Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril

RAUL MANUEL DAS ROUCAS FILIPE

Assinado de forma digital por RAUL MANUEL DAS ROUCAS FILIPE
Dados: 2021.11.19 15:12:19 Z

CADERNO DE ENCARGOS
(Consulta Prévia)

Referência CPG192021 - Equipamento para o Laboratório de Tecnologia Alimentar

PARTE I
Cláusulas jurídicas

Artigo 1º
Objecto e entidade adjudicante

1. O objecto do contrato consiste, de acordo com as cláusulas técnicas descritas na parte II deste caderno de encargos, na ***aquisição de equipamento para o Laboratório de Tecnologia Alimentar*** da Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril.

2. A entidade adjudicante é o Estado Português – Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril, sediada na Avenida Condes de Barcelona nº808, 2769-510 Estoril. A entidade adjudicante é representada pelo Prof. Doutor Raúl Manuel das Roucas Filipe, Presidente da Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril.

Artigo 2º
Local e condições

A entrega dos equipamentos será feita na Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril, sediada na Avenida Condes de Barcelona nº808, 2769-510 Estoril, no prazo estabelecido pela entidade adjudicante.

Artigo 3º
Preço base

O preço base é o preço máximo que a entidade adjudicante se dispõe a pagar pela execução de todas as prestações que constituem o seu objeto, fixando-se nos valores abaixo indicados para cada lote:

Lote 1 Varinhas e Liquidificador – 680,00€
Lote 2 Viscosímetro e Refratómetro – 2.540,00€
Lote 3 Forno Elétrico Multifunções – 1.600,00€

Totalizando 4.820,00€ (valor sem IVA).

Artigo 4º
Critério de Adjudicação

1. A adjudicação é feita segundo o critério do mais baixo custo;

2. Os candidatos serão ordenados por ordem decrescente da sua classificação final arredondada até à 3ª casa decimal.

3. Em caso de empate na classificação final, serão utilizados como critérios de desempate de forma sucessiva;

Entidade que tenha nos últimos 3 anos prestado serviços de natureza análoga à ESHTE
Proposta apresentada por entidade com sede mais próximo da sede da ESHTE;
Proposta apresentada pela entidade que tenha auferido rendimento mais baixo nos últimos três anos, conforme declarações de IRS ou IRC.

Artigo 5º
Obrigações dos cocontratantes

Para além das previstas no CCP, constituem obrigações dos cocontratantes:

a) Prestar os serviços conforme as condições definidas no presente caderno de encargos e demais documentos contratuais;
b) Comunicar à entidade adquirente, logo que deles tenham conhecimento, os factos que tornem total ou parcialmente impossível o cumprimento de qualquer das suas obrigações;
c) Não alterar as condições de prestação de serviços fora dos casos previstos no presente caderno de encargos;

Artigo 6º
Condições de pagamento

1. Os pagamentos devidos pelo contraente público são efetuados no prazo de 60 dias, após entrega das respetivas faturas, as quais devem ser emitidas até ao dia 10 do mês seguinte, após a entrega dos bens.

Artigo 7º
Patentes, licenças e marcas registadas

1. São da responsabilidade da entidade prestadora quaisquer encargos decorrentes da utilização de marcas registadas, patentes registadas ou licenças.

2. Caso a entidade adjudicante venha a ser demandada por ter infringido, na execução do contrato, qualquer dos direitos mencionados no número anterior, o adjudicatário indemniza-o

de todas as despesas que, em consequência, haja de fazer e de todas as quantias que tenha de pagar seja a que título for.

Artigo 8º
Sigilo

O adjudicatário garantirá o sigilo quanto a informações que os seus técnicos venham a ter conhecimento relacionadas com a actividade da entidade adjudicante.

Artigo 9º
Cessão da posição contratual

1. O adjudicatário não poderá ceder a sua posição contratual ou qualquer dos direitos e obrigações decorrentes do contrato sem autorização da entidade adjudicante.

2. Para efeitos de autorização prevista no número anterior, deve:

a) Ser apresentada pelo cessionário toda a documentação exigida ao adjudicatário no presente procedimento;
b) A entidade adjudicante apreciar, designadamente, se o cessionário não se encontra em nenhuma das situações previstas no artigo 55º do Código dos Contratos Públicos, e se tem capacidade técnica e financeira para assegurar o exacto e pontual cumprimento do contrato.

Artigo 10º
Penalidades

Concretizada a adjudicação, nos casos em que injustificadamente o adjudicatário se recuse a efectuar a prestação de serviços e/ou se atrase, ou ainda, não o efectue no tempo necessário à boa execução do contrato, a entidade adjudicante pode aplicar o regime contra-ordenacional previsto na Parte IV, artigos 455º a 464º, do Código de Contratos Públicos (CCP), caso o comportamento do adjudicatário seja considerado demasiado lesivo ou prejudique o regular funcionamento da instituição.

Artigo 11º
Casos fortuitos ou de força maior

1. Nenhuma das partes incorrerá em responsabilidade se por caso fortuito ou de força maior, designadamente greves ou nos conflitos colectivos de trabalho, for impedido de cumprir as obrigações assumidas no contrato.

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.

Artigo 12º
Garantia

1. O adjudicatário garantirá, sem qualquer encargo para a entidade adjudicante, os serviços /bens prestados, pelo prazo indicado na proposta.

