decorre ao abrigo de Consulta Prévia nos termos da alínea c) do nº 1 do artigo 20º do CCP, aprovado pelo Decreto-Lei n.º 18/2008, de 29 de janeiro, alterado e republicado pelo Decreto-Lei n.º 111-B/2017, de 31 de agosto (retificado pelas declarações de retificação n.º 36-A/2017, de 30 de outubro e n.º 42/2017, de 30 de novembro), pelo Decreto-Lei n.º 33/2018, de 15 de maio, pelo Decreto-Lei n.º 170/2019, de 4 de dezembro, pela Resolução da Assembleia da República n.º 16/2020, de 19 de março e pela Lei n.º 30/2021 de 21 de maio.

PARTE II

CLÁUSULAS TÉCNICAS

CLÁUSULA 23ª

LOCAIS DE EXECUÇÃO DO CONTRATO

1. Os bens deverão ser entregues nas **localizações abaixo indicadas e de acordo com o anexo 4 ao presente Caderno de Encargos;**
2. **As moradas das Cantinas são:**

- **Cantina do Instituto Superior de Economia e Gestão,** sita na Rua Francesinhas, 1200 – 675 Lisboa;
- **Edifício "Cantina Velha"**, sita na Cidade Universitária, Av. Prof. Gama Pinto, 1600 – 192 Lisboa;
- **Cantina do Campus da Ajuda**, sito na Rua Joaquim Fiadeiro, 1300 – 665 Lisboa;
- **Cantina do Instituto Superior de Agronomia**, sita na Tapada da Ajuda, 1349 – 017 Lisboa;
- **Cantina da Faculdade de Belas Artes,** sita no Largo da Academia Nacional de Belas Artes, 1249 – 058 Lisboa;
- **Cantina da Faculdade de Motricidade Humana**, sita na Estrada da Costa, 1499 – 002 Cruz Quebrada.

CLÁUSULA 24ª

GARANTIA DOS EQUIPAMENTOS

1. A garantia mínima exigível é de 1 (um) ano a contar da data da instalação dos equipamentos.
2. A garantia deve ser contra quaisquer defeitos ou discrepâncias com as exigências legais e com as características, especificações e requisitos técnicos definidos no presente caderno de encargos e na proposta adjudicada;
3. É aplicável, com as necessárias adaptações, o disposto na lei que disciplina os aspetos relativos à venda de bens e das garantias a eles relativas, no que respeita à conformidade dos bens.

CLÁUSULA 25ª

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

1. Os Requisitos/características técnicas indicadas em cada item, deverão ser integralmente respeitadas.

2.Os equipamentos a fornecer deverão ser entregues nas quantidades e locais descriminados no presente procedimento e deverão ser colocados e instalados pelo fornecedor nos pisos indicados em mapa próprio (Anexo 4) no presente Procedimento;

3.Os equipamentos a fornecer deverão ser obrigatoriamente de fabrico europeu, pelo que deverá ser entregue com a proposta os respetivos certificados de origem Europeia, bem como Certificado de Origem, Declaração de conformidade em Língua Portuguesa e Obrigatoriedade de marcação CE.

U LISBOA | UNIVERSIDADE DE LISBOA | SERVIÇOS DE AÇÃO SOCIAL

CONSULTA PRÉVIA

N.º 009/SASULisboa/2021

"AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS INDUSTRIAIS DE HOTELARIA PARA DIVERSAS CANTINAS DOS SASULisboa"

CADERNO DE ENCARGOS

ANEXOS

Anexo 1

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 N.º 009/SASULisboa/2021 – "AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS INDUSTRIAIS DE HOTELARIA PARA DIVERSAS CANTINAS DOS SASULisboa",** 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.º 1 do artigo 55º 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 os documentos comprovativos de que não se encontra nas situações previstas nas alíneas *b*), *d*), *e*) e *h*) do n.º 1 do artigo 55.º do referido Código.

