



CÂMARA MUNICIPAL

# **PROCEDIMENTO POR CONCURSO PÚBLICO**

AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTO PARA COZINHAS DAS  
ESCOLAS PÚBLICAS DO CONCELHO DE CASCAIS

## **CADERNO DE ENCARGOS**

Proc.º 424/DCP/2025

## ÍNDICE

|   |   |
|---|---|
| PARTE I - CLÁUSULAS JURÍDICAS .....                                       | 4 |
| Capítulo I - DISPOSIÇÕES GERAIS .....                                     | 4 |
| Cláusula 1ª - Objeto .....  | 4 |
| Cláusula 2ª - Cessão da posição contratual.....                           | 4 |
| Cláusula 3ª - Disposições que regem o Contrato .....                      | 4 |
| Capítulo II - OBRIGAÇÕES CONTRATUAIS .....                                | 5 |
| Secção I - Obrigações do adjudicatário .....                              | 5 |
| Cláusula 4.ª - Fornecimento .....   | 5 |
| Cláusula 5ª - Obrigações referentes ao tratamento de dados pessoais ..... | 5 |
| Cláusula 6ª - Prazo do fornecimento .....                                 | 5 |
| Cláusula 7ª - Situações imprevistas não imputáveis ao adjudicatário ..... | 6 |
| Cláusula 8ª - Responsabilidade .....                                      | 6 |
| Cláusula 9ª - Objeto do dever de sigilo .....                             | 6 |
| Cláusula 10ª - Prazo do dever de sigilo .....                             | 7 |
| Secção II - Obrigações da Câmara Municipal de Cascais .....               | 7 |
| Cláusula 11ª -Gestor do Contrato .....                                    | 7 |
| Cláusula 12ª - Preço contratual .....                                     | 7 |
| Cláusula 13ª - Valor contratual máximo e Preço base .....                 | 8 |
| Cláusula 14ª - Condições de pagamento.....                                | 8 |
| Cláusula 15ª - Adiantamentos.....   | 9 |
| Capítulo III - Penalidades contratuais e resolução.....                   | 9 |
| Cláusula 16ª - Penalidades contratuais.....                               | 9 |
| Cláusula 17ª - Resolução por parte da Câmara Municipal.....               | 9 |

|   |    |
|---|----|
| Cláusula 18ª - Resolução por parte do adjudicatário ..... | 10 |
| Cláusula 19ª - Força maior .....                          | 11 |
| Capítulo IV - Resolução de litígios .....                 | 12 |
| Cláusula 20ª - Foro competente .....                      | 12 |
| Capítulo V - Disposições finais.....                      | 12 |
| Cláusula 21ª - Publicidade .....                          | 12 |
| Cláusula 22ª - Comunicações e notificações.....           | 12 |
| Cláusula 23ª - Contagem dos prazos .....                  | 12 |
| Cláusula 24ª - Legislação aplicável .....                 | 12 |
| PARTE II - CLÁUSULAS TÉCNICAS.....                        | 12 |
| Cláusula 25ª - Especificações técnicas.....               | 12 |

## PARTE I - CLÁUSULAS JURÍDICAS

### Capítulo I - DISPOSIÇÕES GERAIS

#### Cláusula 1ª - Objeto

O presente caderno de encargos compreende as cláusulas a incluir no contrato a celebrar na sequência de procedimento pré-contratual que tem por objeto a aquisição de equipamento para cozinhas das Escolas públicas do Concelho de Cascais.

#### Cláusula 2ª - Cessão da posição contratual

1. Quando aplicável o adjudicatário não poderá ceder a sua posição contratual ou qualquer dos direitos e obrigações decorrentes do contrato sem autorização da entidade adjudicante.
2. Para efeitos da autorização prevista no número anterior, deve ser observado o disposto no artigo 316º do Código dos Contratos Públicos (CCP) aprovado pelo Decreto-Lei n.º 18/2008, de 29 de Janeiro na sua atual redação.

