ISCSP
INSTITUTO SUPERIOR DE CIÊNCIAS SOCIAIS E POLÍTICAS
UNIVERSIDADE DE LISBOA

APROVADO
Assinado por: **RICARDO JOÃO MAGRO RAMOS PINTO**
Num. de Identificação: 11020057
Data: 2022.08.17 17:50:58 +0100
Certificado por: **Diário da República Eletrónico.**
Atributos certificados: **Presidente - Instituto Superior de Ciências Sociais e Políticas da Universidade de Lisboa.**
O Presidente

CONSULTA PRÉVIA CPREV/04/ISCSP/2022
CADERNO DE ENCARGOS NO ÂMBITO DA AQUISIÇÃO DE PALAMENTA E EQUIPAMENTO DE BAR

PARTE I
CLÁUSULAS JURÍDICAS

CAPÍTULO I
DISPOSIÇÕES INICIAIS

Artigo 1.º
Objeto

O presente caderno de encargos tem por objeto a aquisição de palamenta e equipamento de bar, conforme as especificações definidas no anexo I do presente caderno de encargos.

Artigo 2.º
Contrato

1. O contrato é composto pelo respetivo clausulado contratual e seus anexos e será reduzido a escrito, integrando igualmente os elementos elencados nas disposições aplicáveis do Código dos Contratos Públicos (CCP).
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 pela entidade adjudicatária.
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 e aceites pela entidade adjudicatária nos termos do disposto no artigo 101.º desse mesmo diploma legal.

Artigo 3.º
Duração de Contrato

1. O contrato inicia-se à data de envio da nota de encomenda e terá a duração máxima de 14 dias após o envio da nota de encomenda, sem prejuízo das obrigações acessórias que devam perdurar para além da cessação do mesmo.
2. As partes obrigam-se a cumprir fiel e imperativamente todos os prazos acordados.

Artigo 4.º
Gestor do Contrato

1. Para o acompanhamento permanente e para a garantia da boa execução do contrato, é designado o gestor de contrato, de acordo com o previsto no artigo 290.ºA do CCP.
2. O gestor detetará os desvios, defeitos ou outras anomalias na execução do contrato, identificando e propondo medidas corretivas que se revelem adequadas, ao órgão competente para a decisão de contratar.

Artigo 5.º
Resolução do Contrato

1. O incumprimento, por uma das partes, dos deveres resultantes do contrato confere, nos termos gerais de direito, à outra parte o direito de resolver o contrato, sem prejuízo das correspondentes indemnizações legais.
2. Caso se verifique que a entidade adjudicatária não afete ao objeto de contrato, os recursos necessários e identificados na sua proposta, bem como não dê cumprimento aos prazos definidos no caderno de encargos, a entidade adjudicante procederá à resolução imediata do contrato, sem obrigação de pagamento de qualquer indemnização, salvo cessão da posição contratual por incumprimento da entidade adjudicatária, prevista em caderno de encargos.

