



Município de Santarém

CÂMARA MUNICIPAL

CADERNO DE ENCARGOS

AQUISIÇÃO DE BENS

"AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS E MATERIAIS DE COZINHA PARA OS AGRUPAMENTOS NO ÂMBITO DO CONTRATO INTERADMINISTRATIVO"

1. OBJETO

O presente Caderno de Encargos compreende as cláusulas a incluir no contrato a celebrar na sequência do procedimento pré-contratual que tem por objeto principal a aquisição de bens, Equipamentos e Materiais de cozinha para os agrupamentos de Escolas do concelho no âmbito do contrato interadministrativo.

2. PRAZO DE FORNECIMENTO DOS BENS

O fornecedor dos bens obriga-se a concluir a execução do serviço, com todos os elementos referidos no anexo (Características Técnicas) ao presente Caderno de Encargos, no prazo de 20 dias, a contar da data da assinatura do contrato;

3. PREÇO CONTRATUAL

3.1. Pela aquisição dos bens objeto do contrato, bem como pelo cumprimento das demais obrigações constantes do presente Caderno de Encargos, o Município de Santarém deve pagar ao fornecedor dos bens o preço constante da proposta adjudicada, acrescido de IVA à taxa legal em vigor, se este for legalmente devido.

3.2. O preço referido no número anterior inclui todos os custos, encargos e despesas cuja responsabilidade não esteja expressamente atribuída ao contraente público, (incluindo as despesas de alojamento, alimentação e deslocação de meios humanos, despesas de aquisição, transporte, armazenamento e manutenção de meios materiais bem como quaisquer encargos decorrentes da utilização de marcas registadas, patentes ou licenças).

4. PARÂMETRO BASE DO PREÇO CONTRATUAL

O preço máximo que o Município de Santarém se dispõe a pagar pela execução de todas as prestações que constituem o objeto da presente contratação é de **€ 143.500,00** (parâmetro base do preço contratual).



5. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

5.1. As quantias devidas pelo Município de Santarém, nos termos da cláusula terceira, devem ser pagas no prazo de **60 dias** após a receção pelo Município de Santarém das respetivas faturas, as quais só podem ser emitidas após o vencimento da obrigação respetiva.

5.2. Nas condições de pagamento a apresentar pelos concorrentes não podem ser propostos adiantamentos por conta dos bens a fornecer.

6. CAUÇÃO

Considerando que o preço base contratual é inferior a € 500.000 não será exigida ao adjudicatário a prestação de uma caução.

7. PROTEÇÃO E TRATAMENTO DE DADOS PESSOAIS

7.1. O Adjudicatário compromete-se a assegurar cumprimento das obrigações decorrentes do Regulamento Geral de Proteção de Dados (doravante designado RGPD) – Regulamento (UE) 2016/679 do Parlamento Europeu e do Conselho de 27/4 de 2016, e demais legislação que lhe seja aplicável relativa a dados pessoais, durante a vigência do contrato e, sempre que exigível, após a sua cessação, designadamente:

- a) Utilizar os dados pessoais a que tenha acesso ou que lhe sejam transmitidos pela entidade adjudicante, única e exclusivamente para as finalidades previstas no contrato;
- b) Manter os dados pessoais estritamente confidenciais, cumprindo e garantindo o cumprimento do dever de sigilo profissional relativamente aos mesmos;
- c) Cumprir quaisquer regras relacionadas com o tratamento de dados pessoais a que a entidade adjudicante esteja especialmente vinculada, desde que tais regras lhe sejam previamente comunicadas;
- d) Pôr em prática as medidas técnicas e organizativas necessárias à proteção dos dados pessoais tratados por conta da entidade adjudicante, nomeadamente contra a respetiva destruição, acidental ou ilícita, a perda acidental, a alteração, a difusão ou o acesso não autorizados, bem como contra qualquer outra forma de tratamento ilícito dos mesmos;
- e) Prestar à entidade adjudicante toda a colaboração de que esta careça para esclarecer qualquer questão relacionada com o tratamento de dados pessoais, efetuado ao abrigo do contrato;
- f) Manter a entidade adjudicante informada em relação ao tratamento de dados pessoais, obrigando-se a comunicar de imediato qualquer situação que possa afetar o tratamento dos mesmos, ou que, de algum modo, possa dar origem ao incumprimento das disposições legais em matéria de proteção de dados pessoais;
- g) Assegurar o cumprimento do RGPD e demais legislação relativa à proteção de dados, por todos os seus colaboradores, incluindo toda e qualquer pessoa singular ou coletiva que preste serviços ao adjudicatário, designadamente, representantes legais, trabalhadores, prestadores de serviços, procuradores e consultores, independentemente da natureza e validade do vínculo jurídico estabelecido entre o adjudicatário e o referido colaborador;