#### Cláusula 3ª - Disposições que regem o Contrato

1. O contrato é composto pelo respetivo clausulado contratual e seus anexos e rege-se:
  - a) Pelas cláusulas dele constantes;
  - b) Pelo estabelecido nos documentos que dele fazem parte integrante, nos termos do nº 2;
  - c) Pelo disposto no Código dos contratos Públicos (CCP), aprovado pelo D.L. 18/20018, de 29 de janeiro, na sua atual redação, demais legislação aplicável à contratação pública e legislação aplicável aos bens postos a concurso.
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 prestador de serviços.

3. Em caso de divergência entre os documentos referidos no número anterior, a respetiva prevalência é determinada pela ordem pela qual são indicados.

## **Capítulo II - OBRIGAÇÕES CONTRATUAIS**

### **Secção I - Obrigações do adjudicatário**

#### **Cláusula 4.ª - Fornecimento**

1. O adjudicatário obriga-se a fornecer os bens objeto do contrato, com as características e qualidade definidas nas cláusulas técnicas do presente caderno de encargos.
2. A Câmara Municipal de Cascais (CMC) reserva-se o direito de rejeitar quaisquer serviços fornecidos pelo adjudicatário que não apresentem a qualidade e características técnicas exigidas.

#### **Cláusula 5ª - Obrigações referentes ao tratamento de dados pessoais**

O adjudicatário assegura que cumpre com a legislação de Proteção de Dados Pessoais, nomeadamente com o Regulamento Geral de Proteção de Dados Pessoais (RGPD – Regulamento (EU) 2016/679 do Parlamento Europeu e do Conselho de 27 de abril de 2016) e, em particular:

- a) Assegura que os seus colaboradores autorizados a tratar dados pessoais assumiram um compromisso de confidencialidade ou estão sujeitos a adequadas obrigações legais de confidencialidade, nos termos do RGPD;
- b) Assegura que, no âmbito dos serviços a prestar, objeto do presente contrato, adota e cumpre integralmente as exigências e medidas de segurança previstas no artigo 32.º do RGPD;
- c) Assegura a capacidade de prestar a necessária assistência à Entidade Adjudicante no sentido de permitir que este 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 do titular aos seus dados pessoais, direito de retificação e direito ao apagamento dos dados, sem prejuízo da necessidade da sua conservação, durante o prazo, legalmente fixado ou por esses serem necessários em processo judicial ou em execução de norma especial;
- d) Garante mecanismos de notificação efetivos em caso de violação de dados pessoais;
- e) Garante capacidade para nos termos da alínea g) do artigo 28.º do RGPD, apagar ou devolver todos os dados pessoais à Entidade Adjudicante, consoante a sua escolha, depois de concluída a prestação de serviços objeto do contrato e decorrido o prazo para a sua conservação.

#### **Cláusula 6ª - Prazo do fornecimento**

1. O contrato que se pretende celebrar com o presente procedimento inicia a sua vigência na data de envio da Nota de Encomenda/Requisição Externa, por parte da entidade adjudicante.
2. O prazo máximo de vigência do contrato será de 36 meses ou até se esgotar o valor contratual máximo, sem prejuízo das obrigações acessórias que devam perdurar para além da sua cessação.
3. As entregas serão parcelares, conforme as necessidades do serviço requisitante.
4. Cada entrega parcelar deverá ter em conta o prazo mencionado na proposta adjudicada, no máximo de 30 dias.
5. As entregas serão realizadas nas instalações a indicar pela entidade adjudicante, na sequência de cada pedido.

## **Cláusula 7ª - Situações imprevistas não imputáveis ao adjudicatário**

1. Qualquer situação imprevista, e não imputável ao adjudicatário, que obste ao regular andamento da prestação do serviço, deve ser de imediato comunicada ao serviço competente (DAGE) através do gestor do contrato conforme cláusula 11ª deste caderno.
2. Ao gestor do contrato caberá dar resposta e decidir o procedimento a adotar para retomar a execução normal do fornecimento.