CAPÍTULO II
ESTIPULAÇÕES CONTRATUAIS

Secção I
Obrigações

Artigo 6.º
Obrigações da Entidade Adjudicatária

1. São obrigações da entidade adjudicatária:
   a) Fornecer à entidade adjudicante o objeto de contrato, em conformidade com as características técnicas e requisitos do fornecimento definidos no anexo I do presente caderno de encargos;
   b) Fornecer o objeto de contrato à entidade adjudicante, conforme as normas legais e ambientais vigentes aplicáveis ao exercício da atividade e demais documentos contratuais;
   c) Avisar a entidade adjudicante no prazo mínimo de 2 (dois) dias úteis para efetuar a entrega total ou parcial do objeto de contrato;
   d) Entregar os bens objeto de contrato dentro do prazo de execução e no máximo com 3 entregas parciais;
   e) Entregar o objeto de contrato com um prazo de garantia mínimo conforme o disposto no artigo 19º do presente caderno de encargos;
   f) Entregar o objeto de contrato, após a receção da nota de encomenda emitida e enviada pela entidade adjudicante, possuindo a entidade adjudicante 10 (dez) dias úteis para a verificação dos mesmos;
   g) Entregar os bens objeto de contrato no horário normal de expediente da entidade adjudicante, entre as 10h00m e as 16h00m, com intervalo entre as 12h30m e as 14h00m;
   h) Para efeitos de entrega dos bens objeto de contrato, o acesso à garagem só é possível a transportes de mercadorias com altura máxima de 2,40m e de capacidade máxima de 3500Kg;
   i) Entregar todos os bens objeto do contrato, bem como as respetivas peças, componentes ou equipamentos em estado novo, conforme nº 2 do artigo 441.º do CCP;
   j) Substituir todos os bens que se encontrem descontinuados, devendo as especificações técnicas dos bens a substituir ser iguais ou superiores às constantes no procedimento, sujeito à aprovação da entidade adjudicante;
   k) Substituir todos os bens que estejam desconformes, sem prejuízo da aplicação das sanções contratuais previstas;
   l) Faturar os bens objeto de contrato aquando da sua entrega. Caso exista entrega parcial dever-se-ão faturar apenas os bens entregues;
   m) Faturar os bens objeto de contrato em conformidade com as condições de pagamento definidas;
   n) Esclarecer a faturação em caso de discordância por parte da entidade adjudicante ou proceder à emissão de nova fatura devidamente corrigida;
   o) Comunicar antecipadamente, logo que tenha conhecimento, à entidade adjudicante, os factos que tornem total ou parcialmente impossível o fornecimento do objeto do contrato, ou o cumprimento de qualquer outra das suas obrigações nos termos do contrato celebrado com a entidade adjudicante;

p) A entidade adjudicatária, fica ainda, obrigada a recorrer a todos os meios humanos e materiais necessários à perfeita e complexa execução das tarefas e obrigações a seu cargo;
q) Não alterar as condições do fornecimento dos bens definidos no caderno de encargos;
r) Comunicar qualquer facto que ocorra durante a execução do contrato e que altere, designadamente, a sua denominação social, os seus representantes legais com relevância para o fornecimento, a sua situação jurídica e a sua situação comercial;
s) Manter sigilo e garantir a confidencialidade, não divulgando quaisquer informações que obtenham no âmbito da formação do procedimento em causa e não utilizar as mesmas para fins alheios àquela execução, abrangendo esta obrigação todos os seus agentes, funcionários, colaboradores ou terceiros que nelas se encontrem envolvidos;
t) Possuir todas as autorizações, consentimentos, aprovações, registos e licenças necessários para o pontual cumprimento das obrigações assumidas no contrato.

Artigo 7.º
Preço Base

1. O preço máximo que a entidade adjudicante se dispõe a pagar para o contrato a celebrar é de EUR 25.000,00 (vinte e cinco mil euros), ao qual acrescem EUR 5.750,00 (cinco mil, setecentos e cinquenta euros) correspondente ao IVA à taxa legal em vigor de 23%, perfazendo o total de EUR 30.750,00 (trinta mil, setecentos e cinquenta euros).
2. O preço definido inclui todos os encargos de instalação e materiais de apoio necessários ao objeto do presente contrato.