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

Anexo 2

MAPA DE QUANTIDADES

Item	Quantidade	Unidade	Descrição
1	1	un	ARMÁRIO DE PAREDE EM AÇO INOX
2	1	un	FRITADEIRA BASCULANTE
3	1	un	EXPOSITOR REFRIGERADO COM RESERVA PARA SALADAS
4	1	un	FATIADORA VERTICAL
5	1	un	FOGÃO A GÁS NATURAL DE BANCADA
6	1	un	FOGÃO A GÁS NATURAL
7	1	un	FORNO DE CONVEÇÃO A GÁS NATURAL
8	1	un	FORNO CONVETOR ELÉTRICO
9	1	un	FORNO CONVETOR ELÉTRICO (PRODUTOS PASTELARIA)
10	2	un	ARMÁRIO VERTICAL PARA LOIÇA
11	1	un	MARMITA DE AQUECIMENTO INDIRETO A GÁS NATURAL
12	1	un	MARMITA RETANGULAR DE AQUECIMENTO INDIRETO A GÁS NATURAL
13	1	un	VITRINA REFRIGERADA EXPOSITORA DE SOBREMESAS
14	2	un	CORTADORA/ROBOT DE LEGUMES DE GRANDE PRODUÇÃO
15	2	un	SERRA OSSOS DE CONGELADOS

Anexo 3

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DE EQUIPAMENTOS DE CONFEÇÃO / PREPARAÇÃO DE ALIMENTOS

OBJETO DESTE CONTRATO, CARACTERISTICAS TÉCNICAS E RESPETIVO MAPA DE QUANTIDADES

Os equipamentos a fornecer pelo Cocontratante, devem obedecer com às especificidades técnicas (ou totalmente equivalentes) e capacidades mencionadas no presente documento, a saber:

Pos.	Quant.	DESCRIÇÃO DAS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS
		ARMÁRIO DE PAREDE EM AÇO INOX
1	1	-Armário de parede construído totalmente em aço inox 18/10 AISI 304 -Dimensões: Comprimento: 2000mm; Profundidade: 400mm; Altura: 1000mm -Prateleira intermédia ajustável; -Estrado liso; -Puxador ergonómico em aço inox 18/10 AISI 304 - Dotado de duas (2) portas deslizantes; -Acabamento escovado.
		FRITADEIRA BASCULANTE
2	1	- Paredes da cuba de cocção em aço inoxidável AISI 304 -Fundo de aço inoxidável AISI 304 com espessura de 10 mm. - Cuba de cocção com acabamento antiaderente e micro-esferas de cerâmica - Introdução de água na cuba através de uma torneira de um orifício. - Tampa de aço inoxidável AISI 304 com espessura de 10/10, equipado com cremalheira de aço cromado com pré-carga de molas e pega de aço inoxidável. - Estrutura forte em aço inoxidável com espessura de 20/10 montada sobre pés de aço reguláveis para nivelação. - Paredes externas de aço inoxidável AISI 304 acetinado com espessura 10/10. - Estante acetinada em aço inoxidável AISI 304 com espessura 20/10. - Inclinação automática motorizada. -Sistema basculante manual em caso de falha. - Bloqueio automático em caso de avaria do sistema. -Aquecimento: gás direto

		- Ligação piezoelétrica manual e chama piloto. -Aquecimento através de queimadores tubulares e de alto rendimento em aço inoxidável AISI 304. - Grelha de descarga de fumos - Set de boquilhas para vários tipos de gás. - Termóstato de segurança. - Torneira com válvula de segurança com termopar. - Regulação da temperatura de 100°C a 300°C -Potência 15.1kw -Capacidade: 150L -Dimensões de referência: Comprimento: 1200mm; Profundidade: 900mm; Largura: 850mm
EXPOSITOR REFRIGERADO COM RESERVA PARA SALADAS		
3	1	Construção: -Aço inoxidável AISI 304 Isolamento com poliuretano sem CFC´s e com 40Kg/m3 de densidade Composição: -Câmara inferior refrigerada com 2 portas de batente -Volume da câmara 144 L. -Cuba em aço inox com capacidade para 4 recipientes GN 1/1 -1 Grelha por porta -Controlador digital -Sistema de condensação ventilada -Motor incorporado -Pés em aço inoxidável reguláveis em altura -Proteção de vidro com para-bafos Funcionamento: -Temperaturas de funcionamento de reserva inferior: 0º C a +6ºC -Temperaturas de funcionamento de cuba: de +2ºC a +10ºC -Alimentação elétrica: 230 V -Potência frigorífica: 800W -Potência: 686 W -Dimensões de referência: Largura: 1500mm; Profundidade: 800mm; Altura: 900 mm
FATIADORA VERTICAL		
4	1	Construção: -Totalmente fabricada com alumínio altamente polido e protegida da oxidação anódica Composição: -Lâmina de Ø 350 mm -Capacidade de corte: -Corte quadrado – 250 x 250mm -Corte redondo - 250 mm -Corte retângulo – 250 x 320 mm -Afiador de precisão incorporado -Lâmina côncava forjada de cromo rígido -Transmissão por engrenagem helicoidal permanentemente lubrificado

