

PARTE I.....	3
CLAUSULAS JURÍDICAS	3
CLÁUSULA 1.ª OBJETO DO CONTRATO	3
CLÁUSULA 2.ª CONTRATO	3
CLÁUSULA 3.ª PRAZO DO CONTRATO.....	4
CLÁUSULA 4.ª OBRIGAÇÕES PRINCIPAIS DO COCONTRATANTE.....	4
CLÁUSULA 5.ª TRABALHADORES AFETOS À EXECUÇÃO DO CONTRATO	6
CLÁUSULA 6.ª LOCAL E CONDIÇÕES DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS.....	7
CLÁUSULA 7.ª PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS	7
CLÁUSULA 8.ª OBJETO DO DEVER DE SIGILO	8
CLÁUSULA 9.ª DIREITOS DE PROPRIEDADE INTELECTUAL E INDUSTRIAL.....	8
CLÁUSULA 10.ª PREÇO CONTRATUAL.....	9
CLÁUSULA 11.ª REVISÃO/ ATUALIZAÇÃO DE PREÇOS	9
CLÁUSULA 12.ª CONDIÇÕES DE PAGAMENTO	9
CLÁUSULA 13.ª RESPONSABILIDADES	10
CLÁUSULA 14.ª FORÇA MAIOR	10
CLÁUSULA 15.ª PENALIDADES CONTRATUAIS	12
CLÁUSULA 16.ª RESOLUÇÃO POR PARTE DO CONTRAENTE PÚBLICO	13
CLÁUSULA 17.ª RESOLUÇÃO POR PARTE DO COCONTRATANTE	14
CLÁUSULA 18.ª SUBCONTRATAÇÃO E CESSÃO DA POSIÇÃO CONTRATUAL	14
CLÁUSULA 19.ª COMUNICAÇÕES E NOTIFICAÇÕES.....	14
CLÁUSULA 20.ª FORO COMPETENTE.....	14
CLÁUSULA 21.ª DESIGNAÇÃO DO GESTOR DO CONTRATO E ACOMPANHAMENTO	14
CLÁUSULA 22.ª LEGISLAÇÃO APLICÁVEL	15
PARTE II.....	15
CLAUSULAS TÉCNICAS	15
CLÁUSULA 23.ª CONDIÇÕES GERAIS.....	15
CLÁUSULA 24.ª HORÁRIOS DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS	16

CLÁUSULA 25.ª SERVIÇOS A CONTRATAR.....	16
CLÁUSULA 26.ª SEGUROS E ENCARGOS SOCIAIS	17
CLÁUSULA 27.ª PESSOAL	18
CLÁUSULA 28.ª AFETAÇÃO DE MEIOS	18
CLÁUSULA 29.ª MANUTENÇÃO PREVENTIVA.....	18
CLÁUSULA 30.ª MANUTENÇÃO CORRETIVA	19
CLÁUSULA 31.ª NÍVEIS DE SERVIÇO DA MANUTENÇÃO CORRETIVA	20
CLÁUSULA 32.ª RELATÓRIOS	22
CLÁUSULA 33.ª TRANSMISSÃO DE CONHECIMENTO.....	23
ANEXO I – LISTAGEM DE ESPECIFICAÇÕES DAS TAREFAS POR FAMÍLIA DE EQUIPAMENTOS	24
ANEXO II - LISTAGEM DOS EQUIPAMENTOS DE REFRIGERAÇÃO	29
ANEXO III - LISTAGEM DOS EQUIPAMENTOS A GÁS E ELÉTRICOS	32

PARTE I**CLAUSULAS JURÍDICAS****CLÁUSULA 1ª OBJETO DO CONTRATO**

O presente caderno de encargos compreende as cláusulas jurídicas, bem como as especificações técnicas, a incluir no contrato a celebrar na sequência do procedimento pré-contratual que tem por objeto principal a aquisição de serviços de manutenção preventiva e corretiva de equipamentos de hotelaria nas várias instalações dos SASUP.

CLÁUSULA 2ª CONTRATO

1. O contrato é composto pelo respetivo clausulado contratual e os seus anexos.
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 pelo adjudicatário.
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. O contrato integra ainda o Código de Boa Conduta para a Prevenção e Combate ao Assédio e Discriminação da U.Porto.
5. 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 pelo adjudicatário nos termos do disposto no artigo 101.º desse mesmo diploma legal.

CLÁUSULA 3.ª PRAZO DO CONTRATO

1. O contrato mantém-se em vigor desde a data de assinatura do contrato até 31 de dezembro de 2023, com possibilidade de renovação por dois períodos de um ano, em conformidade com os respetivos termos e condições e o disposto na lei, sem prejuízo das obrigações acessórias que devam perdurar para além da cessação do contrato.
2. O contrato cessa a sua vigência, independentemente do prazo estabelecido nos números anteriores, caso seja atingido o preço contratual.
3. Caso seja atingido o termo referido no número um e não seja atingido o preço contratual, o cocontratante não terá direito a qualquer indemnização.
4. Caso seja atingido o termo referido no número um e não seja atingido o montante referido na cláusula 10.ª, o cocontratante não terá direito a qualquer indemnização.

CLÁUSULA 4.ª OBRIGAÇÕES PRINCIPAIS DO COCONTRATANTE

1. Sem prejuízo de outras obrigações previstas na legislação aplicável, no presente caderno de encargos ou nas cláusulas contratuais, da celebração do contrato decorrem para o cocontratante as seguintes obrigações principais:
 - a. Obrigação de prestar os serviços em conformidade com as especificações técnicas identificadas no presente caderno de encargos e, que dele faz parte integrante e demais documentos contratuais, cumprindo integralmente o objeto do contrato;
 - b. Disponibilizar os recursos de acordo com o perfil, requisitos mínimos obrigatórios e adicionais exigidos;
 - c. Dar cumprimento, a todo o momento, às obrigações legais relativas aos serviços prestados, assegurando a execução dos mesmos de acordo com as melhores regras técnicas e de arte conhecidas e praticadas;
 - d. Analisar e levar em consideração todas as situações e circunstâncias relevantes para a execução dos contratos, incluindo, entre outras e a título meramente exemplificativo, a informação prévia necessária, as circunstâncias de modo, tempo e lugar e os meios de modo a

salvaguardar que os serviços serão prestados nos termos contratados, sem hiatos, falhas ou interrupções que pudessem ter sido previstas;

- e. Assumir todos os riscos inerentes à prestação dos serviços, bem como aqueles que, em concreto, apenas sejam ou possam ser do conhecimento do cocontratante ou por este gerido em primeira linha;
 - f. Cumprir as políticas, práticas e procedimentos de segurança de informação do contraente público;
 - g. Cumprir o disposto no Código de Boa Conduta para a Prevenção e Combate ao Assédio e Discriminação no Trabalho da Universidade do Porto, cumprindo os princípios e o compromisso de não tolerância ao assédio assumido pela U.Porto;
 - h. Garantir, a todo o momento, a correta, completa e adequada articulação e compatibilização entre os serviços prestados e a finalidade a que os mesmos se dirigem com outros serviços ou outras finalidades que com eles estejam ou possam estar em relação, de modo a não afetar negativamente quaisquer outros serviços, produtos ou soluções do contraente público, assumindo, em cada momento, o respetivo risco de interface;
 - i. Após conclusão da execução do contrato, a proceder às correções necessárias, mediante notificação do contraente público;
 - j. Disponibilização de todos elementos técnicos necessários à implementação e execução dos serviços de manutenção preventiva e corretiva de equipamentos de hotelaria nas várias instalações dos SASUP;
 - k. Garantir a proteção e segurança da informação sobre as pessoas singulares, em concreto que o tratamento no âmbito da prestação dos serviços, objeto do contrato, ocorrerá em estrita observância de todas as disposições pertinentes de direito nacional e europeu que protegem os direitos e liberdades fundamentais das pessoas singulares, em particular o seu direito à proteção da vida privada no que diz respeito ao tratamento dos seus dados pessoais;
 - l. Garantir a implementação de medidas técnicas de segurança adequadas à confidencialidade e à integridade da informação tratada;
2. Constituem ainda obrigações do cocontratante:

-
- a. Recorrer a todos os meios humanos e materiais que sejam necessários e adequados à execução do contrato;
 - b. Comunicar antecipadamente, logo que tenha conhecimento, factos que tornem total ou parcialmente impossível a prestação dos serviços objeto do contrato, ou o cumprimento de qualquer outra das suas obrigações nos termos do contrato celebrado;
 - c. Não subcontratar, no todo ou em parte, a execução do objeto do contrato, sem prévia autorização do contraente público;
 - d. Comunicar qualquer facto que ocorra durante a execução do contrato e que altere, designadamente, a sua denominação social, os seus representantes legais, a sua situação jurídica e a sua situação comercial;
 - e. Manter sigilo e garantir a confidencialidade, não divulgando quaisquer informações que obtenham no âmbito da formação e da execução do contrato, nem utilizar as mesmas para fins alheios àquela execução, abrangendo esta obrigação todos os seus agentes, funcionários, colaboradores ou terceiros que nelas se encontrem envolvidos;
 - f. Possuir todas as autorizações, consentimentos, aprovações, registos e licenças necessários para o pontual cumprimento das obrigações assumidas no contrato.
3. A título acessório, o cocontratante fica ainda obrigado, designadamente, a recorrer a todos os meios humanos, materiais e informáticos que sejam necessários e adequados à prestação do serviço, bem como ao estabelecimento do sistema de organização necessário à perfeita e completa execução das tarefas a seu cargo.
 4. Todos os relatórios, comunicações, atas, e demais documentos elaborados pelo cocontratante, devem ser integralmente redigidos em português, entregues em suporte de papel e digital, neste último caso em formato editável, incluindo a relativas aos produtos intermédios, respeitando as especificações técnicas do presente caderno de encargos.

CLÁUSULA 5ª TRABALHADORES AFETOS À EXECUÇÃO DO CONTRATO

1. Os trabalhadores afetos ao contrato prestam a sua atividade em regime de contrato de trabalho sem termo

2. O disposto no n.º 1 não se aplica aos trabalhadores com contrato a termo de substituição celebrado nas situações previstas nas alíneas a) a d) do n.º 2 do artigo 140.º do Código do Trabalho, nem a trabalhadores que executem tarefas ocasionais ou serviços específicos e não duradouros no âmbito da execução do contrato.

CLÁUSULA 6.ª LOCAL E CONDIÇÕES DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS

Os serviços de manutenção dos equipamentos decorrerão nos seguintes edifícios afetos aos Serviços de Ação Social da Universidade do Porto:

UNIDADE OPERATIVA	MORADA	RESPONSÁVEL
Unidade Alimentar S. João	Alameda Prof. Hernâni Monteiro (ao Hospital de S. João), 4200 – 465 Porto	Mário Jorge
Cantina e Snack-bar Desporto	Rua Dr. Plácido Costa, 91, Porto	Graça Magalhães
Cantina de Direito	Rua dos Bragas, 171, 4050 – 123 Porto	Teresa Avelino
Cantina e Snack – Bar ICBAS/FFUP	Rua Jorge de Viterbo Ferreira 228, 4050-313 Porto	Lurdes Santos
Snack-bar Ciências	Rua do Campo Alegre, 667, 4169 - 007 Porto	Lurdes Santos
Residência Alberto Amaral	Rua D. Pedro V, 223, 4150 - 181 Porto	Olinda Cabrita
Residência Jayme Rios de Sousa	Rua Joaquim Kopke, 112, 4200 - 346 Porto	Helena Correia

CLÁUSULA 7.ª PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS

O adjudicatário obriga-se a dar cumprimento à legislação sobre Proteção de Dados, designadamente ao estabelecido no Regulamento Geral de Proteção de Dados e Lei de Execução do Regulamento Geral de Proteção de Dados, aprovada pela Lei nº 58/2019, de 08 de agosto, aceitando regular esta questão em acordo de tratamento de dados, caso seja considerado necessário, acordo esse que ficará a constar em anexo ao contrato e que dele fará parte integrante.

CLÁUSULA 8.ª OBJETO DO DEVER DE SIGILO

1. O cocontratante deve guardar sigilo sobre toda a informação e documentação, técnica e não técnica, comercial ou outra, relativa ao contraente público de que possa ter conhecimento ao abrigo ou em relação com a execução do contrato.
2. A informação e a documentação cobertas pelo dever de sigilo não podem ser transmitidas a terceiros, nem objeto de qualquer uso ou modo de aproveitamento que não o destinado direta e exclusivamente à execução do contrato.
3. Exclui-se do dever de sigilo previsto a informação e a documentação que fossem comprovadamente do domínio público à data da respetiva obtenção pelo cocontratante de serviços ou que este seja legalmente obrigado a revelar, por força da lei, de processo judicial ou a pedido de autoridades reguladoras ou outras entidades administrativas competentes.
4. O cocontratante deverá guardar sigilo quanto a informações que possa obter no âmbito da execução do presente contrato, por qualquer causa, do contrato, sem prejuízo da sujeição subsequente a quaisquer deveres legais relativos, designadamente, à proteção de segredos comerciais ou da credibilidade, do prestígio ou da confiança devidos às pessoas coletivas.

CLÁUSULA 9.ª DIREITOS DE PROPRIEDADE INTELECTUAL E INDUSTRIAL

1. O cocontratante deve ser titular de todas as licenças, autorizações ou demais atos de consentimento legalmente necessários à utilização de software e demais soluções ou produtos por si utilizados na execução do contrato.
2. O cocontratante obriga-se a manter válidas as licenças, autorizações ou demais atos de consentimento a que se refere o número anterior, até à integral execução dos serviços contratados.
3. Sempre que legalmente admissível e na máxima extensão admitida na lei, o resultado da prestação dos serviços é propriedade do contraente público, ainda que se verifique a cessação do contrato celebrado.
4. O cocontratante obriga-se a colaborar e a prestar assistência ao contraente público relativamente aos procedimentos e às formalidades necessárias para a realização do registo de propriedade.

CLÁUSULA 10.ª PREÇO CONTRATUAL

1. Pela prestação dos serviços objeto do contrato, bem como pelo cumprimento das demais obrigações constantes do presente Caderno de Encargos, o contraente público obriga-se a pagar ao cocontratante o preço ao cocontratante o preço constante da proposta adjudicada, acrescido de IVA à taxa legal em vigor, se este for legalmente devido.
2. O preço referido no número anterior não pode, em qualquer caso, ser superior a **66.765,00 € (sessenta mil, setecentos e sessenta e cinco euros)**, no prazo máximo de vigência admitido (valores sem revisão de preços e sem IVA).
3. Os preços referidos nos números anteriores incluem todos os custos, encargos e despesas cuja responsabilidade não esteja expressamente atribuída ao contraente público.

CLÁUSULA 11.ª REVISÃO/ ATUALIZAÇÃO DE PREÇOS

Os preços constantes da proposta adjudicada não são revistos durante a vigência do contrato.

CLÁUSULA 12.ª CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

1. As quantias devidas pelo contraente público, nos termos da cláusula anterior, devem ser pagas no prazo de 30 dias após a receção pelo mesmo das respetivas faturas, as quais só podem ser emitidas após o vencimento da obrigação respetiva.
2. A obrigação respetiva é exigível após cada intervenção.
3. As faturas deverão ser emitidas, com referência aos documentos que lhe deram origem, devendo fazer menção aos seguintes dados, consoante o caso e sem prejuízo daqueles que forem legalmente exigidos:
 - a. N.º da encomenda/ N.º Compromisso ou contrato;
 - b. A descrição dos serviços fornecidos, incluindo a quantidade;
 - c. Unidade orgânica/serviço autónomo requisitante: Serviços de Ação Social da Universidade do Porto;
 - d. Endereço da unidade orgânica/ serviço autónomo: Rua dos Bragas n.º 151, 4050-123 Porto.