Artigo 8.º
Condições de pagamento

1. Pelo fornecimento dos bens objeto do contrato, a entidade adjudicante deve pagar à entidade adjudicatária o valor constante das faturas enviadas, de acordo com os valores contratualizados.
2. A quantia devida pela entidade adjudicante, nos termos da proposta a adjudicar, após análise que obedecerá ao critério definido, deve ser paga no prazo de 30 (trinta) dias após a receção pela entidade adjudicante da respetiva fatura, devendo esta ser emitida após a receção da nota de encomenda emitida e enviada pela entidade adjudicante.
3. Para efeitos do número anterior, a obrigação considera-se vencida após a receção dos bens, estando sujeita a confirmação da entidade adjudicante de acordo com o disposto na alínea f) do nº 1 do artigo 6º do presente caderno de encargos.
4. Emitir as respetivas faturas, de acordo com as notas de encomenda enviadas pela entidade adjudicante, após a entrega dos bens requisitados.
5. Todos os encargos referidos nos números anteriores têm que incluir todos os custos, encargos e despesas cuja responsabilidade não esteja expressamente atribuída ao adquirente, nomeadamente quaisquer encargos decorrentes da utilização, no fornecimento, de marcas registadas, patentes ou licenças.
6. Toda a faturação deve discriminar o serviço adquirido e os respetivos valores.
7. Desde que a(s) fatura(s) esteja(m) devidamente emitida(s) cumprindo com o valor contratual, e com o número de compromisso comunicado pela nota de encomenda emitida e enviada pela entidade adjudicante, as mesmas é(são) paga(s) através de transferência bancária ou cheque emitido à ordem da entidade adjudicatária.
8. A fatura deve ser emitida, transmitida e rececionada, conforme o disposto no artigo 299.º-B do Código dos Contratos Públicos e no Decreto-Lei n.º 123/2018, de 28 de dezembro, com as demais alterações resultantes do Decreto-Lei 14-A/2020, de 7 de abril, e conjugado com as disposições constantes da Portaria n.º 289/2019, de 5 de setembro.
9. Para o efeito, o contraente Público aderiu ao Portal FE-AP, enquanto solução eletrónica para a receção de documentos eletrónicos, pelo que a entidade adjudicatária deve iniciar o seu processo de onboarding à solução FE-AP, através do preenchimento do formulário https://pt.surveymonkey.com/r/FE-AP_CIUS . Em caso de dúvida, o cocontratante deverá solicitar o devido apoio e suporte em https://www.espap.gov.pt/spfin/Paginas/FE_Duvidas_Fornecedores.aspx

10. Até 31 de dezembro de 2022, o Contraente Público aceita a receção de faturas através do endereço de correio eletrónico aprovisionamento@iscsp.ulisboa.pt ou através do correio postal, salvo a(s) fatura(s) emitida(s) pelas Grandes Empresas.
11. Para pagamento da mensalidade referente à compensação de custos, a entidade adjudicante emitirá à entidade adjudicatária a fatura até ao 8º dia do mês a que respeita, cabendo à entidade adjudicatária proceder ao seu pagamento até ao 30º dia após a sua emissão.
12. Toda a faturação deve discriminar os bens adquiridos e os respetivos valores.
13. A entidade adjudicatária deve prestar os devidos esclarecimentos à entidade adjudicante, caso esta apresente dúvidas sobre os montantes faturados. Caso se justifique, proceder à emissão de nova fatura devidamente corrigida.

Artigo 9.º
Local

O fornecimento dos bens, objeto do contrato, serão entregues nas instalações do Instituto Superior de Ciências Sociais e Políticas (ISCSP), sito na Rua Almerindo Lessa – Campus Universitário do Alto da Ajuda 1300-663 Lisboa.

Secção II
Vicissitudes

Artigo 10.º
Sanções contratuais

1. Pelo incumprimento de obrigações emergentes do contrato, a entidade adjudicante pode exigir à entidade adjudicatária o pagamento de pena pecuniária, por cada incumprimento registado, e em função da respetiva gravidade, de valor a fixar entre 1‰ e 5 ‰, sem IVA.
2. No caso de incumprimento do prazo fixado para a entrega dos bens, por causa imputável à entidade adjudicatária, poderá a entidade adjudicante exigir a penalidade da forma seguinte: P = VCT x A/100 em que P representa o Valor da Penalidade sem IVA, VCT corresponde ao Valor do Contrato e A representa o número de dias corridos de atraso do prazo fixado para a entrega dos bens.
3. O limite máximo para o valor total das sanções contratuais aplicadas será regulado pelo disposto no artigoº 329 do CCP.