## **Cláusula 8ª - Responsabilidade**

1. O adjudicatário assume integral responsabilidade pelo fornecimento dos bens, sendo o único responsável perante a CMC, pela boa execução e cumprimento da mesma.
2. O adjudicatário responde por quaisquer erros, deficiências ou omissões no fornecimento dos bens, qualquer que seja a sua origem, e qualquer que seja o momento em que forem detetados, salvo se provar que os mesmos decorreram de dados fornecidos por escrito pela CMC.
3. Em qualquer altura e logo que solicitado pela CMC, o adjudicatário obriga-se a corrigir os erros, as deficiências ou omissões no prazo razoável que lhe vier a ser fixado, sob pena de aquela mandar executá-los a terceiros, por conta do adjudicatário, sempre que a responsabilidade dos mesmos lhe seja imputável.
4. As ações de supervisão e controlo da CMC em nada alteram ou diminuem a responsabilidade do adjudicatário no que se refere ao fornecimento dos bens, nem das garantias a eles relativas, no que respeita à sua conformidade.

## **Cláusula 9ª - Objeto do dever de sigilo**

1. O adjudicatário deve guardar sigilo sobre toda a informação e documentação, técnica e não técnica, comercial ou outra, relativa à CMC, de que possa ter conhecimento ao abrigo do contrato.

2. A informação e a documentação cobertas pelo dever de sigilo não podem ser transmitidas a terceiros, nem ser 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 forem comprovadamente do domínio público à data da respetiva obtenção pelo adjudicatário 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.

## **Cláusula 10ª - Prazo do dever de sigilo**

O dever de sigilo mantém-se em vigor até ao termo do prazo de 10 anos a contar do cumprimento ou cessação 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.

## **Secção II - Obrigações da Câmara Municipal de Cascais**

### **Cláusula 11ª - Gestor do Contrato**

Será designado o gestor do contrato para acompanhar a execução do mesmo.

### **Cláusula 12ª - Preço contratual**

1. Pelo fornecimento objeto do contrato, bem como pelo cumprimento das demais obrigações constantes do presente caderno de encargos, a CMC deve pagar ao adjudicatário o preço constante da proposta adjudicada, acrescido de IVA à taxa legal em vigor, se este for legalmente devido.
2. O preço referido no n.º 1 da presente cláusula inclui todos os custos, encargos e despesas cuja responsabilidade não esteja expressamente atribuída à CMC.
3. São, nomeadamente, suportados pelo adjudicatário os seguintes encargos:
  - a) Todas as despesas relativas ao transporte dos bens objeto do contrato para o respetivo local de entrega e a respetiva montagem/instalação (sempre que necessária para a boa e integral utilização ou funcionamento daqueles bens);
  - b) Todos os encargos decorrentes da utilização de marcas registadas, patentes ou licenças;
  - c) Todas as deslocações, estadias e despesas de alimentação;
  - d) Encargos com telecomunicações e correios;
  - e) Tradução de documentos;
  - f) Reprodução de documentos;
  - g) Equipamento e consumíveis de escritório.

4. Todos os encargos derivados da apresentação da proposta, assinatura do contrato, prestação de garantias e seguros são igualmente da conta do adjudicatário.

**Cláusula 13ª – Valor contratual máximo e Preço base**

1. O valor contratual máximo do fornecimento é de € 350.000,00 (trezentos e cinquenta mil euros), sendo este o valor máximo que o Município se dispõe a pagar em resultado de todos os fornecimentos, estimando-se a seguinte distribuição plurianual:

|       | 2025        | 2026        | 2027        | Total       |
|-------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| S/IVA | 81.300,00€€ | 162.600,00€ | 106.100,00€ | 350.000,00€ |

2. O preço base do presente procedimento fixa-se em € 95.800,00 (noventa e cinco mil e oitocentos euros), sendo este o resultado da soma de todos os preços base unitários descritos no **Anexo A** ao presente Caderno de Encargos.
3. Nenhum preço base poderá ser ultrapassado.
4. Os valores indicados não incluem o Imposto sobre Valor Acrescentado.
5. O preço base foi determinado com base nos preços médios unitários resultantes de anteriores procedimentos para aquisições do mesmo tipo, assim como os equipamentos colocados nas obras efetuadas em cozinhas.