4. Em caso de discordância por parte do contraente público, quanto aos valores indicados nas faturas, deve esta comunicar ao cocontratante, por escrito, os respetivos fundamentos, ficando o cocontratante obrigado a prestar os esclarecimentos necessários e/ou proceder à emissão de nova fatura corrigida.
5. Desde que devidamente emitidas e observado o disposto nos números anteriores, as faturas são pagas através de transferência bancária.
6. A emissão de faturas eletrónicas por parte do cocontratante deve cumprir os requisitos legais inerentes à emissão das mesmas, assim como as disposições vertidas na Lei dos Compromissos e Pagamentos em Atraso.

CLÁUSULA 13.ª RESPONSABILIDADES

1. O cocontratante responde perante o contraente público por todos os prejuízos, direta ou indiretamente emergentes dos trabalhos objeto do contrato, bem como daqueles que resultem do incumprimento ou do deficiente cumprimento das suas obrigações contratuais, até à conclusão da execução do contrato.
2. Do mesmo modo, o cocontratante responde por todos os prejuízos causados por quaisquer atos ou omissões de quaisquer pessoas que, no âmbito da sua intervenção, para ele exerçam funções, independentemente do regime jurídico.
3. Se o contraente público vier a ser demandado por terceiros por prejuízos causados pelo cocontratante, no âmbito da execução do contrato, este último indemnizá-lo-á de todas as despesas que, em consequência, haja de realizar e de todas as quantias que tenha de pagar, seja a que título for.
4. Correm inteiramente por conta do cocontratante a reparação e a indemnização de todos os prejuízos que, por motivos que lhe sejam imputáveis, sejam sofridos por terceiros até à conclusão da execução do contrato, em consequência do modo de execução dos trabalhos, da atuação do seu pessoal ou dos seus fornecedores.

CLÁUSULA 14.ª FORÇA MAIOR

1. Não podem ser impostas penalidades ao cocontratante, nem é havida 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. Greves ou conflitos laborais limitados às sociedades do cocontratante ou a grupos de sociedades em que este se integre, bem como a sociedades ou grupos de sociedades dos seus subcontratados.
- c. Determinações governamentais, administrativas, ou judiciais de natureza sancionatória ou de outra forma resultantes do incumprimento pelo cocontratante de deveres ou ónus que sobre ele recaiam.
- d. Manifestações populares devidas ao incumprimento pelo cocontratante de normas legais.
- e. 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.
- f. Avarias nos sistemas informáticos ou mecânicos do cocontratante não devidas a sabotagem.
- g. 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 15.ª PENALIDADES CONTRATUAIS

1. Pelo incumprimento de obrigações emergentes do contrato, o contraente público pode exigir do Cocontratante o pagamento de uma pena pecuniária até 10% do preço contratual, nos seguintes termos:

- a. Pelo incumprimento das manutenções preventivas, nos momentos descritos na alínea a. da cláusula 23.ª ;
- b. Pelo incumprimento dos níveis de serviço de manutenção corretiva, conforme previsto na cláusula 31.ª;
- c. Pela ausência dos relatórios e termos de responsabilidade, conforme descrito na cláusula 32.ª.

Para as alíneas anteriores a penalidade é calculada com a seguinte fórmula:

$P \text{ (penalidade)} = V \text{ (valor do contrato)} \times A \text{ (dias em atraso, incluindo sábados, domingos e feriados)} / 200$

2. Em caso de resolução do contrato por incumprimento do Cocontratante, o contraente público pode exigir-lhe uma pena pecuniária até 10% do preço contratual.

3. Na determinação da gravidade do incumprimento, o contraente público tem em conta, nomeadamente, a duração da infração, a sua eventual reiteração, o grau de culpa do Cocontratante e as consequências do incumprimento.

4. O contraente público pode compensar os pagamentos devidos ao abrigo do contrato com as penas pecuniárias devidas nos termos da presente cláusula.

5. As penas pecuniárias previstas na presente cláusula não obstam a que o contraente público exija uma indemnização pelos danos correspondentes.

6. Sem prejuízo das penalidades aplicáveis, as inconformidades detetadas durante a execução do contrato serão avaliadas e tidas em consideração no âmbito da avaliação de desempenho do fornecedor, determinando a aplicação de deméritos.

7. Caso seja atingido um índice de qualidade inferior a 0,5 o fornecedor será desqualificado e retirado da lista de fornecedores qualificados do Contraente Público. No quadro infra colocam-se alguns exemplos a considerar como deméritos na qualificação dos fornecedores e respetiva fórmula de cálculo:

a. Incumprimento dos Prazos de Entrega	Deméritos
---	------------------

Capacidade de cumprir e respeitar os prazos de entrega de produtos ou a prestação de serviços definidos.	Não cumpriu o prazo de entrega	- 3 Pontos
b. Incumprimento das especificações		
Capacidade de cumprir as condições constantes nos pedidos de compra, nas especificações dos produtos ou serviços solicitados ou em outros requisitos definidos contratuais.	Não cumpriu	- 3 Pontos
c. Incapacidade de resposta às reclamações apresentadas		
Capacidade de solucionar os problemas detetados com eficácia e eficiência	Não resolveu o problema na totalidade dentro do tempo adequado	- 3 Pontos
d. Incapacidade de resposta a pedidos de informação ou atualização da mesma		
Capacidade de disponibilizar informação, documentação técnica e/ou comercial, atempadamente e de forma sistemática.	Não disponibilizou a informação ou documentação respondeu dentro do tempo adequado	- 1 Pontos

Índice de Qualidade do Fornecedor = $(\text{pontuação Inicial} - \sum \text{Deméritos})$

pontuação Inicial

CLÁUSULA 16.ª RESOLUÇÃO POR PARTE DO CONTRAENTE PÚBLICO

Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução do contrato previstos na lei, o contraente público pode resolver o contrato, a título sancionatório nos seguintes casos:

- a) Violação grave ou reiterada de qualquer das obrigações que incumbem ao cocontratante;

- b) Violação dos princípios e compromissos de não tolerância ao assédio assumidos pela U.Porto.

CLÁUSULA 17.ª RESOLUÇÃO POR PARTE DO COCONTRATANTE

O cocontratante pode resolver o contrato nos casos previstos no artigo 332.º do CCP.

CLÁUSULA 18.ª SUBCONTRATAÇÃO E CESSÃO DA POSIÇÃO CONTRATUAL

A subcontratação pelo cocontratante e a cessão da posição contratual por qualquer das partes depende da autorização da outra, nos termos do Código dos Contratos Públicos.

CLÁUSULA 19.ª COMUNICAÇÕES E NOTIFICAÇÕES

1. Sem prejuízo de poderem ser acordadas outras regras quanto às notificações e comunicações entre as partes do contrato, nos termos do Código dos Contratos Públicos, estas devem ser dirigidas para o domicílio ou sede contratual do contraente público ou do cocontratante, identificado no contrato.
2. Qualquer alteração das informações de contato constantes do contrato deve ser comunicada à outra parte.

CLÁUSULA 20.ª FORO COMPETENTE

Para resolução de todos os litígios decorrentes quer da interpretação, quer da execução do contrato fica estipulada a competência do Tribunal Administrativo e Fiscal do Porto, com expressa renúncia a qualquer outro.

CLÁUSULA 21.ª DESIGNAÇÃO DO GESTOR DO CONTRATO E ACOMPANHAMENTO

1. Nos termos do artigo 290.º-A, é designado o seguinte gestor do contrato em nome do contraente público: Eng.º Nuno Brandão.
2. Contactos do gestor do contrato: Eng.º Nuno Brandão | Serviço: Unidade de Manutenção | E-mail: nbrandao@sas.up.pt | Telemóvel: 962 814 522.

3. A qualquer momento e sem necessidade de aviso prévio, o gestor do contrato pode solicitar informação ou realizar auditorias com vista à monitorização da qualidade e nível de desempenho da prestação de serviços e cumprimento das obrigações contratuais ou legais por parte do cocontratante e, quando justificado, propor a aplicação de sanções em caso de incumprimento.