Artigo 11.º
Atos e direitos de terceiros

1. Sempre que a entidade adjudicatária sofra atrasos na execução do objeto do contrato em virtude de qualquer facto imputável a terceiros, deve, no prazo de 10 dias a contar da data em que tome conhecimento da ocorrência, informar, por escrito, ao ISCSP, a fim deste ficar habilitado a tomar as providências necessárias para diminuir ou recuperar tais atrasos.
2. No caso de todas as prestações objeto do contrato a executar pela entidade adjudicatária serem suscetíveis de provocar prejuízos ou perturbações, a entidade adjudicatária, se disso tiver ou dever ter conhecimento, comunica, antes do início da execução em causa, ou no decorrer desta, esse facto ao ISCSP para que este possa tomar as providências que julgue necessárias.

Artigo 12.º
Alterações ao contrato

1. Qualquer alteração ou adenda ao contrato deverá constar de documento escrito assinado por ambas, as partes, e produzirá efeitos a partir da data da respetiva assinatura.
2. A parte interessada na alteração deve comunicar, por escrito, à outra parte essa intenção, com uma antecedência mínima de 20 (vinte) dias em relação à data em que pretende ver introduzida a alteração.
3. A alteração do contrato não pode conduzir à modificação de aspetos essenciais do mesmo, nem constituir uma forma de impedir, restringir ou falsear a concorrência.
4. O contrato pode ser alterado por:

a) Acordo entre as partes, que não pode revestir forma menos solene que o contrato;
b) Decisão judicial ou arbitral;
c) Razões de interesse público.

Artigo 13.º
Cessão da posição contratual por incumprimento da entidade adjudicatária

No caso da entidade adjudicatária incumprir o contrato de forma a dar origem à resolução sancionatória do mesmo, a entidade adjudicante pode, em substituição da resolução definitiva do contrato, proceder à cessão da posição contratual nos termos do artigo 318-Aº do CCP.

CAPÍTULO III
DISPOSIÇÕES FINAIS

Artigo 14.º
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 redigidas, para o domicílio ou sede contratual de cada uma, identificados no contrato.
2. Qualquer alteração das informações constantes do contrato deve ser comunicada à outra parte por escrito.

Artigo 15.º
Contagem dos prazos

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

Artigo 16.º
Foro competente

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

Artigo 17.º
Legislação

Em tudo o que não estiver previsto no presente contrato ou nos documentos a ele anexos e que dele fazem parte integrante, será regulado pelo Código dos Contratos Públicos, aprovado pelo Decreto-Lei nº 18/2008, de 29 de janeiro (CCP), alterado e republicado pelo Decreto-Lei nº 111-B/2017, de 31 de agosto.

Artigo 18.º
Proteção e tratamento de dados pessoais

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;
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) 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;
m) O adjudicatário não pode subcontratar o serviço relativamente ao qual é estabelecido o presente contrato, nem o tratamento de dados pessoais de titulares da entidade adjudicante, sem a prévia autorização desta, dada por escrito;
n) O adjudicatário deve apagar ou devolver (consoante a escolha da entidade adjudicante) todos os dados pessoais depois de concluída a prestação de serviços relacionada com o tratamento, apagando as cópias existentes, salvo se a conservação dos dados for exigida ao abrigo do direito da União Europeia ou da lei nacional;
o) 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.

2. Os dados pessoais a tratar no âmbito do contrato são, entre outros: o nome da entidade adjudicatária, o local de execução dos serviços, quaisquer nomes referidos, os endereços eletrónicos, bem como quaisquer dados considerados pessoais.
3. O tratamento de dados pessoais a realizar pelo adjudicatário é efetuado de acordo com as instruções do responsável pelo tratamento de dados, ou seja, a entidade adjudicante.
4. O adjudicatário deve declarar, sob compromisso de honra, de que possui as condições necessárias e suficientes à execução das medidas técnicas e organizativas previstas no RGPD.
5. Para os devidos efeitos, divulga-se o nome e o contacto do Encarregado de Proteção de Dados do ISCSP-ULisboa: Dr. Tiago Abade, email: rgpd.iscsp@iscsp.ulisboa.pt .

PARTE II
ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Artigo 18.º
Características técnicas, mapa de quantidades e especificidades da execução do contrato

As características técnicas, mapa de quantidades e especificidades a ter em conta na execução do objeto de contrato encontram-se descritas no Anexo I do presente caderno de encargos.

