



Mapa de Quantidades e Especificações Técnicas

1.	Identificação do contrato: Aquisição de Marmita Industrial para o Refeitório do Centro Escolar Rui Nabeiro		
2.	Valor base: 7 944,20€ + IVA		Duração do contrato: NA
3.	Prazo de execução: Após receção da Requisição Externa		Visitas ao local: Visita técnica prévia para análise e informação técnica de possível reparação da Marmita existente
4.	Local de execução: Refeitório do Centro escolar Rui Rabeiro do agrupamento de escolas de Campo Maior		
5.	Execução Financeira: Pagamento até 30 dias após receção da fatura		
6.	Financiamento: NA		
7	Descrição do material/serviço	Quantidade	Unidade de medida
7.1	Marmita Industrial	1	UND
7.2	Dimensões (LPA) 800x900x850/925 mm		
7.3	Potência 21 kW		
7.4	Dimensões da cuba Ø 600x540 mm		
7.5	Consumo gás (G20) 2.504 m3/h		
7.6	Consumo gás (G30/31) 1893 / 1865 g/h		
7.7	Peso 148 kg		

No caso de existir alguma marca comercial, patente, tipo, origem ou outras referências, as mesmas apenas servem para identificar o pretendido, podendo ser apresentado material/equipamento equivalente.

Em caso de Bens ou Materiais

8	Especificações Técnicas - Aquisição de Bens
8.1	Pretende-se adquirir os seguintes bens (definir as características exigidas, funcionalidades e qualquer outra informação relevante, nos termos previstos no artigo 49.º do CCP) Estrutura em aço inoxidável e fundo da cuba em aço inoxidável anti corrosivo AISI 316. Torneira de saída em latão cromado com filtro removível. Torneira para enchimento de água fria e quente com distribuidor articulado. Queimador em aço inoxidável com chama auto-estabilizadora, controlado por válvula com sistema de segurança que interrompe a passagem de gás em caso de extinção de chama. Queimador com chama piloto e isqueiro. Câmara de aquecimento isolada em lã de vidro de alta densidade. Controlo do nível de água e temperatura na câmara de aquecimento através da torneira e termómetro no painel frontal. Válvula de segurança de 0.5 bar, equipada com manómetro.
8.2	O fornecedor deve assegurar os seguintes requisitos técnicos: Apresentação da ficha técnica do produto Revisões trimestrais ao equipamento