4. O cocontratante obriga-se a colaborar com o gestor do contrato na prestação de informações solicitadas por este ou na realização de auditorias, disponibilizando os meios que sejam necessários para o efeito.

CLÁUSULA 22.ª LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

O contrato é regulado pelo disposto no Código dos Contratos Públicos e restante legislação aplicável.

PARTE II

CLAUSULAS TÉCNICAS

CLÁUSULA 23.ª CONDIÇÕES GERAIS

A prestação de serviços de manutenção preventiva e curativa deverá estar enquadrada nos seguintes termos:

- a. **Manutenção Preventiva** – a realizar num momento (agosto 2023/ agosto 2024/ agosto 2025), segundo agendamento a validar pelo contraente público e de acordo com as especificações técnicas de cada família de equipamento constantes no anexo I - listagem de especificações das tarefas por famílias de equipamentos.
- b. **Manutenção Corretiva** - a ser efetuada em caso de avaria, mediante solicitação de Núcleo de Manutenção e Edificado, e tem como objetivo a reposição das normais condições de funcionamento do equipamento.

CLÁUSULA 24.ª HORÁRIOS DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS

- a. As intervenções deverão ser efetuadas em dias úteis, dentro do horário normal de funcionamento de cada unidade:

UNIDADE OPERATIVA	HORÁRIO FUNCIONAMENTO
Unidade Alimentar S. João	8h00-17h00
Cantina e Snack-bar Desporto	8h00-17h00
Cantina Direito	8h00-17h00
Cantina e Snack – Bar ICBAS/ FFUP	8h00-17h00
Snack-bar Ciências	8h00-17h00
Residência Alberto Amaral	8h00-16h30
Residência Jayme Rios de Sousa	8h00-16h30

- b. Caso se verifique a necessidade de efetuar trabalho fora do período definido no ponto anterior, este carece de autorização do Contraente Público. O pedido de autorização deverá ser realizado previamente e deverá ser acompanhado pelo respetivo plano de trabalhos.
- c. O cocontratante deverá assegurar que a prestação de serviço não interfere com o normal funcionamento das unidades operativas.
- d. Adicionalmente, o cocontratante deverá garantir que, nas unidades de alimentação, os serviços são prestados em cumprimento das regras de higiene e segurança alimentar da legislação em vigor e procedimentos do Contraente Público em matéria de segurança e controlo de acesso.

CLÁUSULA 25.ª SERVIÇOS A CONTRATAR

- a. Os serviços a contratar são no âmbito da manutenção preventiva e corretiva são:

TIPO DE INTERVENÇÃO	QUANTIDADE ESTIMADA
MANUTENÇÃO PREVENTIVA	
Nº intervenções/ ano	7 intervenções

	(1 intervenção em cada Unidade Operativa)
MANUTENÇÃO CORRETIVA - (Mão-de-obra)	
Técnico instalador de aparelhos a gás	200 horas
Técnico de refrigeração	150 horas
Técnico de eletricidade	50 horas

- b. Os números de horas de manutenção corretiva acima indicados consideram-se como números estimados para o prazo de vigência do contrato.
- c. O Contraente Público não assume qualquer compromisso em assegurar que o número de horas mencionado no ponto anterior atinja os valores indicados, cujos totais devem ser considerados como meros indicadores de previsão.
- d. Para aquisições de peças/ consumíveis, eventuais necessários, no âmbito das manutenções corretivas, deverá ser considerado um valor estimativo de 2.000,00 € (dois mil euros);
- e. Os custos/hora trabalho (manutenção corretiva) e os custos das intervenções de manutenção preventiva deverão incluir os custos associados à deslocação do cocontratante para as instalações do contraente público.

CLÁUSULA 26.ª SEGUROS E ENCARGOS SOCIAIS

- a. O Cocontratante obriga-se a contratar e a manter válidos os Seguros de Acidentes de Trabalho, bem como outros legalmente exigíveis.
- b. Para além do seguro de acidentes de trabalho, o Cocontratante terá que possuir, com duração igual à do contrato do presente procedimento, um Seguro de Responsabilidade Civil, para cobertura de todos os danos causados a terceiros que resultem da sua atividade.
- c. O Cocontratante é obrigado a apresentar ao Contraente Público, os documentos comprovativos das apólices de seguro referidas nos números anteriores.

CLÁUSULA 27.ª PESSOAL

- a. Todos os técnicos devem estar profissionalmente habilitados e credenciados para os trabalhos que estão a ser contratados no presente contrato.
- b. O Cocontratante fica responsável pelo cumprimento de todas as obrigações relativas à segurança, higiene e saúde no trabalho, à proteção e às condições de trabalho do seu pessoal, designadamente no que respeita a seguros, como seguro para cobertura de riscos de acidentes de trabalho e doenças profissionais, nos termos da legislação aplicável, pertencendo as respetivas sanções e encargos ao Cocontratante.

CLÁUSULA 28.ª AFETAÇÃO DE MEIOS

- a. O Cocontratante providenciará, a seu encargo, para que o pessoal ao seu serviço no âmbito do contrato, disponha dos meios adequados para o desempenho da sua atividade, nomeadamente: ferramentas, equipamento para trabalho acima/abaixo ao solo (escadas, escadotes, andaimes, etc), aparelhos de medição e teste, vestuário e equipamento de proteção para garantia do cumprimento das regras de higiene e segurança no trabalho em vigor.
- b. O Cocontratante providenciará ainda, a seu cargo, pelo transporte do pessoal ao seu serviço, em todas as deslocações que este tiver que efetuar no âmbito do contrato.
- c. Sempre que seja necessário efetuar intervenções profundas, em equipamentos para os quais não esteja autorizado pela respetiva marca, o Cocontratante fica obrigado a subcontratar os respetivos trabalhos a uma entidade que detenha essa autorização.

CLÁUSULA 29.ª MANUTENÇÃO PREVENTIVA

No âmbito dos serviços da manutenção preventiva, o Cocontratante obriga-se a manter a funcionalidade, nas melhores condições, dos respetivos equipamentos, tomando para o efeito as seguintes iniciativas:

- a. Execução das operações de manutenção preventiva, de acordo com a lista de trabalhos constante no anexo I - listagem de especificações das tarefas por famílias de equipamentos;
- b. No 1º ciclo de intervenções de manutenção preventiva a realizar em agosto deverá ser realizado um diagnóstico do estado de conservação e funcionamento de todos os equipamentos das

unidades operativas indicadas no ponto 3. O cocontratante deverá emitir um relatório técnico descritivo do diagnóstico realizado por cada instalação.

- c. Fornecimento e instalação, sem encargos para os Serviços de Ação Social da Universidade do Porto, de pequenas peças, acessórios e materiais de manutenção corrente, nomeadamente produtos de limpeza, massas e óleos lubrificantes, porcas, parafusos, fitas isoladoras;
- d. Nos equipamentos das unidades de alimentação, todos os produtos de limpeza, massas e óleos lubrificantes deverão estar certificados para utilização na área alimentar (Food Grade), do tipo NSF.
- e. Todas as peças e materiais substituídos deverão ser apresentadas ao responsável da unidade operativa e/ou representante da Unidade de Manutenção dos SASUP. Após a apresentação, o Cocontratante efetuará, sob o seu encargo, a sua remoção das instalações dos SASUP.
- f. Não podem ser dados por concluídos, nem por cumpridos e garantidos, quaisquer trabalhos, no caso do surgimento de eventos imprevisíveis e insuperáveis à data da sua ocorrência, ou cujos efeitos se produzam por motivos de força maior, e/ou de caso fortuito, bem como deteção de quaisquer riscos imponderáveis e que razoavelmente não possam ter sido atempadamente previstos, independentemente da vontade dos SASUP, devendo ser prontamente acordada nova, ou complementar realização dos trabalhos a mais que se mostrem omissos, necessários ou em falta, em prazo nunca superior a quarenta e oito horas.
- g. Os trabalhos que se venham a revelar necessários, são abrangidos por uma garantia de mão-de-obra de dois meses, sendo analisados caso a caso aquando do surgimento de dúvidas razoáveis sobre a respetiva execução e sobre a fiabilidade dos resultados concretos a cumprir pelo cocontratante.
- h. No final de cada intervenção no âmbito da manutenção preventiva, o cocontratante obriga-se a preencher os Registos de Segurança dos processos das Medidas de Autoproteção de cada unidade operativa.

