

Lista de Artigos

Linha	Cod.	Designação	Unidade	Qtd
	0	NOTAS: Recomenda-se uma visita ao local da obra por forma de verificar no local o tipo que trabalhos a realizar e as infra-estruturas que existem, bem como as condições específicas em que se encontram antes da intervenção. Os preços a apresentar devem fazer reflectir todos os custos necessários ao cumprimento do caderno de encargos- condições técnicas, nomeadamente, fornecimento, transporte e montagem de materiais, com afectação de equipamentos, mão-de-obra e meios auxiliares de construção necessários à boa execução dos trabalhos a seguir especificados, incluindo todos os trabalhos de construção civil de apoio, com cumprimento de disposições de projecto, indicações dos fabricantes e regulamentação em vigor aplicável. Todos os materiais e acessórios têm de verificar previamente a compatibilidade total com os materiais existentes. Todos os trabalhos que estejam apresentados em peças desenhadas que não se encontrem especificados em mapa de quantidades deverão ser comunicados ao projetista em fase de concurso. É da responsabilidade do empreiteiro conhecer todas as condicionantes da obra e planear o seu modo de execução, bem como prever na sua proposta todos os trabalhos complementares à correta execução das tarefas. Ter especial atenção à NOTA INFORMATIVA do caderno de encargos (Condições Técnicas Gerais e Particulares).		
	1.0	Estaleiro e Obras preliminares		
1	1.1	Montagem, manutenção e desmontagem do estaleiro, incluindo instalação de redes e infra-estruturas provisórias, e respectivos componentes de equipamento e acessórios de apoio, equipamentos de segurança, sinalização e vedação de recinto para armazenamento de materiais. Elaboração e implementação do Plano de Segurança e de Saúde do Estaleiro de Obra, segundo a legislação em vigor, incluindo o fornecimento de equipamentos de protecção individual e coletiva.	vg	1
	2.0	Equipamentos		
	2.1	Fornecimento e colocação de Equipamentos na Zona de Confeção do tipo Electrolux 900XP a gás ou equivalente, conforme especificações técnicas do caderno de encargos, em:		
2	2.1.1	Marmita 150 Lts tipo E9BSGHIRFO	UN	2
3	2.1.2	Fritadeira basculante. 100 Lts do tipo E9BRGJDPFM	UN	2
4	2.1.3	Grelhador do tipo E9GRGHGCFU	UN	1
5	2.1.4	Forno de convexão misto do tipo 10GN 2/1 AOS102GBG2	UN	1
6	2.1.5	Fogão 6Q do tipo E9GCGH6C00 + base com portas	UN	1
7	2.1.6	Hott em inox 6000x2200x700mm compensada	UN	1
8	2.1.7	Sistema de extração c/ renovação de ar	UN	1
	2.2	Fornecimento e colocação de Equipamentos na Zona de Frio do tipo Electrolux ECOSTORE PREMIUM ou equivalente, conforme especificações técnicas do caderno de encargos,		
9	2.2.1	Armário de conservação em inox -2/10 °C do tipo ESP142FR	UN	1
10	2.2.2	Armário de congelação em inox -22/-15 °C do tipo ESP142FF	UN	1
	2.3	Fornecimento e colocação de Equipamentos na Zona de Preparação de Legumes/ Carne/ Peixe, conforme especificações técnicas do caderno de encargos ou Equivalentes, em:		
11	2.3.1	Descascadora de batatas do tipo EP25Kg TA Inox	UN	1
12	2.3.2	Cortadora de legumes do tipo CL55 Alavanca	UN	1
13	2.3.3	Conjunto de 9 discos para cortadora de legumes	UN	1
14	2.3.4	Equipamento para puré compatível com cortadora de legumes do tipo CL55 Alavanca	UN	1
15	2.3.5	Trituradora do tipo MP 800 ULTRA INOX 740mm	UN	2
16	2.3.6	Suporte MP800 Marmitas/Panelas	UN	2
17	2.3.7	Fiambreira do tipo	UN	1
18	2.3.8	Picadora de carne	UN	1