**Cláusula 14ª - Condições de pagamento**

1. Os pagamentos são efetuados no prazo de 60 dias após a entrega das respetivas faturas, as quais só podem ser emitidas após o vencimento da obrigação a que se referem, devendo conter a menção do número de compromisso e do número de requisição externa, nos termos da Lei n.º 8/2012, de 21 de fevereiro, na redação que lhe foi conferida pela Lei n.º 22/2015, de 17 de março e o constante no Decreto-Lei n.º 127/2012, de 21 de junho, na versão atualizada pelo Decreto-Lei n.º 99/2015, de 02 de junho.
2. As faturas deverão ser preferencialmente submetidas de forma desmaterializada sob tecnologia Electronic Data Interchange (E.D.I.) no portal de faturação eletrónica Saphetydoc da Saphety ou no portal de faturação ilink da acinGov. No caso de impossibilidade de usar este método as faturas poderão ser enviadas via mail para [dracd@cm-cascais.pt](mailto:dracd@cm-cascais.pt).
3. Podem ser propostos pagamentos parcelares, não havendo, contudo, lugar a adiantamentos, conforme resulta da cláusula 15ª do presente caderno encargos.

## **Cláusula 15ª - Adiantamentos**

No âmbito do presente procedimento não há lugar a adiantamentos.

## **Capítulo III - Penalidades contratuais e resolução**

### **Cláusula 16ª - Penalidades contratuais**

1. Sem prejuízo do direito de resolução do contrato pelo não cumprimento pontual das obrigações emergentes do contrato, a CMC pode exigir do adjudicatário, o pagamento de uma sanção pecuniária, de montante a fixar em função da gravidade do incumprimento nos seguintes termos:
  - a) 5% do preço contratual, pelo atraso de até 24 horas, no cumprimento das datas e prazos de entrega;
  - b) 10% do preço contratual, por cada dia de atraso no cumprimento das datas e prazos de entrega, até ao máximo de 3 (três) dias de atraso;
  - c) 15% do preço contratual, por cada dia de atraso no cumprimento das datas e prazos de entrega, até ao máximo de 5 (cinco) dias de atraso.
2. O valor acumulado das sanções eventualmente aplicadas ao abrigo da presente cláusula não pode exceder 20% do preço contratual, sem prejuízo da resolução do contrato, prevista na cláusula seguinte.
3. Caso seja atingido o limite previsto no número anterior e a CMC decida não proceder à resolução do contrato por dela resultar grave dano para o interesse público, aquele limite é elevado para 30% do preço contratual.
4. A cobrança das eventuais sanções em que o Adjudicatário incorra, poderá ser efetuada, a critério da CMC, por desconto no pagamento ou pagamentos subsequentes à verificação do facto que tenha dado origem à penalidade.
5. A aplicação das sanções previstas na presente cláusula será objeto de audiência prévia, nos termos previstos no n.º 2 do artigo 308.º do CCP.
6. As penas pecuniárias previstas na presente cláusula não obstam a que a Câmara Municipal exija uma indemnização pelo dano excedente.

### **Cláusula 17ª - Resolução por parte da Câmara Municipal**

1. Sem prejuízo do disposto na cláusula anterior, a CMC pode resolver o contrato em caso de incumprimento definitivo por fato imputável ao prestador do serviço das suas obrigações contratuais,

nos termos do disposto na parte final do n.º 1 do artigo 325.º e ainda do disposto nos artigos 333.º e 448.º do CCP.

2. No caso previsto no número anterior, a CMC pode exigir ao prestador do serviço, uma pena pecuniária até 10% do preço contratual, sem prejuízo de responsabilidade civil nos termos gerais do direito.
3. Ao valor da pena pecuniária prevista no número anterior são deduzidas as importâncias pagas pelo adjudicatário ao abrigo da cláusula anterior, relativamente aos serviços cujo atraso na respetiva execução tenha determinado a resolução do contrato, não podendo, no entanto, o valor da sanção pecuniária a pagar pelo prestador do serviço, prevista no número anterior, ser de montante inferior a 5 % do preço contratual.
4. Considera-se incumprimento definitivo do contrato, imputável ao prestador do serviço, o atraso ou incumprimento grave e reiterado da boa execução dos serviços e/ou dos prazos do fornecimento objeto do contrato a celebrar.
5. Na determinação da gravidade do incumprimento, a CMC tem em conta, nomeadamente, a duração da infração, a sua eventual reiteração, o grau de culpa do adjudicatário e as consequências do incumprimento.
6. A aplicação das sanções previstas na presente cláusula será objeto de audiência prévia, nos termos previstos no n.º 2 do artigo 308.º do CCP.
7. O exercício do direito de resolução previsto nos números anteriores pela CMC não preclui o direito de a mesma vir a ser ressarcida pelos prejuízos que lhe advierem da conduta do prestador do serviço nos termos gerais do direito.
8. A CMC, independentemente da conduta do prestador do serviço, reserva-se, ainda, o direito de resolver o contrato nos termos e com os fundamentos previstos nos artigos 334.º e 335.º do CCP.
9. A rescisão será feita mediante aviso prévio, através de carta registada com aviso de receção, com a antecedência mínima de 10 (dez) dias.