CLÁUSULA 30.ª MANUTENÇÃO CORRETIVA

- a. A Manutenção Corretiva tem como objetivo a reposição das normais condições de funcionamento dos equipamentos, intervenções efetuadas em caso de avaria, mediante solicitação da Unidade de Manutenção dos SASUP.

-
- b. O cocontratante obriga-se a fornecer e instalar, sem encargos para o Contraente Público, pequenas peças, acessórios e materiais de manutenção corrente, nomeadamente produtos de limpeza, massas e óleos lubrificantes, porcas, parafusos, fitas isoladoras;
- c. Sempre que seja necessário substituir componentes/peças fora do âmbito descrito na alínea anterior, o cocontratante deverá enviar, para aprovação do Contraente Público, um orçamento detalhado para o email manutencao@sas.up.pt, onde devem constar os seguintes elementos:
- a. Peças a substituir e respetivo custo
 - b. N.º de horas necessárias à execução dos trabalhos
 - c. Custo de mão de obra (o preço/hora deverá ser igual ao presente contrato);
- d. O Contraente Público reserva-se o direito de consultar outros prestadores de serviços, para apresentação de orçamento nos termos acima indicados. Caso algum dos orçamentos, com iguais especificações e condições do serviço requerido, seja de valor inferior ao do cocontratante, o contraente público convidará o cocontratante a acompanhar essa proposta mais competitiva e de menor preço.
- e. O Contraente Público, ao abrigo do direito de consulta a outros prestadores de serviços pode, ainda, apresentar ao prestador de serviços, outras alternativas que se afigurem mais vantajosas;
- f. Nas situações referidas nas duas alíneas anteriores, e caso o cocontratante não possa acompanhar a alternativa ou melhorá-la, assiste ao Contraente Público o direito de optar pela solução mais vantajosa, mesmo que apresentada por entidade diferente do Cocontratante.
- g. No final de cada intervenção no âmbito da manutenção corretiva, o cocontratante obriga-se a preencher os Registos de Segurança dos processos das Medidas de Autoproteção de cada unidade operativa.
- h. Para efeitos de pagamento, a contabilização de horas de trabalho será efetuada em função do número de horas de trabalho efetivamente realizadas nas unidades operativas.

CLÁUSULA 31.ª NÍVEIS DE SERVIÇO DA MANUTENÇÃO CORRETIVA

- a. Os níveis de serviço estabelecidos devem ser contemplados em todas as tarefas a executar pelo Cocontratante, no âmbito da manutenção corretiva.

- b. Os níveis de prioridade a atribuir para cada uma das tarefas são as seguintes:
- **Emergência** – reparação de avaria ou anomalia, total ou parcial, do equipamento com afetação da operacionalidade do serviço da unidade operativa ou a segurança de pessoas e bens;
 - **Urgente** – reparação de avaria ou anomalia, total ou parcial, do equipamento, mas que, embora limitando algumas condições de funcionamento, afetou parcialmente a operacionalidade do serviço da unidade operativa ou a segurança de pessoas e bens;
 - **Normal** – reparação de avaria ou anomalia que, pela sua natureza, não põe em risco a segurança de pessoas e bens, nem retira a operacionalidade do serviço. A sua intervenção deverá estar de acordo com um planeamento prévio, tendo em conta o grau de necessidade de intervenção;
- c. Por defeito, a prioridade de todas as tarefas deve ser considerada “Normal”, salvo indicação expressa dos Serviços de Ação Social da Universidade do Porto.
- d. As contagens de tempos serão efetuadas de acordo com os seguintes tipos de períodos:
- **Tempo de Resposta:** período máximo de tempo admitido para o início da intervenção pelo Cocontratante, após solicitação formal da intervenção pelos Serviços de Ação Social da Universidade do Porto.
 - **Tempo de Resolução:** período máximo de tempo admitido para análise e efetiva conclusão pelo Cocontratante de uma intervenção de natureza corretiva, contado desde o início efetivo da intervenção, excluindo o tempo de resposta, podendo ser em horas ou em dias, consoante a complexidade da intervenção.

Definição de tempos em função do grau de prioridade:

a. **Prioridade Emergência:**

- Tempo de Resposta: até 2 horas;
- Tempo de Resolução: até 24 horas;

b. **Prioridade de Urgência:**

- Tempo de Resposta: até 4 horas (contadas dentro do período 8h00m – 16h30m (dias úteis);
- Tempo de Resolução: de acordo com o previsto no número seguinte;

c. **Prioridade Normal:**

- i. Tempo de Resposta: até ao início do período da manhã do dia seguinte;
 - ii. Tempo de Resolução: de acordo com o previsto no número seguinte;
- e. Os Tempos de Resposta acima indicados, apenas para tarefas de prioridade normal, poderão ser dilatados, com o acordo expresso do Contraente Público, na eventualidade de a quantidade de tarefas em espera ultrapassar a capacidade de resposta da equipa do Cocontratante afeta ao contrato.

CLÁUSULA 32.ª RELATÓRIOS

- a. Todas as intervenções (manutenção preventiva e manutenção corretiva) deverão ser registadas numa folha de serviço do Cocontratante, com uma descrição sumária dos trabalhos realizados e indicação expressa de:
 - a. N.º do pedido de reparação dos Serviços de Ação Social da Universidade do Porto;
 - b. Data e hora de início e hora de conclusão dos trabalhos;
 - c. Tipo de intervenção realizada;
 - d. Nome do técnico ou técnicos que executaram o trabalho;
 - e. Anomalias detetadas e corrigidas;
 - f. Anomalias detetadas e não corrigidas e as respetivas razões;
 - g. Data da próxima intervenção programada, se aplicável;
- b. Os relatórios de serviço deverão ser sempre assinados pelo Responsável da Unidade operativa e/ou representante da Unidade de Manutenção que poderá acompanhar os trabalhos.
- c. Apresentação do termo de responsabilidade do Técnico de Gás, por cada instalação, de acordo com alínea c) do art.º 11 do DL 97/2017, posteriormente à respetiva intervenção efetuada em cada instalação.

CLÁUSULA 33.ª TRANSMISSÃO DE CONHECIMENTO

1. O cocontratante obriga-se a entregar ao contraente público todas as informações de que este necessite para conhecer, utilizar plenamente e, se necessário, reparar, a solução decorrente da prestação de serviços contratada, incluindo, entre outros, manuais, livros técnicos, código fonte documentado, relatórios de execução do projeto, diagramas e documentação de suporte às várias fases do projeto (análise requisitos, desenho, implementação e testes).
2. Adicionalmente, o cocontratante obriga-se a realizar reuniões com o gestor do contrato destinadas à transmissão dos conhecimentos necessários para utilização, gestão, manutenção e evolução da solução a fornecer, quando aplicável, de acordo com as necessidades e disponibilidade indicadas pelo gestor do contrato em sede de projeto.

ANEXO I – LISTAGEM DE ESPECIFICAÇÕES DAS TAREFAS POR FAMÍLIA DE EQUIPAMENTOS**Família: Armários | Câmaras e Bancadas de conservação/ congelação**

- Verificar acessórios de assentamento e ruídos anormais;
- Verificar e corrigir pontos de ferrugem;
- Verificar e corrigir de iluminação interior;
- Pesquisa de eventuais fugas por método direto;
- Limpeza do condensador e evaporador;
- Verificar o estado de conservação das borrachas das portas;
- Verificação de sinalizadores de funcionamento;
- Verificação do set-point do controlador e estado do controlador;
- Comprovação da correta leitura de temperatura do controlador;
- Registo do set-point.