Artigo 19.º
Garantia Técnica

Nos termos da presente cláusula e da lei que disciplina os aspetos relativos à venda de bens de consumo e das garantias a elas relativas, o fornecedor garante os bens objeto do contrato, pelo prazo de acordo com o especificado abaixo, contra quaisquer defeitos ou diferenças com as exigências legais e com as especificações e os requisitos técnicos definidos no Caderno de Encargos, que se mostrem a partir da respetiva receção e aceitação do bem, devendo os equipamentos elétricos ter pelo menos 2 anos de garantia, e dever ser assegurada, para os demais bens, a garantia face a defeitos de fabrico.

ANEXO I
Especificações técnicas e quantidades

Designação	Especificação	Quantidades	Unidade
Bule para chá	Bule para chá com tampa, em inox, capacidade 250ml; Lavável na máquina de lavar loiça	10	Un
Colher de galão	Colher de galão em aço inox; Comprimento 21,5 cm; Lavável na máquina de lavar loiça	50	Un
Colher de café	Colher de café em aço inox; Comprimento 11,3 cm; Lavável na máquina de lavar loiça	500	Un
Copos de galão transparente lisos	Copo de galão liso, em vidro temperado transparente; Capacidade 20 cl; Lavável na máquina de lavar loiça	50	Un
Chávena de café com pires	Chávena para café com pires, em porcelana branca; Capacidade de 8 cl; Lavável na máquina de lavar loiça	400	Un
Chávena para chá	Chávena para chá, em porcelana branca; Capacidade de 20cl; Lavável na máquina de lavar loiça	300	Un
Pires para chávena de chá	Pires para chávena para chá, em porcelana branca; Lavável na máquina de lavar loiça	300	Un
Chávena para meia de leite com pires	Chávena para meia de leite, em porcelana branca; Capacidade de 25cl; Lavável na máquina de lavar loiça	300	Un
Pires para chávena de meia de leite	Pires para chávena de meia de leite, em porcelana branca; Lavável na máquina de lavar loiça	300	Un
Copos de vidro	Copo de vidro temperado transparente; empilhável; Capacidade 20 cl; Lavável na máquina de lavar loiça	400	Un
Flutes	Flute em vidro liso e transparente, com pé; Capacidade de 19 cl; Lavável na máquina de lavar loiça	204	Un
Cálice água	Cálice de vinho água em vidro liso e transparente, com pé; Capacidade de 47 cl; Lavável na máquina de lavar loiça	204	Un
Cálice vinho tinto	Cálice de vinho tinto em vidro liso e transparente, com pé; Capacidade de 36 cl; Lavável na máquina de lavar loiça	204	Un
Cálice de vinho branco	Cálice de vinho branco em vidro liso e transparente, com pé; Capacidade de 26 cl; Lavável na máquina de lavar loiça	204	Un
Cálice de vinho licoroso	Cálice de licor em vidro liso e transparente, com pé; Capacidade de 8 cl; Lavável na máquina de lavar loiça	204	Un