		-Espessura de corte regulável de 0 a 25 mm Funcionamento: -Alimentação elétrica de 230 V – 400 V / 3 / 50 Hz -Potência total 430 W -Peso: 43 / 63 Kg -Dimensões de referência: Largura: 780mm; Profundidade: 800mm; Altura: 580 mm
FOGÃO A GÁS NATURAL DE BANCADA		
5	1	Construção: -Aço inoxidável -Grelhas em ferro fundido Composição: -2 Queimadores (2x7 Kw) -Tabuleiro em aço inox para recolha de resíduos -Potência total 14 Kw -Peso: 12 Kg Dim: 690 x 510 x 195 mm
FOGÃO A GÁS NATURAL		
6	1	Construção: -Exterior em aço inox AISI 304 Composição: -6 Queimadores de alta potência: 3 de 5,25 kW, 2 de 8 kW e 1 de 10,2 kW -Pilotos de baixo consumo e termopares colocados dentro do corpo do queimador para maior proteção -Grelhas de 397x350mm que possibilitam o uso de panelas e frigideiras de grandes Dimensões de referência -Grelhas em fundição esmaltada -Protetor de chaminé de ferro fundido -Forno estático panorâmico a gás com 1000x700x290mm, de 14 Kw. -Queimador tubular de aço inoxidável com piloto e termopar, e ativação piezoelétrica. -Controlo da temperatura por válvula termostática (125º C - 310º C) -Pés niveladores Funcionamento: -Potência total de 55,95 kW -Dimensões de referência: 1200mm x 930mm x 850 mm
FORNO DE CONVEÇÃO A GÁS NATURAL		
7	1	Construção: -Exterior e interior em aço inoxidável -Composição: -Capacidade de carga de 10 GN-2/1 – 20 GN-1/1 -Câmara interior com cantos arredondados -Iluminação no interior -Controlo de funcionamento através de botões digitais + 2 comandos "SCROLL" -4 Modos de cozedura: vapor, misto, regeneração e convecção (até 300º C) -Sonda de temperatura -2 Velocidades -2 Potências -Sistema Cool-Down de arrefecimento da câmara -Sistema Auto-Reverse para inversão das rotações do ventilador -Sistema de fecho rápido da porta

		-Sistema de deteção de erros -Sistema modo SAT -Proteção IPX-5 Funcionamento: -Alimentação a Gás Natural ou Propano -Ligação elétrica 230 V, 1+N, 50 Hz -Potência gás 35 kW -Potência elétrica de 1,2 kW -Peso: 250 Kg -Dimensões de referência: 1130mm x 1063mm x 1117 mm
FORNO CONVETOR ELÉTRICO		
8	1	Construção: -Aço inoxidável AISI 304 Composição: -Capacidade de carga de 10 GN-1/1 – 20 GN-1/2 -Câmara interior com cantos arredondados -Iluminação no interior -Controlo de funcionamento através de botões digitais + 2 Comandos "Scroll" -4 Modos de cozedura: vapor, misto, regeneração e convecção (até 300ºC) -Sonda de temperatura -2 Velocidades -2 Potências -Sistema Cool-down de arrefecimento da câmara -Sistema "auto-reverse" para inversão das rotações do ventilador -Sistema de fecho rápido da porta -Sistema de deteção de erros -Sistema modo SAT -Proteção IPX-5 -Porta esquerda Funcionamento: -Alimentação elétrica: 400 V / 3+N 50-60 Hz -Potência de 19,20 kW -Dimensões de referência: 898mm x 867mm x 1117 mm
FORNO CONVETOR ELÉTRICO (PRODUTOS PASTELARIA)		
9	1	Construção: -Aço inoxidável AISI 304 Composição: -Capacidade de carga para 9 tabuleiros de 600x400mm -Espaço entre tabuleiro: 103 mm -Câmara com cantos arredondados -Câmara com aberturas laterais para que o fluxo do ar seja distribuído de forma homogénea -Vaporizador de alto rendimento que garante um jato de vapor distribuído por toda a câmara -Porta Cool-Touch com vidro duplo, vidro exterior frio e sistema de abertura fácil para limpeza -Tubo de saída de vapores com topo e suporte Funcionamento: -Alimentação elétrica: 400 V / 3+N+T -Potência de 14,5 kW -Peso: 195 Kg