Família: Máquina de gelo

- Verificar acessórios de assentamento e ruídos anormais;
- Verificar e corrigir pontos de ferrugem;
- Verificar o isolamento térmico e existência de condensações;
- Verificar a borracha de vedação da porta com dessecamento ou perda da magnetização;
- Limpeza do condensador e do evaporador;
- Verificação e comprovação da inexistência de fugas de água;
- Verificação de sinalizadores de funcionamento;
- Verificação e limpeza do esgoto de condensados.

Família: Banho maria

- Verificar a inexistência de fugas de água na cuba, torneiras e apertos das resistências;
- Verificar e corrigir pontos de ferrugem;
- Limpeza de esgotos;
- Verificar ligações de eletricidade e água;
- Verificar o estado dos vidros e apara-abafos se instalado numa linha self-service;
- Verificar funcionamento e estado dos sistemas de acionamento (contactores);

- Verificar funcionamento e estado dos sistemas de protecção;
- Verificação e eliminar incrustações nas resistências (calcário ou gorduras);
- Comprovação da correta leitura de temperatura do controlador/ termostato;
- Registo do set-point.

Família: Forno Convetor Elétrico

- Verificar acessórios de assentamento e ruídos anormais;
- Verificar e corrigir pontos de ferrugem;
- Verificar vedação da junta da porta;
- Verificar correto funcionamento do fecho;
- Verificar fixação das rack's;
- Verificar estado e limpeza de bicos de injeção de vapor e água;
- Verificar sondas de temperatura;
- Verificação do estado de conservação das resistências elétricas;
- Verificar funcionamento de relógios, termóstatos e programadores;

Família: Forno Convetor a Gás

- Verificar acessórios de assentamento e ruídos anormais;
- Verificar e corrigir pontos de ferrugem;
- Verificar vedação da junta da porta;
- Verificar correto funcionamento do fecho;
- Verificar fixação das rack's;
- Verificar equipamentos elétricos de comando, controlo e sinalização;
- Verificar estado e limpeza de bicos de injeção de vapor e água;
- Inspeção e regulação do sistema de queima;
- Verificar chaminé de exaustão;
- Pesquisa de fugas de gás - GN, entre a válvula de corte e a interligação.

Família: Máquina de Lavar Loiça | Máquina de Lavar Roupa

- Verificar acessórios de assentamento e ruídos anormais;
- Verificar e corrigir pontos de ferrugem;
- Verificar ligações de água, esgoto e eletricidade, corrigir se necessário;

- Verificar os ciclos de lavagem;
- Ensaiar e analisar os injetores de lavagem e enxaguamento;
- Verificar o grau de calcário no equipamento;
- Ensaiar e verificar a temperatura de trabalho de lavagem e enxaguamento;
- Verificar funcionamento do transportador;
- Verificar o funcionamento das resistências de aquecimento e electroválvulas.

Família: Máquina de Secar Roupa | Calandra

- Verificar acessórios de assentamento e ruídos anormais;
- Verificar e corrigir pontos de ferrugem;
- Limpeza de interiores dos espaços técnicos, com recurso a sistema de aspiração;
- Verificação do estado de colmatação da rede de exaustão de ar;
- Reaperto elétricos no circuito de potência;
- Lubrificação de rolamentos e elementos de transmissão;
- Substituição fitas de transporte em falta;
- Limpeza e polimento dos rolos da calandra.
- Teste de funcionamento do equipamento.

Família: Fritadeiras Eléctricas

- Verificar e corrigir pontos de ferrugem;
- Verificar a inexistência de fugas de óleo no equipamento e nas torneiras;
- Verificar funcionamento e estado dos sistemas de proteção equipotenciais;
- Verificar e testar o funcionamento dos termostatos de segurança e regulação;
- Inspeção do estado de conservação do circuito elétrico;
- Reapertos dos contactos elétricos.

Família: Fritadeira Basculante | Marmita

- Verificar acessórios de assentamento e ruídos anormais;
- Verificar e corrigir pontos de corrosão (externos e internos);
- Verificar funcionamento e estado dos sistemas de acionamento (válv. gás e caixa de ignição);
- Lubrificação da haste de elevação (fritadeira basculante);

- Ensaios e afinação dos pilotos;
- Medição da pressão dinâmica e estática de gás;
- Verificar o funcionamento do termostato de regulação e segurança;
- Verificação de ligações equipotenciais;
- Verificação de nível da água;
- Verificação do estado de vedação da torneira de saída do produto alimentar;
- Verificação saídas dos gases de combustão.

Família: Grelhador

- Verificar acessórios de assentamento e ruídos anormais;
- Verificar e corrigir pontos de ferrugem;
- Verificar a inexistência de fugas do equipamento na aparadeira;
- Limpezas interiores nos compartimentos técnicos;
- Verificar funcionamento e estado dos sistemas de acionamento (válvula de gás)
- Limpeza de termopar e queimador;
- Verificar estado de conservação das placas;
- Teste de funcionamento da chama de mínimo e máximo;
- Verificar saídas dos gases de combustão, corrigir se necessário (fixar grelhas).

Família: Monolume | Fogão

- Desencrostarão;
- Verificar e corrigir pontos de ferrugem;
- Verificar a inexistência de fugas de gás;
- Verificação dos termopares;
- Regulação do ar primário;

Família: Descascador de batatas

- Verificar acessórios de assentamento e ruídos anormais;
- Verificar e corrigir pontos de ferrugem;
- Verificar a inexistência de fugas de água;

CADERNO DE ENCARGOS

CONSULTA PRÉVIA N.º SCGC_SASUP_CPR/23A002 SERVIÇOS DE
MANUTENÇÃO PREVENTIVA E CORRETIVA DE EQUIPAMENTOS DE
HOTELARIA NAS VÁRIAS INSTALAÇÕES DOS SASUP

SPUP – SERVIÇOS PARTILHADOS DA UNIVERSIDADE DO PORTO

SCGC – SERVIÇO DE COMPRAS E GESTÃO CONTRATUAL

-
- Verificar ligações elétricas;
 - Verificar estado conservação das lixas;
 - Verificar estado e tensão da correia de transmissão e rolamentos;
 - Comprovar sentido de rotação do motor;
 - Verificar e medir ligações à terra;
 - Limpar esgoto;
 - Verificar estanquidade da porta, tampa e retentores.

ANEXO II - LISTAGEM DOS EQUIPAMENTOS DE REFRIGERAÇÃO

Unidade	DESIGNAÇÃO	Nº Inventário
Cantina de Desporto	Câmara frigorífica de congelação	295491
Cantina de Desporto	Arca congeladora horizontal marca Tensai	s/n
Cantina de Desporto	Armário frigorífico conserv. c/2 portas	295455
Cantina de Desporto	Arca congeladora horizontal c/2 portas	295458
Cantina de Desporto	Câmara frigorífica de conservação	295472
Cantina de Desporto	Armário frigorífico c/1 porta marca Trimco	275412
Cantina de Desporto	Vitrina refrigerada expositora c/ porta de vidro	s/n
Cantina de Desporto	Balcão refrigerado com 3 gavetas	s/n
Cantina de Desporto	Balcão frigorífico c/2 portas	295513
Cantina de Desporto	Balcão frigorífico c/2 portas	s/n
Cantina de Desporto	Máquina fabricadora de cubos de gelo	268250
Cantina de Direito	Armário frigorífico conservação c/1 porta	276315
Cantina de Direito	Armário frigorífico conservação c/1 porta	276449
Cantina de Direito	Balcão frigorífico conserv. c/4 portas	276318
Cantina de Direito	Módulo self frio c/ vitrine	282639
Cantina de Direito	Módulo self frio	282638
Cantina de Direito	Célula de refrigeração rápida marca Fagor	276461
Cantina de Direito	Armário frigorífico conservação c/2 portas	276316
Cantina de Direito	Armário frigorífico conservação c/1 porta	276317
Cantina de Direito	Arca congeladora horizontal marca Fricon	270529
Cantina de Direito	Câmara de congelação marca MATRIX	276741
Cantina de Direito	Câmara de congelação marca MATRIX	276314
Cantina de Direito	Câmara de conservação marca MATRIX	276313
Cantina de Direito	Câmara de conservação marca MATRIX	276312
Cantina de Direito	Câmara de conservação marca MATRIX	276311
Snack Bar ICBAS/FFUP	Balcão frigorífico com quatro portas	261888
Snack Bar ICBAS/FFUP	Balcão de conservação de três portas	319084
Snack Bar ICBAS/FFUP	Bancada refrigerada para sandwiches e saladas	332817
Snack Bar ICBAS/FFUP	Máquina fabricadora de gelo marca Fagor	287688
Snack Bar ICBAS/FFUP	Balcão frigorífico de conservação com cinco portas	304575
Snack Bar ICBAS/FFUP	Módulo refrigerado com vitrina self-service	304551
Snack Bar ICBAS/FFUP	Vitrina refrigerada expositora com duas portas e três prateleiras	278866
Snack Bar ICBAS/FFUP	Vitrina refrigerada expositora	s/n
Snack Bar ICBAS/FFUP	Armário frigorífico de conservação com três portas	292515
Snack Bar ICBAS/FFUP	Arca congeladora	269139
Snack Bar ICBAS/FFUP	Arca congeladora	283037