19	2.3.9	Serra de ossos do tipo SAV 220	UN	1
20	2.3.10	Armário INOX Esterilização c/10 Facas(Verde/Vermelha/Azul)	UN	1
	2.4	Fornecimento e colocação de Equipamentos nas Zonas Comuns/ Transporte de alimentos, conforme especificações técnicas do caderno de encargos ou equivalente, em:		
21	2.4.1	Carrinho de trabalho do tipo 3P 950x510x940 mm	UN	9
	2.5	Fornecimento e colocação de Equipamentos na Zona de Congelação: Câmara de congelados 1600x3900x2000mm, conforme especificações técnicas do caderno de encargos ou equivalente, em:		
22	2.5.1	Unidade de refrigeração do tipo BT SROLL JEHSCU0200CL3 a R449A	UN	1
23	2.5.2	Evaporador do tipo LTE205N4	UN	1
24	2.5.3	Kit de regulação e controlo	UN	1
25	2.5.4	Derivadores do tipo KHRQ922M22M20	UN	1
26	2.5.5	Tubagem em Cobre e Isolamento	UN	1
27	2.5.6	Porta Pivotante -20°C 800X1900H INOX	UN	1
28	2.5.7	Cortina de Lamelas 800*1900H 200*5mm	UN	1
29	2.5.8	Iluminação LED camaras	UN	1
	2.6	Fornecimento e colocação de Equipamentos na Camarade Conservação de Frutas e Legumes: Câmara de Conservação 1800x4100x2100mm, conforme especificações técnicas do caderno de encargos ou equivalente, em:		
30	2.6.1	Unidade de refrigeração do tipo MT Zeas LRMEQ39Y1 a R410A	UN	2
31	2.6.2	Evaporador do tipo LTE200S4	UN	2
32	2.6.3	Kit de regulação e controlo	UN	2
33	2.6.4	Derivadores do tipo KHRQ922M22M20	UN	2
34	2.6.5	Tubagem em Cobre e Isolamento	UN	2
35	2.6.6	Porta Pivotante 0°C 800X1900H INOX	UN	2
36	2.6.7	Cortina de AR Tecna 900mm	UN	2
37	2.6.8	Ligação Armários a Unidades ZEAS	UN	2
38	2.6.9	Iluminação LED camaras	UN	2
	2.7	Fornecimento e execução da Câmara de Congelação 2500x4400x2400mm, conforme especificações técnicas do caderno de encargos ou equivalente, em:		
39	2.7.1	Camara de congelação completa	UN	1
	3.0	Incêndios		
40	3.1	Fornecimento de colocação de toda a rede de deteção e combate de incendios conforme projeto da especialidade, dando cumprimento à legislação em vigor, inclui todos os trabalhos, acessórios e equipamentos (conforme projeto) para uma boa execução e uso ou equivalente. Inclui activação e formação do sistema.	vg	1
	3.1.1	Sistema de detenção e proteção de Incêndio: Sistema de detenção de incêndio da Marca Nobel ou equivalente de cocepção totalmente elétrica (nenhuma peça mecanica em movimento). Permite adaptar-se a todos os modelos de hottes. A extinção efectua-se em três níveis, pela projecção de um agente exterior por bicos especialmente estudados: Equipamentos de cocção de forte risco de incêndio tais como (Fritadeiras, grelhadores, frigideiras, etc); Interior de exaustores/hotte de extração; Partida de cada Conduta;		
	3.1.2	Fornecimento e montagem de 16 difusores de extinção para proteção de incêndios; Adaptado aos equipamentos de coação; adaptado à hotte (6000x2200x700); Adaptado em partida de conduta.		

	3.1.3	Descrição do Sistema: 1 Central de controlo NFS4; Cabo de detenção; Acessorios de Instalação (tubos em inox,ligações, etc); Protecção 3 níveis(equipamento de cocção, interior do exaustor e inicio de conduta); 1 Deposito em aço inoxidavel 316 L;		
	4.0	Hotelaria		
	4.1	Fornecimento e colocação de Material Hoteleiro variado conforme peças desenhadas, em Aço Inox 316. inclui todos os acessorios para um bom funcionamento e uso ou		
41	4.1.1	Armário Louceiro em aço inox, Tipo: T3, com Portas e dimensão 1500x800x1800.	UN	1
42	4.1.2	Escaparate Neutro em aço inox, Do tipo T1, sem portas com gavetas na horizontal; e dimensão de 1800x800x900.	UN	1
43	4.1.3	Escaparate Neutro em aço inox, Do tipo T1, sem portas com gavetas na horizontal; e dimensão de 1800x700x900.	UN	3
44	4.1.4	Escaparate em aço inox, Do tipo T1, sem portas; e dimensão de 500x700x900.	UN	2
45	4.1.5	Escaparate em aço inox, Do tipo T0, sem portas; e dimensão de 700x700x400.	UN	1
46	4.1.6	Escaparate em aço inox com tabua Rilene, Do tipo T1, sem portas; e dimensão de 2000x700x900.	UN	1
47	4.1.7	Escaparate em aço inox, Do tipo T1, sem portas com duas cubas; dimensão de 2000x800x900; com sifão industrial anti-gordura (2) e Torneira chuveiro de bancada duas águas monocomando com bica integrada da Magnus ou equivalente.	UN	1
48	4.1.8	Escaparate em aço inox, Do tipo T1, sem portas com duas cubas; dimensão de 2000x700x900; com sifão industrial anti-gordura (2) e Torneira chuveiro de bancada duas águas monocomando com bica integrada da Magnus ou equivalente.	UN	3
49	4.1.9	Escaparate em aço inox, Do tipo T1, sem portas com duas cubas; dimensão de 1750x700x900; com sifão industrial anti-gordura (2) e Torneira chuveiro de bancada duas águas monocomando com bica integrada da Magnus ou equivalente.	UN	2
50	4.1.10	Tabua rilene, do tipo T1 sem portas com dimensão de 700x700x900.	UN	1
51	4.1.11	Tabua rilene, do tipo T1 sem portas com dimensão de 500x700x900.	UN	2
52	4.1.12	Pio Lava louça em Aço Inox com pedal.	UN	1
53	4.1.13	24 Filtros industriais 500x500	vg	1