		-Dimensões de referência: 915mm x 1059mm x 1070 mm
ARMÁRIO VERTICAL PARA LOIÇA		
10	2	Construção: -Aço inoxidável 18/10 AISI 304 Composição: -3 Prateleiras -Portas de correr deslizando sob calha -Dimensões: Largura:1500mm x Profundidade: 400mm x Altura: 2000 mm
MARMITA DE AQUECIMENTO INDIRETO A GÁS NATURAL		
11	1	-Construção em aço inoxidável Composição: -Capacidade da cuba 80 litros -Câmara de banho-maria envolvente da cuba, com sistema de enchimento -Controlo automático do nível da câmara com segurança tripla -Tampa com asa de forma frontal, abertura em diagonal a 70º -Enchimento da cuba com água fria ou quente através de electroválvulas -Esvaziamento da cuba através de torneira de segurança Funcionamento: -Ligação elétrica de 230 V – 1 + N -Potência elétrica: 0,1 Kw -Potência Gás: 17 Kw -Dimensões de referência: 800mm x 730mm x 850 mm
MARMITA RETANGULAR DE AQUECIMENTO INDIRETO A GÁS NATURAL		
12	1	-Construção em aço inoxidável -Cuba de cocção com fundo de aço inoxidável AISI 316 e paredes em aço inoxidável AISI 304 Composição: -Capacidade da cuba 280 litros -Torneira de descarga frontal -Tampa de aço inoxidável AISI 304, com molas de equilíbrio e pega atérmica -Manómetro para o controlo da pressão no interior da parede dupla -Válvula manual para escape de ar para a despressurização da parede dupla -Misturador orientável -Válvula de segurança de peso calibrada a 0,5 bar -Queimadores tubulares em aço inoxidável -Ligação piezoelétrica manual e chama piloto -Pés em aço inoxidável reguláveis em altura Funcionamento: -Ligação elétrica: 230 V / 1 N / 50 Hz -Potência: 35 Kw -Dimensões de referência: 1400mm x 900mm x 850 mm
VITRINA REFRIGERADA EXPOSITORA DE SOBREMESAS		