## **Cláusula 18ª - Resolução por parte do adjudicatário**

1. O adjudicatário pode resolver o contrato nos termos dos artigos 332.º e 449.º (ex vi artigo 451.º) do CCP.
2. Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução previstos na lei, o adjudicatário pode resolver o contrato quando qualquer montante que lhe seja devido esteja em dívida há mais de 6 meses ou o montante em dívida exceda 25% do preço contratual, excluindo juros.

3. No caso previsto no ponto 2 da presente cláusula, o direito de resolução pode ser exercido mediante declaração enviada à entidade adjudicante, que produz efeitos 30 dias após a receção dessa declaração, salvo se este último cumprir as obrigações em atraso nesse prazo, acrescidas dos juros de mora a que houver lugar.
4. Nos demais casos, o direito de resolução do contrato é exercido por via judicial.

## **Cláusula 19ª - Força maior**

1. Não podem ser impostas penalidades ao adjudicatário, 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) Greves ou conflitos laborais limitados às sociedades do prestador de serviços ou às de sociedades em que este se integre, bem como a sociedades ou de sociedades dos seus subcontratados;
  - b) Determinações governamentais, administrativas, ou judiciais de natureza sancionatória ou de outra forma resultantes do incumprimento pelo prestador de serviços de deveres ou ónus que sobre ele recaiam;
  - c) Manifestações populares devidas ao incumprimento pelo prestador de serviços de normas legais;
  - d) Incêndios ou inundações com origem nas instalações do prestador de serviços cuja causa, propagação ou proporções se devam a culpa ou negligência sua ou ao incumprimento de normas de segurança;
  - e) Avarias nos sistemas informáticos ou mecânicos do prestador de serviços não devidas a sabotagem;
  - f) 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 comprovadamente correspondente ao impedimento resultante da força maior.

## **Capítulo IV - Resolução de litígios**

### **Cláusula 20ª - Foro competente**

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

## **Capítulo V - Disposições finais**

### **Cláusula 21ª - Publicidade**

O adjudicatário não pode fazer ou consentir qualquer espécie de publicidade relacionada com o presente contrato, sem a prévia autorização da CMC.

### **Cláusula 22ª - 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 dirigidas, nos termos do CCP, para o domicílio ou sede contratual de cada uma, identificados no contrato.
2. Qualquer alteração das informações de contacto constantes do contrato deve ser comunicada por escrito, nos termos definidos no número anterior, à outra parte.

### **Cláusula 23ª - Contagem dos prazos**

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

### **Cláusula 24ª - Legislação aplicável**

O contrato é regulado pela legislação portuguesa, em particular o Código dos Contratos Públicos.

## **PARTE II - CLÁUSULAS TÉCNICAS**

### **Cláusula 25ª - Especificações técnicas**

Pretende-se o fornecimento de equipamento novo para cozinhas das Escolas públicas do Concelho de Cascais, com montagem/instalação dos equipamentos em condições normais de funcionamento.