- h) Assegurar que as pessoas autorizadas a tratar os dados pessoais assumiram um compromisso de confidencialidade ou estão sujeitas a adequadas obrigações legais de confidencialidade;
- i) Não copiar, reproduzir, adaptar, modificar, alterar, apagar, destruir, difundir, transmitir, divulgar ou por qualquer outra forma colocar à disposição de terceiros os dados pessoais a que tenha acesso ou que lhe sejam transmitidos pela entidade adjudicante ao abrigo do contrato, exceto quando tal lhe tenha sido expressamente comunicado, por escrito, por esta ou quando decorra do cumprimento de uma obrigação legal;
- j) Adotar as medidas de segurança previstas no artigo 32.º do RGPD, que assegurem a confidencialidade, a integridade, a disponibilidade e a resiliência dos sistemas e serviços de tratamento de dados pessoais e implementar um processo para testar, apreciar e avaliar regularmente a eficácia destas medidas;
- k) Prestar a assistência necessária à entidade adjudicante no sentido de permitir que esta cumpra a obrigação de dar resposta aos pedidos dos titulares dos dados, tendo em vista o exercício dos direitos previstos no RGPD, nomeadamente o direito de acesso, retificação, oposição, apagamento, limitação e portabilidade dos seus dados pessoais;
- l) Disponibilizar à entidade adjudicante todas as informações necessárias para demonstrar o cumprimento das obrigações do RGPD para efeitos da auditoria e inspeções, nos termos da alínea h) do art.º 28.º;
- m) Após o fim do contrato, devolver à entidade todos os dados pessoais recolhidos durante a execução do mesmo, apagando as cópias existentes nos termos da alínea g) do art.º 28.º do RGPD, salvo legislação contrária em vigor;
- n) Garantir a eficácia de mecanismo de notificação efetivo em caso de violação de dados pessoais para efeitos do cumprimento do previsto no art.º 33 do RGPD.

7.2. O adjudicatário será responsável por qualquer prejuízo em que a entidade adjudicante venha a incorrer em consequência do tratamento, por parte do mesmo e/ou dos seus colaboradores, de dados pessoais em violação das normas legais aplicáveis.

8. PARECERES PRÉVIOS, LICENCIAMENTOS E AUTORIZAÇÕES

Nos termos do n.º 5 do artigo 36.º do Código dos Contratos Públicos, não existem quaisquer pareceres prévios, licenciamentos e autorizações necessárias que possam condicionar o procedimento e a execução do contrato.



Município de Santarém
CÂMARA MUNICIPAL

ANEXO:

- Anexo A - Características Técnicas.