2. O prazo de garantia referido no número anterior conta-se a partir da data da aceitação dos bens.

3. São excluídos da garantia todos os defeitos que notoriamente resultem de negligência da entidade adjudicante, bem como todos os defeitos resultantes de fraude, acção de terceiros, de caso fortuito ou de força maior.

Artigo 13º
Contrato

O contrato não será reduzido a escrito nos termos da alínea a) do nº1 do artigo 95º do Código de Contratos Públicos (CCP).
O contrato mantém-se em vigor até à entrega dos bens à ESHTE que deverá ocorrer até 31/12/2021, sem prejuízo da manutenção das obrigações de garantia.

Artigo 14º
Rescisão do contrato

1. O incumprimento, por uma das partes, dos deveres resultantes do contrato, confere à outra parte o direito de rescindir o contrato, nos termos do regime substantivo dos contratos administrativos, artigos 330º a 335º do CCP, sem prejuízo das correspondentes indemnizações legais.

2. No âmbito das mesmas disposições, pode ainda ocorrer a rescisão do contrato por mútuo acordo.

Artigo 15º
Legislação aplicável e foro competente

1 – Em tudo o que o presente Caderno de Encargos for omisso observar-se-á o disposto no Código dos Contratos Públicos e demais legislação aplicável.

2 - 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.

Artigo 16º
Conteúdo do contrato

1 – Fazem sempre parte integrante do contrato, independentemente da sua redução a escrito:

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 rectificações relativos ao caderno de encargos;
c) O caderno de encargos;
d) A proposta adjudicada;
e) Os esclarecimentos sobre a proposta adjudicada prestados pelo adjudicatário.

2. O clausulado do contrato pode também incluir uma reprodução do caderno de encargos completada por todos os elementos resultantes dos documentos referidos nas alíneas a), b), d) e e) do número anterior.

Artigo 17º
Penalidades contratuais

Concretizada a adjudicação, nos casos em que injustificadamente o adjudicatário se recuse a efectuar a prestação de serviços e/ou se atrase, ou ainda, não o efectue no tempo necessário à boa execução do contrato, a entidade adjudicante pode aplicar o regime contra-ordenacional previsto na Parte IV, artigos 455º a 464º, do Código de Contratos Públicos (CCP), caso o comportamento do adjudicatário seja considerado demasiado lesivo ou prejudique o regular funcionamento da instituição.

PARTE II
Clausulas técnicas

Artigo 18º
Especificação dos serviços

1. O presente Caderno de Encargos tem por objeto a aquisição dos seguintes equipamentos com as seguintes características mínimas:

Lote 1 – Varinhas e Liquidificador:

- **Varinha (6 unidades)**
  - Material: Aço Inoxidável
  - Potência (W): 1000
  - Função: Turbo
  - Mínimo 3 velocidades

- **Liquidificador (1 unidade)**
  - Material Corpo: Aço Inoxidável
  - Função Pulse
  - Opção gelo granizado
  - Tampa Doseadora
  - Segurança anti-abertura
  - Tipo de Jarro: Vidro
  - Capacidade (L): 1,6
  - Potência (W): 1000
  - Número de velocidades: 5
  -

Lote 2 – Viscosímetro e Refratómetro

- **Viscosímetro (1 unidade)**
  - Tipo de medidas: Viscosidade, temperatura, % torque
  - Gama: Viscosidade (A1 50 a 200.000mPa – s/50 a 200.000cP; A2 100 a 600.000mPa – s/100 a 600.000cP; A3 500 a 2.000.000 mPa – s/500 a 2.000.000 cP); Torque: 0.0 a 100.0%;
  - Velocidade: 0.5 a 250 rpm
  - Exactidão: Viscosidade: ± 1% da viscosidade máxima; Temperatura: ±0.2ºC
  - Ligação a PC

- **Refratómetro de Bolso (1 unidade)**
  - Escala: Brix Temperatura
  - Gama de Medição: Brix: 0.0 a 53.0 % Temperatura: 10.0 a 100.0ºC
  - Resolução: Brix: ± 0.1 % Temperatura: ± 0.1ºC
  - Precisão da Medição; Brix: ± 0.2 % Temperatura: ± 1ºC

- Gama de ATC: 10 a 100ºC (ATC, Compensação Automática de Temperatura)
- Temperatura Ambiente: 10 a 40 ºC
- Tempo de Medição: 3 segundos;
- Número máximo de dados registados: 100
- Saída de dados: NFC Forum Tipo 4; ISO/IEC 14443 tipo A
- Configuração dos dados: Data, Hora, Brix (%), Temperatura (ºC)
- Tempo útil da bateria: Aprox. 11.000 medições (com pilhas alcalinas)
- Dimensão e Peso: 55(l)x31(p)x109(a) mm e 100g

Lote 3 – Forno Elétrico Multifunções (1 unidade)

- Forno de convetor elétrico com controlo manual de humidificação;
- Temperatura regulável de 10 a 280 ºC e timer de 1 a 120 minutos;
- Carroçaria e câmara em aço inoxidável;
- 2 ventiladores;
- Isolamento térmico em fibra vitrocerâmica de 50mm e porta com vidro duplo de 4mm;
- Câmara com cantos arredondados;
- Vedante da porta removível para fácil e total limpeza;
- Pega ergonómica e atérmica;
- Grelha 600x400mm incluída;