Designação	Especificação	Quantidades	Unidade
Copo de Whisky	Copo de Whisky em vidro transparente; Capacidade de 270ml; dimensão 9cm altura*8cm diâmetro	50	Un
Copo de Gin	Cálice de Gin em vidro liso e transparente, com pé; Capacidade de 62 cl; Lavável na máquina de lavar loiça	54	Un
Pratos de bitoque	Prato de Bitoque em porcelana branca; Formato oval com abas laterais; Diâmetro mínimo de 22 cm; Profundidade: 3 cm; Próprio para micro-ondas e forno; Lavável na máquina de lavar loiça	400	Un
Pratos de massa	Prato de massa em porcelana branca; Formato afunilado; Diâmetro: 24,5 cm; Profundidade: 5 cm; Próprio para micro-ondas; Lavável na máquina de lavar loiça.	400	Un
Pratos de refeição nº 1	Prato de refeição, raso nº 1, em porcelana branca, 24 cm de diâmetro; Lavável na máquina de lavar loiça	408	Un
Pratos de sobremesa nº 4	Prato de sobremesa, raso nº 4, em porcelana branca, 16 cm de diâmetro; Lavável na máquina de lavar loiça	408	Un
Taça de sopa em porcelana branca	Taça de sopa em porcelana branca; empilhável; diâmetro de 12 cm, profundidade 5 cm; Lavável na máquina de lavar loiça	408	Un
Taça de vidro sobremesa com pé	Taça de vidro transparente, com pé, 10 cm diâmetro, capacidade mínima de 0,26 lt; Lavável na máquina de lavar loiça	204	Un
Colher de sopa de mesa	Colher de sopa de mesa em inox; Lavável na máquina de lavar loiça	400	Un
Garfo de mesa	Garfo de mesa, em inox; Lavável na máquina de lavar loiça	400	Un
Faca de mesa	Faca de mesa, em inox; Lavável na máquina de lavar loiça	400	Un
Garfo de peixe	Garfo de peixe, em inox; Lavável na máquina de lavar loiça	200	Un
Faca de peixe	Faca de peixe, em inox; Lavável na máquina de lavar loiça	200	Un
Colher de sobremesa	Colher de sobremesa em inox; Lavável na máquina de lavar loiça	400	Un
Colher para gelado	Colher para servir bolas de gelado, mecânica, em inox; Lavável na máquina de lavar loiça	5	Un
Jarro em vidro transparente para água	Jarro em vidro transparente para água, 2Lt	20	Un
Pratos em acrílico para bolos	Prato redondo para bolos, com cobertura transparente; totalmente em acrílico; com pega; diâmetro mínimo de 25 cm; Lavável na máquina de lavar loiça	5	Un

Designação	Especificação	Quantidades	Unidade
Copo medidor	Copo medidor com pega e graduação em ml; capacidade 1lt; em polipropileno transparente; adequado a géneros alimentares; Lavável na máquina de lavar loiça	5	Un
Ralador régua de um lado	Ralador régua de um lado, em inox; Cabo preto emborrachado; Régua 20 cm x Cabo 12 cm x Largura 2,5 cm	3	Un
Luvas para manuseamento de fornos	Luva de cozinha para manusear forno; antiderrapante na mão; em silicone; impermeável; Comprimento mínimo 30 cm; com pinça em forma de polegar; suporta temperaturas até mínimo 250º C	10	Un
Placa de corte de polietileno azul	Placa de corte de polietileno azul, medidas 50*30cm	5	Un
Placa de corte de polietileno verde	Placa de corte de polietileno verde, medidas 50*30cm	5	Un
Placa de corte de polietileno vermelho	Placa de corte de polietileno vermelho, medidas 50*30cm	5	Un
Cortador de pizza/tarte em inox	Cortador de pizza/tarte em inox; Lâmina amovível de 10 cm diâmetro; Lavável na máquina de lavar loiça	5	Un
Espátula de cozinha	Espátula de cozinha com cabo em aço inox e polietileno; medidas 26*08 cm; Lavável na máquina de lavar loiça	5	Un
Espátula de cozinha	Espátula de cozinha com cabo, em aço inox e polietileno; medidas 26*12 cm; Lavável na máquina de lavar loiça	5	Un
Espátula de inox para ovos	Espátula de inox para ovos, lavável na máquina de lavar loiça	5	Un
Faca de serrilha para pão	Faca para pão, cabo preto, lâmina serrilhada de 25cm	5	Un
Facas de cozinha com código de cores	Faca de cozinha com código de cores (legumes) lâmina cerca de 10cm	5	Un
Facas de cozinha com código de cores	Faca de cozinha com código de cores (carne) lâmina cerca de 10cm	5	Un
Facas de cozinha com código de cores	Faca de cozinha com código de cores (peixe) lâmina cerca de 10cm	5	Un
Facas de cozinha com código de cores	Faca de cozinha com código de cores (aves) lâmina cerca de 10cm	5	Un
Facas de cozinha com código de cores	Faca de cozinha com código de cores (pastelaria) lâmina cerca de 10cm	5	Un
Tesoura Cozinha	Tesoura de Cozinha	5	Un