CADERNO DE ENCARGOS

CONSULTA PRÉVIA N.º SCGC_SASUP_CPR/23A002 SERVIÇOS DE
MANUTENÇÃO PREVENTIVA E CORRETIVA DE EQUIPAMENTOS DE
HOTELARIA NAS VÁRIAS INSTALAÇÕES DOS SASUP

SPUP – SERVIÇOS PARTILHADOS DA UNIVERSIDADE DO PORTO

SCGC – SERVIÇO DE COMPRAS E GESTÃO CONTRATUAL

Snack Bar ICBAS/FFUP	Armário frigorífico de congelados com uma porta - FAGOR	304588
Snack Bar ICBAS/FFUP	Armário frigorífico de congelados com uma porta - FAGOR	304589
Snack Bar ICBAS/FFUP	Armário frigorífico de conservação com duas portas	261895
Snack Bar ICBAS/FFUP	Arca congeladora marca whirlpool	319186
Snack Bar ICBAS/FFUP	Armário frigorífico de conservação com duas portas	s/n
Snack Bar ICBAS/FFUP	Arca congeladora marca zanussi	319191
Restaurante S. João	Modulo refrigerado de buffet para saladas-Restaurante You	372208
Restaurante S. João	Modulo refrigerado de buffet para sobremesas-Restaurante You	372207
Cantina de S. João	Bebedouro frigorífico marca Frimec	269140
Cantina de S. João	Módulo self frio c/ vitrine	277588
Cantina de S. João	Módulo self frio c/ vitrine	277587
Cantina de S. João	Armário vitrine "Sobremesas/bolos" marca Fagor	298115
Cantina de S. João	Arca congeladora vertical "pequena" 4gab. Marca Fricon	297714
Cantina de S. João	Vitrine refrigerada expositora "sobremesas"	268387
Cantina de S. João	Balcão frigorífico c/3 portas	298118
Cantina de S. João	Armário frigorífico embutido no balcão	298122
Cantina de S. João	Célula refrigeração rápida marca Lainox	282873
Cantina de S. João	Arca frigorífica horizontal marca Fricon	268703
Cantina de S. João	Armário frigorífico conserv.1 porta marca Gastrokit	296584
Cantina de S. João	Arca congeladora horizontal marca Fricon	A33320
Cantina de S. João	Câmara frigorífica conservação marca Arneg	296582
Cantina de S. João	Câmara frigorífica conservação marca Arneg	296580
Cantina de S. João	Câmara frigorífica conservação marca Arneg	296579
Cantina de S. João	Câmara frigorífica congelação marca Arneg	277049
Cantina de S. João	Arca congeladora horizontal marca Fricon	296576
Cantina de S. João	Arca congeladora horizontal marca Cofri	274498
Cantina de S. João	Vitrina expositora p/ bolos	s/n
Cantina de S. João	Frigorífico domestico cons."pequeno" marca Fricon	275240
Cantina de S. João	Vitrina expositora refrigerada	276222
Cantina de S. João	Mesa refrigerada p/ sanduiches marca Fagor Mep 100	303336
Cantina de S. João	Armário frigorífico c/duas portas embutido no balcão	275941
Cantina de S. João	Armário frigorífico c/duas portas embutido no balcão	276042
Snack Bar Ciências	Bancada refrigeradora p/ Sandwiches e Saladas	268218
Snack Bar Ciências	Balcão refrigerado de duas portas - Fagor MSP	287702
Snack Bar Ciências	Balcão refrigerado de 4 portas - Fagor	262436
Snack Bar Ciências	Vitrine refrigerada de duas prateleiras	275679
Snack Bar Ciências	Arca congeladora de duas portas	268032
Snack Bar Ciências	Armário de conservação de congelados - Fagor	287689
Snack Bar Ciências	Armário frigorífico de conservação - Fagor	278867
Snack Bar Ciências	Armário frigorífico de conservação - Fagor	268209

CADERNO DE ENCARGOS

CONSULTA PRÉVIA N.º SCGC_SASUP_CPR/23A002 SERVIÇOS DE
MANUTENÇÃO PREVENTIVA E CORRETIVA DE EQUIPAMENTOS DE
HOTELARIA NAS VÁRIAS INSTALAÇÕES DOS SASUP

SPUP – SERVIÇOS PARTILHADOS DA UNIVERSIDADE DO PORTO

SCGC – SERVIÇO DE COMPRAS E GESTÃO CONTRATUAL

Snack Bar Ciências	Arca congeladora	275697
Snack Bar Ciências	Balcão frigorífico de duas portas	287738

ANEXO III - LISTAGEM DOS EQUIPAMENTOS A GÁS E ELÉTRICOS

Unidade	DESIGNAÇÃO	Nº Inventário
Cantina de Desporto	Fritadeira elétrica Elframo	295549
Cantina de Desporto	Fritadeira elétrica Elframo	295550
Cantina de Desporto	Bilume marca Sofraga (2 queimadores)	295527
Cantina de Desporto	Monolume marca Fagor	295552
Cantina de Desporto	Monolume marca Fagor	295553
Cantina de Desporto	Forno elétrico convecção	295564
Cantina de Desporto	Máquina Universal Robot Coupe	295569
Cantina de Desporto	Máquina descascar batatas	295572
Cantina de Desporto	Máquina de lavar loiça de capota	295584
Cantina de Desporto	Máquina cortadora de fiambre/queijo	296623
Cantina de Desporto	Máquina de afiar facas com dois esmeriz	274349
Cantina de Desporto	Módulo self refrigerado c/ vitrine	295507
Cantina de Desporto	Módulo self quente c/ 3 cuvetes	295508
Cantina de Desporto	Módulo self quente c/ 3 cuvetes	301687
Cantina de Desporto	Termo banho-maria p/ sopa	268214
Cantina de Desporto	Máquina de lavar chávenas marca Fiamma	s/n
Cantina de Desporto	Vitrine expositora sandes/sobremesa	275913
Cantina de Desporto	Infra FFF	292522
Cantina de Direito	Monolume a gás Fagor	268610
Cantina de Direito	Monolume a gás Fagor	268611
Cantina de Direito	Monolume a gás Fagor	268612
Cantina de Direito	Monolume a gás Fagor	268613
Cantina de Direito	Fritadeira elétrica 2 cubas 2x18 L marca Elframo	282867
Cantina de Direito	Fogão misto 4 bocas a gás e forno eléctrico	276443
Cantina de Direito	Fritadeira basculante a gás marca Fagor	276444
Cantina de Direito	Fritadeira basculante a gás marca Fagor	276446
Cantina de Direito	Grelhador marca Gresilva	276442
Cantina de Direito	Grelhador chapa lisa marca Fagor	276740
Cantina de Direito	Marmita autoclave marca Fagor	276447
Cantina de Direito	Forno elétrico c/2 fornalhas marca CARPIC	282839
Cantina de Direito	Forno convecção a gás marca Fagor	282838
Cantina de Direito	Forno convecção a gás marca Fagor	282837
Cantina de Direito	Máquina de passar a sopa c/ carro marca Hobart	282828
Cantina de Direito	Armário frigorífico conservação c/1 porta	276315
Cantina de Direito	Módulo self quente	276343