ANEXO A

Características Técnicas

No presente procedimento deverão ser fornecidos e instalado os seguintes equipamentos e materiais de cozinhas nas características descritas, quantidades e local de instalação:

1. Equipamentos de cozinha;

EQUIPAMENTO	Caraterísticas	Dimensões	Quantidade	LOCAL
Armário frigorífico de frescos	Em aço inoxidável; frio ventilado; gás refrigerante R-290; termostato eletrónico digital; temperatura -2 / +8 ° C; capacidade 1400L	1388x826x2008	1	EB.2,3 Mem Ramires;
			1	EB.2,3 D. João II
			1	EB.2,3 D. Manuel I
Armário frigorífico de congelação	Em aço inoxidável ; frio ventilado; descongelação automática; temperatura -22 / -18°C; capacidade 1400L; gás refrigerante R290; termostato electrónico digital	1388x826x2008	1	EB.2,3 Mem Ramires;
			1	EB.2,3 D. João II
			1	EB.2,3 D. Manuel I
Bascular a gás 120 litros	estrutura e cuba basculante em aço inox com capacidade para 120L; alimentação com água; temperatura regulável por termostato	1200x900x900	1	Secundária Sá Bandeira
			1	EB.2,3 Mem Ramires;
			1	EB.2,3 D. João II
Forno a gás 6 queimadores sem forno	fogão a gás em aço inox com 6 queimadores e base neutra; válvulas com sistema de segurança que interrompe o fornecimento do gás no caso de extinção de chama ou temperatura excessiva;queimadores com chama auto-piloto e auto-estabilizadora	1200x900x850	1	EB.2,3 D. João II
			1	EB.2,3 D. João II
			1	EB.2,3 D. Manuel I
Forno convetor a gás 20 níveis 2/1	Programas de cozedura; programa automático de lavagem ; modos de cozinhar: vapor a baixa temperatura 30-98°, vapor a 99°, super vapor de 100-130°, misto 30-300° e convecção 30-300°; sonda interna multipontos;	1074x1162x1870	1	Secundária Sá Bandeira
			1	EB.2,3 Mem Ramires;
			1	EB.2,3 D. João II
Esterilizador de facas	estrutura em inox com janela acrílica; lâmpada UV germicida; capacidade 25 - 30 unidades	505x155x613	1	EB.2,3 Mem Ramires;
			1	EB.2,3 D. João II
			1	EB.2,3 D. Manuel I
Máquina de lavar louça de capota	equipamento em anox inox; abastecimento de água automático; exaustamento com água quente;doseador de abrillantador; termostato regulável para cuba e caldeira; start/stop com fecho/abertura da capota; ciclos de lavagem 1,5 2 minutos; capacidade da cuba e caldeira: 30l cuba e 8l caldeira	657/760x793x1494/1969 mm	1	EB.2,3 D. Manuel I



Município de Santarém

CÂMARA MUNICIPAL

EQUIPAMENTO	Caraterísticas	Dimensões	Quantidade	LOCAL
Marmita a gás 100 litros	estrutura em anox inoxidável; fundo da cuba em aço inoxidável anti corrosivo; torneira de abastecimento de água; aquecimento a gás; queimadores em aço inoxidável com chama auto-estabilizadora controlado por válvula com sistema de segurança que interrompe a passagem de gás em caso de extinção da chama; queimador com chama piloto e isqueiro	800x900x850	1	Centro Escolar de Alcanede
Marmita a gás 150 litros	estrutura em anox inoxidável; fundo da cuba em aço inoxidável anti corrosivo; torneira de abastecimento de água; aquecimento a gás; queimadores em aço inoxidável com chama auto-estabilizadora controlado por válvula com sistema de segurança que interrompe a passagem de gás em caso de extinção da chama; queimador com chama piloto e isqueiro	800x900x850	1	EB.2,3 Mem Ramires;
			1	EB.2,3 D. Manuel I
Peladora de Batatas	estrutura em aço inoxidável; com visor transparente na parte superior com fecho e dispositivo de segurança; equipada com torre de controlo amovível das funções para maior durabilidade dos comandos; velocidade 1370rpm	Ø 400x820	1	EB.2,3 Mem Ramires;
			1	EB.2,3 D. João II
			1	EB.2,3 D. Manuel I
Robot de legumes	equipamento em aço inox e com várias opções de corte		1	EB.2,3 D. João II;
			1	EB.2,3 D. Manuel I
Kit discos robot legumes	acesce preço empresa upK		1	EB.2,3 D. João II;
			1	EB.2,3 D. Manuel I
Kit discos robot legumes	disco de juliana		1	EB.2,3 D. João II;
			1	EB.2,3 D. Manuel I
	ralador cenoura		1	EB.2,3 D. João II;
			1	EB.2,3 D. Manuel I
	cubos 10x10 mm - GC10 + E10 (conjunto)		1	EB.2,3 D. João II;
			1	EB.2,3 D. Manuel I
Cilindro termoacumulador elétrico	capacidade de 200l; elétrico	800x1270	1	EB.2,3 D. Manuel I
Serra Ossos	estrutura em alumínio;folha 1550; trifásico	440x370x810	1	EB.2,3 Mem Ramires;
			1	EB.2,3 D. João II
			1	EB.2,3 D. Manuel I