Designação	Especificação	Quantidades	Unidade
Garfo com pontas para cozinha	Garfo com pontas para cozinha, em inox; Comprimento 35cm; Lavável na máquina de lavar loiça	5	Un
Concha para sopa em inox grande	Concha para sopa em inox, 10 cm de diâmetro; Lavável na máquina de lavar loiça	10	Un
Concha para sopa em inox média	Concha para sopa em inox, 6 cm de diâmetro; Lavável na máquina de lavar loiça	5	Un
Tenaz para bolo com concha	Tenaz para bolo com concha em inox; Lavável na máquina de lavar loiça	10	Un
Tenaz para bolo sem concha / Pinça de salada	Tenaz para bolo sem concha/ pinça de salada em inox; Lavável na máquina de lavar loiça	10	Un
Colher de cozinha	Colher de cozinha em melanina 36 cm diâmetro, resistente a altas temperaturas; Lavável na máquina de lavar loiça	5	Un
Colher de cozinha	Colher de cozinha em melanina 46 cm diâmetro, resistente a altas temperaturas; Lavável na máquina de lavar loiça	5	Un
Colher de esparguete	Colher de esparguete em inox, 26 cm; Lavável na máquina de lavar loiça	5	Un
Colher de empratar média	Colher de empratar em inox, 14 cm diâmetro; Lavável na máquina de lavar loiça	10	Un
Colher de empratar pequena	Colher de empratar em inox, 7 cm diâmetro; Lavável na máquina de lavar loiça	10	Un
Coador	Coador de rede forte dupla, cm reforço, 24 cm diâmetro	5	Un
Afiador de facas	Afiador de facas com pega e proteção; formato redondo/oval; Comprimento mínimo da lâmina 14 cm	2	Un
Abre latas universal	Abre latas universal em inox; Forma de alicate; medidas 17*3,5 cm	2	Un
Caçarola com tampa 28 cm	Caçarola baixa com tampa; material em inox; 28 cm de diâmetro; Capacidade mínima 6,5 lt; Lavável na máquina de lavar loiça	3	Un
Caçarola com tampa 36 cm	Caçarola baixa com tampa; material em inox; 36 cm de diâmetro; Capacidade mínima 14 lt; Lavável na máquina de lavar loiça	3	Un
Panela com tampa 28 cm	Panela com tampa; material em inox; 28 cm de diâmetro; Capacidade mínima 17 lt; Lavável na máquina de lavar loiça	3	Un

Designação	Especificação	Quantidades	Unidade
Panela com tampa 36 cm	Panela com tampa; material em inox; 36 cm de diâmetro; Capacidade mínima 36 lt; Lavável na máquina de lavar loiça	3	Un
Frigideira antiaderente com fundo de porcelana	Frigideira antiaderente com fundo de porcelana, 32cm	4	Un
Tabuleiro de forno	Assadeira retangular em porcelana branca, 30 cm	10	Un
Tabuleiro Self Service	Tabuleiro Self Service, em plástico ABS, cor castanho/ cinza escuro, medidas 37*48 cm	400	Un
Tabuleiros Gastronorm GN1/1	Dimensão 530X325X150; perfurado	10	Un
Tabuleiros Gastronorm GN1/1	Dimensão 530X325X200; perfurado	10	Un
Tabuleiros Gastronorm GN1/1	Dimensão 530X325X650 estanque	30	Un
Tabuleiros Gastronorm GN1/2	Dimensão 325x265X100 estanque	30	Un
Tabuleiros Gastronorm GN1/4	Dimensão 162x265x100 estanque	30	Un
Tampas para tabuleiros Gastronorm GN1/1	Dimensão 530X325X650 estanque	50	Un
Tampas para tabuleiros Gastronorm GN1/2	Dimensão 325x265X100 estanque	30	Un
Tampas para tabuleiros Gastronorm GN1/4	Dimensão 162x265x100 estanque	30	Un
Caixa de conservação de alimentos com duas divisórias	Caixa de conservação de alimentos com duas divisórias e tampa; Formato quadrada/retangular; Hermética; Altura máxima 6 cm; capacidade mínima 1 lt; Lavável na máquina de lavar loiça	8	Un
Caixa hermética em polipropileno	Caixa hermética com tampa, em polipropileno Transparente, Gastronorn; Dimensão 176x108x100 mm; Empilhável; Lavável na máquina de lavar loiça	20	Un
Caixa hermética em polipropileno	Caixa hermética com tampa, em polipropileno transparente, Gastronorm; Dimensão 176x162x100 mm; Empilhável; Lavável na máquina de lavar loiça	20	Un
Caixa hermética em polipropileno	Caixa hermética com tampa, em polipropileno transparente; Gastronorm; Dimensão 176x162x65mm; Empilhável; Lavável na máquina de lavar loiça	20	Un
Caixa hermética em polipropileno	Caixa hermética com tampa, em polipropileno transparente; Gastronorm; Dimensão 325x176x150mm, Empilhável; Lavável na máquina de lavar loiça	20	Un
Cesto de máquina de lavar loiça para copos	Cesto de máquina de lavar loiça para copos; 500*500 mm	4	Un