CADERNO DE ENCARGOS

CONSULTA PRÉVIA N.º SCGC_SASUP_CPR/23A002 SERVIÇOS DE
MANUTENÇÃO PREVENTIVA E CORRETIVA DE EQUIPAMENTOS DE
HOTELARIA NAS VÁRIAS INSTALAÇÕES DOS SASUP

SPUP – SERVIÇOS PARTILHADOS DA UNIVERSIDADE DO PORTO

SCGC – SERVIÇO DE COMPRAS E GESTÃO CONTRATUAL

Cantina de Direito	Módulo self quente	276433
Cantina de Direito	Máquina de lavar pratos tipo túnel marca Elframo	282805
Cantina de Direito	Máquina de cortar carnes	261726
Cantina de Direito	Máquina lavadora legumes marca Nilma	282738
Cantina de Direito	Máquina descascadora de batatas marca SAMA	261114
Cantina de Direito	Máquina universal cortadora legumes DITOSAMA TRS	273464
Cantina de Direito	Máquina universal cortadora batatas Hobart	282740
Cantina de Direito	Monolume a gás Fagor - guardado no armazém	268599
Cantina de Direito	Monolume a gás Fagor - guardado no armazém (SGCP)	268600
Snack Bar ICBAS/FFUP	Máquina de lavar copos e chávenas marca Fagor, modelo LVC-21	261825
Snack Bar ICBAS/FFUP	Banho- maria de bancada com três cuvetes	275218
Snack Bar ICBAS/FFUP	Grelhador Infra FFF	261839
Snack Bar ICBAS/FFUP	Grelhador Infra FFF	s/n
Snack Bar ICBAS/FFUP	Máquina de sumos marca Zummo Z064	304585
Snack Bar ICBAS/FFUP	Módulo quente com quatro cuvetes self-service	304553
Snack Bar ICBAS/FFUP	Módulo quente com quatro cuvetes self-service	304554
Snack Bar ICBAS/FFUP	Estufa quente expositora	s/n
Snack Bar ICBAS/FFUP	Estufa marca Smeg	261882
Snack Bar ICBAS/FFUP	Forno de convecção elétrico marca Fagor	282891
Snack Bar ICBAS/FFUP	Fogão elétrico de quatro discos com forno	304584
Snack Bar ICBAS/FFUP	Grelhador elétrico com chapa lisa marca Sicomex	261838
Snack Bar ICBAS/FFUP	Fritadeira elétrica	261329
Snack Bar ICBAS/FFUP	Fritadeira elétrica	268243
Snack Bar ICBAS/FFUP	Batedeira marca Samix DitoSama	282906
Snack Bar ICBAS/FFUP	Máquina universal de cozinha Robot Coupe R 301	275398
Snack Bar ICBAS/FFUP	Máquina cortadora de fiambre marca Milano	261821
Snack Bar ICBAS/FFUP	Máquina de lavar loiça de capota	282898
Restaurante S. João	Banho-maria móvel para Restaurante S. João You	372865
Restaurante S. João	Módulo quente de buffet e banho-maria-Restaurante You	372206
Restaurante S. João	Módulo quente de buffet e banho-maria-Restaurante You	372205
Cantina de S. João	Forno elétrico c/2 fornalhas marca MBM	259158
Cantina de S. João	Fritadeira eléctrica c/2 cubas 2x18 l marca Elframo	277611
Cantina de S. João	Fritadeira eléctrica c/2 cubas 2x18 l marca Elframo	277612
Cantina de S. João	Basculante a gás marca Fagor	277609
Cantina de S. João	Basculante a gás marca Fagor	277610
Cantina de S. João	Monolume a gás marca Fagor	A5190

Cantina de S. João	Monolume a gás marca Fagor	A5189
Cantina de S. João	Monolume a gás marca Fagor	277607
Cantina de S. João	Monolume a gás marca Fagor	277608
Cantina de S. João	Forno de convecção a gás marca Fagor	277619
Cantina de S. João	Forno de convecção a gás marca Fagor	277618
Cantina de S. João	Grelhador a gás marca Gresilva	268415
Cantina de S. João	Grelhador a gás marca Gresilva	268416
Cantina de S. João	Fogão a gás c/4 bocas e forno	277621
Cantina de S. João	Marmita autoclave a gás marca Koliva	277624
Cantina de S. João	Máquina cortadora de fiambre	276647
Cantina de S. João	Batedeira industrial marca SPAR	277569
Cantina de S. João	Picadora de carne 1,2,3 Moulinex	277629
Cantina de S. João	Módulo quente self	277590
Cantina de S. João	Módulo quente self	277589
Cantina de S. João	Picadora de Carne	295568
Cantina de S. João	Picadora de Carne	277581
Cantina de S. João	Fogão misto 4 bocas e forno marca Fagor	301643
Cantina de S. João	Grelhador a gás marca Gresilva	268416
Cantina de S. João	Banho Maria GN 1/3 marca Edesa	303345
Cantina de S. João	Armário estufa c/ portas correr inox Edesa	297711
Cantina de S. João	Panela banho-maria da sopa	302569
Cantina de S. João	Rampa infra-vermelhos marca Sofraga	301646
Cantina de S. João	Máquina universal cozinha marca Sanic CA - 300	274316
Cantina de S. João	Máquina de passar sopa c/ carro marca Hobart	277626
Cantina de S. João	Máquina lavadora legumes marca Nilma	282872
Cantina de S. João	Máquina descascar batatas	296609
Cantina de S. João	Máquina lavar loiça tipo túnel marca Elframo	297166
Cantina de S. João	Máquina lavar roupa marca Girbau	268049
Cantina de S. João	Máquina secar roupa marca Fagor	268046
Cantina de S. João	Calandra	296559
Cantina de S. João	Forno de convecção	269060
Cantina de S. João	Banho-maria GN 2/2 marca Edesa	303345
Cantina de S. João	Infra dupla	275038
Cantina de S. João	Máquina lavar chávenas marca Fagor LVC 21B	297713
Cantina de S. João	Máquina lavar loiça marca Fagor FI 64	303335
Cantina de S. João	Vitrina expositora refrigerada	276222
Cantina de S. João	Panela banho-maria "sopa" marca L.Tellier	303353
Snack Bar Ciências	Termo Banho-maria de Bancada	s/n

CADERNO DE ENCARGOS

CONSULTA PRÉVIA N.º SCGC_SASUP_CPR/23A002 SERVIÇOS DE
MANUTENÇÃO PREVENTIVA E CORRETIVA DE EQUIPAMENTOS DE
HOTELARIA NAS VÁRIAS INSTALAÇÕES DOS SASUP

SPUP – SERVIÇOS PARTILHADOS DA UNIVERSIDADE DO PORTO

SCGC – SERVIÇO DE COMPRAS E GESTÃO CONTRATUAL

Snack Bar Ciências	Panela de sopa de Banho-maria	268215
Snack Bar Ciências	Estufa marca Smega Alfa 135 XV	268217
Snack Bar Ciências	Forno elétrico Smeg Alfa 135 XV	268216
Snack Bar Ciências	Grelhador de chapa lisa	268086
Snack Bar Ciências	Fogão a gás de 3 queimadores c/forno CG-210GNSM	287695
Snack Bar Ciências	Fritadeira elétrica EL - Framma TYDE02P	287699
Snack Bar Ciências	Máquina de lavar loiça de Capota Fagor F1-80	268223
Snack Bar Ciências	Máquina universal de cozinha Robot couper R301	268706
Snack Bar Ciências	Máquina de cortar fiambre - Adesa CGSP - 275	319156
Snack Bar Ciências	Maquina Sumos - arrumada na arrecadação (nova)	262432
Snack Bar Ciências	Maquina lavar copos - arrumada na arrecadação (nova)	287696