Pretende-se equipamento com as características abaixo indicadas:

| <b>Equipamento</b>                 | <b>Características</b>  |
|------------------------------------|---|
| Abre-latas de bancada              | Abre-latas de mesa profissional com acabamento em inox<br><br>altura máxima das latas: 300 mm   |
| Arca congelação horizontal         | Medidas aproximadas: Largura Exterior 2000 mm, Altura Exterior 900 mm, Profundidade Exterior 790 mm<br><br>Capacidade Bruta e Líquida aprox. 650 Lts Tipo de Tampa: Opaca<br>Temperatura de Funcionamento: -23 °C / -18 °C. Potência 260W .<br>Com fechadura e chave Divisória interna com cestos<br><br>Função de alarme quando o produto interno atinge temperaturas críticas |
| Armário alto para detergentes      | Construção em aço AISI 304 2 portas ventiladas com chave 4 prateleiras amovíveis<br><br>Dimensões aprox. 700 x 600 x 2000 mm  |
| Armário inox mural/louceiro        | Construção em aço ASI 304 18/10 sem qualquer componente em madeira ou derivados<br><br>Com prateleira interior Portas deslizantes<br><br>A capacidade total de carga de 60 kg<br><br>Dimensões aproximadas (mm): 1200 x 400 x 600   |
| Armário louceiro vertical          | Construção em aço ASI 304 18/10 sem qualquer componente em madeira ou derivados<br><br>Com 4 prateleiras reguláveis em altura, 2 portas pivotantes, totalmente fechado.<br><br>Pés niveladores<br><br>Dimensões aproximadas (mm): 1000 x 600 x 2000   |
| Armário louceiro estreito vertical | Construção em aço ASI 304 18/10 sem qualquer componente em madeira ou derivados   |

|                            |  |
|----------------------------|--|
|                            | <p>Com 4 prateleiras reguláveis em altura, 2 portas pivotantes, totalmente fechado.</p> <p>Pés niveladores</p> <p>Dimensões aproximadas (mm): 1000 x 400 x 2000</p>  |
| Escaparate fechado em inox | <p>Construção em aço ASI 304 18/10 sem qualquer componente em madeira ou derivados</p> <p>Pés niveladores</p> <p>1 prateleira inferior de travamento lisa Forras laterais e posterior</p> <p>Portas deslizantes</p> <p>Dimensões aproximadas (mm): 800x800x900</p>                         |
| Balança Grande             | <p>Plataforma em aço inox e terminal em ABS Display LCD r Funções:</p> <p>Indicação de peso</p> <p>Percentagem de peso</p> <p>Parametrização da tara</p> <p>Alcance 150 kg</p> <p>Divisão 50 g</p>   |
| Balança Média              | <p>Display LCD</p> <p>Bateria interna de alto rendimento; Comunicações RS232;</p> <p>Indicador de carga de bateria; Funções:</p> <p>Indicação de peso</p> <p>Percentagem de peso</p> <p>Parametrização da tara</p> <p>Alcance 30 kg</p> <p>Dimensão do prato Inox - 325x230mm (aprox.)</p> |

|                                   |  |
|-----------------------------------|--|
| Basculante                        | <p>Frigideira basculante com capacidade de 60 L Funcionamento a gás</p> <p>Construção integral em aço inox AISI 304 (18/8) com tampa em inox</p> <p>Queimadores em aço inox. Combustão otimizada</p> <p>Válvula de segurança. Acendimento através de chama piloto</p> <p>Temperatura controlada termostaticamente</p> <p>Potência: 14 Kw - gás Pés reguláveis em altura</p> <p>Dimensões Aprox.(mm): 800 x 750 x 900</p> |
| Base para Descascadora de batatas | <p>Construção em aço inox 1 gaveta p/ féculas Tabuleiro inferior</p> <p>Tubo esgoto</p> <p>Dimensões Aprox.: 600x700x750mm</p>   |
| Cacifos Metálico Duplo            | <p>Cacifo com portas ventiladas na base e no topo. Fundo liso para facilitar a limpeza.</p> <p>Cada compartimento dispõe de 1 prateleira, 1 gancho e varão para toalhas no interior das portas.</p> <p>Fechaduras de cilindro com 2 chaves.</p> <p>Construção em chapa de aço lacada Dimensões Aprox: 600x400x1700mm</p>   |
| Cacifos Metálico simples          | <p>Cacifo com porta ventilada na base e no topo. Fundo liso para facilitar a limpeza.</p> <p>Construção metálica</p> <p>Fechadura de cilindro com 2 chaves.</p> <p>1 porta de abrir ventilada na base e no topo 1 prateleira</p> <p>1 gancho</p> <p>Varão p/toalhas no interior da porta Dimensões Aprox: 1700x400x300mm</p>   |