Designação	Especificação	Quantidades	Unidade
Cesto de máquina de lavar loiça para pratos	Cesto de máquina de lavar loiça para pratos; 500*500 mm	4	Un
Grelhador/ Tostadeira elétrica	Grelhador Elétrico contato canelado, placas em ferro fundido com revestimento alimentar; estrutura em aço inox; Térmostato Regulável; Alimentação elétrica 230V/1/50hz; potência mínima 1,8 kW; Fácil limpeza	1	Un
Torradeira elétrica com 2 câmaras	Torradeira Elétrica, com 2 câmaras; 2 resistências; em aço inoxidável; Grelha para torradas amovível; Lâmpada de controlo; temporizador; alimentação elétrica 230v/1v50hz; potência 2,3 + 1,3 Kw, regulável em 3 níveis; Fácil Limpeza	1	Un
Dispensador de bebidas	Distribuidor refrigerado de bebidas; condensação por ventilação forçada e controlo de temperatura; 2 depósitos transparentes de 5 litros, em policarbonato, desmontáveis e laváveis; Alimentação elétrica 230v/1/50Hz; Potência mínima 0,28 Kw; Fácil limpeza	1	Un
Liquidificador	Liquidificador profissional; com jarro de capacidade mínima 1,9 litros; Potência mínima 1,56 kW; com sistema de segurança; Fácil limpeza	1	Un
Espremedor de citrinos elétrico	Espremedor de citrinos automático em inox; Alimentação elétrica: 230V/1/50Hz; Potência mínima 0,2 kw; Velocidade mínimo 20-25 laranjas/minuto; Separação automática de sumo e resíduos; mínimo 30 minutos de utilização continua; Fácil limpeza	1	Un
Máquina de lavar loiça	Máquina de lavar loiça com capota elevatória; Dimensões 750*880*1 390 mm (1 830 mm com porta aberta); cesta 500*500 mm; ciclo de lavagem 120 segundos	1	Un
Microondas	Microondas em aço inox; 10 níveis de potência; Função descongelação; Temporizador; capacidade mínima de 25 lt; Fácil limpeza	1	Un

Designação	Especificação	Quantidades	Unidade
Arca congelação frio negativo	Armário frigorifico de frio negativo; em aço inoxidável; ventilado; Controlo de temperatura; capacidade mínima 700 lt; Temperatura -18º a -22º; 2 portas; mínimo 6 grelhas; Com orifício de escoamento de água; Pés Reguláveis; Alimentação elétrica 230V/1/50Hz;	1	Un
Arca congelação frio positivo	Armário frigorifico de frio positivo; em aço inoxidável; ventilado; Controlo de temperatura; capacidade mínima 700 lt; Temperatura -2º a +8º; 2 portas; mínimo 3 grelhas; Com orifício de escoamento de água; Pés Reguláveis; Alimentação elétrica 230V/1/50Hz;	1	Un