Município de Santarém

CÂMARA MUNICIPAL

2. Materiais de cozinha

Materiais	Caraterísticas	Dimensões	Quantidade	LOCAL
Tábua de corte verde	fibra de qualidade alimentar	500x400x15	1	EB.2,3 Mem Ramires;
			1	EB.2,3 D. João II
			1	EB.2,3 D. Manuel I
Tábua de corte vermelha	fibra de qualidade alimentar	500x400x15	1	EB.2,3 Mem Ramires;
			1	EB.2,3 D. João II
			1	EB.2,3 D. Manuel I
Tábua de corte azul	fibra de qualidade alimentar	500x400x15	1	EB.2,3 Mem Ramires;
			1	EB.2,3 D. João II
			1	EB.2,3 D. Manuel I
Faca de corte verde +/- 34 cm	lâmina +/- 34 cm	+/- 34 cm	1	EB.2,3 Mem Ramires;
			1	EB.2,3 D. João II
			1	EB.2,3 D. Manuel I
Faca de corte vermelha +/- 34 cm	lâmina +/- 34 cm	+/- 34 cm	1	EB.2,3 Mem Ramires;
			1	EB.2,3 D. João II
			1	EB.2,3 D. Manuel I
Faca de corte azul +/- 34 cm	lâmina +/- 34 cm	+/- 34 cm	1	EB.2,3 Mem Ramires;
			1	EB.2,3 D. João II
			1	EB.2,3 D. Manuel I
Faca de corte amarela +/- 34 cm	lâmina +/- 34 cm	+/- 34 cm	1	EB.2,3 Mem Ramires;
			1	EB.2,3 D. João II
			1	EB.2,3 D. Manuel I
Faca de corte branca +/- 34 cm	lâmina +/- 34 cm	+/- 34 cm	1	EB.2,3 Mem Ramires;
			1	EB.2,3 D. João II
			1	EB.2,3 D. Manuel I
Tabuleiro linha self	lavável não poroso; anti-derrapante	460x360mm	150	EB.2,3 Mem Ramires;
			150	EB.2,3 D. João II
			150	EB.2,3 D. Manuel I
Tabuleiro perfurado descongelção 2/1	material aço inoxidável; profundidade 65mm		4	EB.2,3 Mem Ramires;
			4	EB.2,3 D. João II
			4	EB.2,3 D. Manuel I
Carro ensacados para legumes	construção em inox; 4 rodas; pega traseira	900x550x870	1	EB.2,3 Mem Ramires;
			1	EB.2,3 D. João II
			1	EB.2,3 D. Manuel I
Armário matéria-prima não alimentar	estrutura em aço inoxidável	1400x500x1700	1	EB.2,3 Mem Ramires;
			1	EB.2,3 D. Manuel I
Bases 10cm altura plástico	em plástico; 10cm/ 15cm	1200x800 / 1500x800	8	EB.2,3 Mem Ramires;
			8	EB.2,3 D. João II
			8	EB.2,3 D. Manuel I
Prateleiras não alimentares	4 ou 5 níveis	1060x470x2000 / 2000x40x2000	5	EB.2,3 D. Manuel I

As dimensões apresentadas são de referência, devendo serem fornecidos bens com dimensões aproximadas às mencionadas em cada dos bens.