|   |  |
|---|--|
| Caixa -palete com rodas para tubérculos | <p>Caixa-palete empilhável Capacidade para 300 L Com 4 rodas</p> <p>Plástico ultrarresistente a produtos químicos e a cortes.</p> <p>O acabamento lateral gradeado permite uma melhor ventilação do conteúdo</p>   |
| Caixotes do lixo com pedal              | <p>Construção aço inox AISI 304</p> <p>Capacidade de 50 lts</p> <p>Rodas pivotantes</p> <p>Abertura da tampa através de pedal</p> <p>Dimensões: ø395x620 mm</p>  |
| Carro Banho-Maria com 3 cubas           | <p>Rodas com rasto</p> <p>Proteção anti-choque em borracha Estrado inferior liso</p> <p>Construção em aço inox AISI 304 Torneira para vazamento da cuba.</p> <p>Cuba com capacidade para 3 containers GN 1/1 - 150 (incluídos com tampa)</p> <p>Potência: 2250 W - 220 V</p> |
| Carro Banho-Maria com 4 cubas           | <p>Rodas com rasto</p> <p>Proteção anti-choque em borracha Estrado inferior liso</p> <p>Construção em aço inox AISI 304 Torneira para vazamento da cuba.</p> <p>Cuba com capacidade para 4 containers GN 1/1 - 150 (incluídos com tampa)</p> <p>Potência: 2800 W - 220 V</p> |
| Carro em inox - Plataforma              | <p>Construção em aço inox</p> <p>4 rodas pivotantes</p> <p>Batentes de proteção</p>  |

|                                 |  |
|---------------------------------|--|
|                                 | Dimensões: 900x500x900mm   |
| Carro em inox com 2 prateleiras | <p>Construção em aço inox AISI 304</p> <p>2 níveis de tabuleiros</p> <p>Dimensões: 825x520x930 mm</p>  |
| Carro porta-tabuleiros          | <p>Construção em aço inox AISI 304</p> <p>c/ capacidade de 16 níveis p/ 32 tabuleiros (480x370)</p> <p>Equipado c/ 4 rodízios giratórios de 100mm sendo 2 c/ travão</p> <p>Com travão na parte traseira dos tabuleiros</p> <p>Dimensões aprox: 540x770x1800mm</p>  |
| Cortadora de Legumes            | <p>Bloco de motor em aço inoxidável</p> <p>Funcionamento silencioso, isento de qualquer tipo de vibração. Sem manutenção: sem peças de desgaste (sem carvão).</p> <p>Eixo do motor em aço inoxidável. Bloco do motor em policarbonato. 2</p> <p>Velocidades 375 - 750 r.p.m.</p> <p>Cuba e tampa metálica.</p> <p>Potência 600 W - 400 V.</p> <p>Dimensões Aprox: 350 x 380 x 595 mm Entrega com Discos:</p> <p>Rodelas</p> <p>Quadrados</p> <p>Ralar</p> <p>Palitos</p> |
| Descascadora                    | <p>Construção em alumínio e abrasivo lateral e no prato, c/ capacidade de 120 a 150 Kg / hora e equipada</p> <p>c/ temporizador.</p>   |

|                                  |  |
|----------------------------------|--|
|                                  | <p>Potência: 400/50/3 - 370 W</p> <p>Dimensões Aprox: 395x700x433 mm</p>   |
| Elemento banho-maria com estufa  | <p>Construção aço inox AISI 304</p> <p>Sem qualquer componente em madeira ou derivados.</p> <p>1 cuba c/ capacidade de 6 containers GN 1/1 (INCLUÍDOS COM TAMPAS VEDANTES)</p> <p>Controlo termostático de 30º a 120ºC</p> <p>Estufa c/ 2 portas deslizantes e 1 Prateleira intermédia e controlo termostático de 30 a 90ºC.</p> <p>Esteira Tubular</p> <p>Prateleira Superior com Iluminação de aquecimento Barreira Higiénica</p> <p>Potência Aprox.: 4845 W - 220 V</p> <p>Dimensões Aprox.: 2150x750x850mm</p> |
| Elemento Refrigerado com vitrine | <p>Construção aço inox AISI 304</p> <p>1 cuba c/ capacidade de 4 containers GN 1/1</p> <p>Equipado c/ câmara de reserva e vitrine em vidro na parte superior Temperatura de funcionamento: +4/+8 °C</p> <p>Potência Aprox.: 860 W - 230 V</p> <p>Dimensões Aprox.: 1500x750x1680mm</p>   |
| Elemento Neutro Pequeno          | <p>Construção aço inox AISI 304</p> <p>Sem qualquer componente em madeira ou derivados.</p> <p>1 Prateleira regulável em altura</p> <p>Esteira Tubular</p> <p>Dimensões: 750x750x850mm</p>   |
| Elemento Neutro Médio            | <p>Construção aço inox AISI 304</p> <p>Sem qualquer componente em madeira ou derivados.</p> <p>1 Prateleira regulável em altura</p> <p>Esteira Tubular</p> <p>Dimensões: 1200x750x850mm</p>  |