13	1	Construção: -Aço inoxidável AISI 304 -Isolamento com poliuretano sem CFC´s e com 40Kg/m3 de densidade Composição: -Câmara inferior refrigerada com 2 portas de batente com retorno automático -Volume da câmara: 947L -Sistema de condensação ventilada -Expositor superior refrigerado com 6 prateleiras, portas de correr do lado de serviço e portas rebatíveis do lado do cliente -Placa fria em aço inox com 30mm de profundidade -Controlador digital -Grupo frigorífico único com dois circuitos independentes que permitem desligar uma das zonas -Refrigeração ventilada na vitrine expositora e na reserva para uma temperatura uniforme -Pés em aço inoxidável reguláveis em altura Funcionamento: -Temperaturas de funcionamento de reserva inferior: 0º C a +6ºC -Temperaturas de funcionamento de placa fria: -4ºC a +4ºC -Temperaturas de funcionamento de vitrine superior: +4ºC a +12ºC -Alimentação elétrica: 230 V -Potência: 976W -Dimensões: 1500mm x 800mm x 1890 mm
CORTADORA/ROBOT DE LEGUMES DE GRANDE PRODUÇÃO		
14	2	-Produção hora: 500 Kg - 1000 Kg -Dimensões de referência boca (cortadora): 273 cm2 -Diâmetro de disco: 205 mm -Velocidade motor:365-730 rpm -Potência: 750 W -Nível de ruído (1 m.): <70 dB(A) -Ruído de fundo: 32 dB(A) -Dimensões de referência exteriores -Largura: 430 mm -Profundidade : 420 mm -Altura: 810 mm -Fabrico em aço inoxidável e materiais aptos para o contacto com alimentos: bloco de motor e tremonha em aço inoxidável e cabeçal de alumínio alimentar. -Motor assíncrono de grande potência. -Painel de comandos eletrónico de utilização muito intuitiva. -Tremonha e tampa facilmente desmontáveis para limpeza. -Combinação de sistemas de segurança: tremonha, tampa, corte de corrente. -Aparelho certificado pela NSF Internacional (norma de higiene, limpeza e materiais aptos para contacto com alimentos).
SERRA OSSOS DE CONGELADOS		
15	2	Construção: -Fabricado totalmente em aço inoxidável Composição: -Dimensões de referência da serra: 1820 x 16 mm -Amplitude de corte: 249 mm -Espessura de corte máximo: 175 mm -Nº rotações motor: 1450 r.p.m.

		-Velocidade de corte: 16 m/seg -Plano de trabalho: 480 x 470 mm Funcionamento: -Alimentação 400 V / 3 / 50 Hz -Potência total: 1150 W -Peso: 35 kg -Dimensões: 400 x 470 x 958 mm

Anexo 4

LOCAIS DE ENTREGA DOS EQUIPAMENTOS

Os equipamentos deverão ser entregues nos locais e pisos indicados no mapa seguinte, devendo ser previamente combinado o dia da entrega.

INSTITUTO SUPERIOR ECONOMIA E GESTÃO			
Pos.	**Qtd.**	**Equipamentos**	**NOTAS**
1	1	Armário de parede em aço inox	**PISO 1**
2	1	Fritadeira Basculante	
4	1	Fatiadora vertical	
10	2	Armário vertical para loiça	
14	1	Cortador/Robot de legumes de grande produção	
15	1	Serra ossos de congelados	
Morada			
Rua Francesinhas 1200-675 Lisboa			

CANTINA VELHA			
Pos.	**Qtd.**	**Equipamentos**	**NOTAS**
3	1	Expositor refrigerado com reserva para saladas	**PISO 2**
Morada			
Edifício Cantina Velha - Cidade Universitária - Avenida Professor Gama Pinto 1600-192 Lisboa			

CANTINA DO CAMPUS DA AJUDA			
Pos.	**Qtd.**	**Equipamentos**	**NOTAS**
5	1	Fogão a gás natural de bancada	**PISO 2**
7	1	Forno de convecção a gás_natural	
9	1	Forno convetor elétrico (Produtos Pastelaria)	

12	1	Marmita retangular de aquecimento indireto a gás natural	
Morada			
Rua Joaquim Fiadeiro 1300-665 Lisboa			

INSTITUTO SUPERIOR DE AGRONOMIA			
Pos.	**Qtd.**	**Equipamentos**	**NOTAS**
6	1	Fogão a gás natural	**PISO 0**
11	1	Marmita de aquecimento indireto a gás natural	
15	1	Serra ossos de congelados	
Morada			
Tapada da Ajuda 1349-017 Lisboa			

FACULDADE DE BELAS ARTES			
Pos.	**Qtd.**	**Equipamentos**	**NOTAS**
8	1	Forno convetor elétrico	**PISO 0**
13	1	Vitrina refrigerada expositora de sobremesas	
Morada			
Largo da Academia Nacional de Belas Artes 1249-058 Lisboa			

FACULDADE DE MOTRICIDADE HUMANA			
Pos.	**Qtd.**	**Equipamentos**	**NOTAS**
14	1	Cortadora/Robot de legumes de grande produção	**PISO 0**
Morada			
Estrada da Costa 1499-002 Cruz Quebrada			