|                         |   |
|-------------------------|---|
| Elemento Neutro Grande  | <p>Construção aço inox AISI 304</p> <p>Sem qualquer componente em madeira ou derivados.</p> <p>1 Prateleira regulável em altura</p> <p>Esteira Tubular</p> <p>Dimensões: 1500x750x850mm</p> |
| Escaparate médio Inox   | <p>Em aço inox AISI 304 sem qualquer componente em madeira ou derivados Pés niveladores</p> <p>Prateleira inferior de travamento lisa</p> <p>Dimensões: 1200x800x900 mm</p>                 |
| Escaparate grande Inox  | <p>Em aço inox AISI 304 sem qualquer componente em madeira ou derivados Pés niveladores</p> <p>Prateleira inferior de travamento lisa</p> <p>Dimensões: 1500x800x900 mm</p>                 |
| Escaparate pequeno Inox | <p>Em aço inox AISI 304 sem qualquer componente em madeira ou derivados Pés niveladores</p> <p>Prateleira inferior de travamento lisa</p> <p>Dimensões: 600x600x530 mm</p>                  |
| Bloco de 4 Gavetas      | <p>Bloco de 4 gavetas em inox AISI 304 sem qualquer componente em madeira ou derivados</p> <p>Com tampo reforçado</p> <p>Dimensões aproximadas das Gavetas: 400x120mm e largura 500mm</p>   |
| Base forno              | <p>Construção em aço inox AISI 304 Kit guias de 5 níveis</p> <p>Prateleiras de travamento lisa Pés niveladores</p> <p>Dimensões aprox.: 850 x 750 x 850 mm</p>                              |
| Estantes                | <p>Construção em tubo quadrado de aço inox AISI 304 18/8</p>  |

|                               |  |
|-------------------------------|--|
|                               | <p>4 níveis de prateleiras lisas</p> <p>Dimensões Aprox.: 1200x450x2000 mm</p>   |
| Fogão 4 queimadores com forno | <p>Fogão monobloco para cozinhar a gás, sobre forno a gás, em aço inox AISI 304</p> <p>Com anti-derramamento, adequado para união lateral com vedação hermética como padrão. Bancada com pré-instalação para acessório de coluna de água. Quatro queimadores principais, três com potência máxima de 6 kW e um de 10 kW.</p> <p>Acendimento do queimador principal através de queimador piloto permanente de baixo consumo (170 W). Queimador piloto e termopar localizado sob o corpo do queimador principal, protegido de choques e respingos.</p> <p>Balcão de cozinha equipado com grelhas de ferro robustas</p> <p>Ferro fundido esmaltado RAAF, resistente a ácidos, álcalis e chamas, Grelhas adequadas para recipientes pequenos e grandes.</p> <p>Forno a gás GN 2/1 com válvula termostática para regular a temperatura de 50 °C a 300 °C. Queimador de chama estabilizada com chama piloto com ignição piezoelétrica e termopar de segurança.</p> <p>Chão do forno em aço esmaltado grosso. Porta do forno em aço inoxidável</p> <p>Grau de proteção contra água IPX5.</p> <p>Equipamento com pés em aço inoxidável reguláveis em altura</p> <p>Capacidade Forno: 2x GN2/1</p> <p>Dimensões Aprox.: 800x920x900mm</p> |
| Fogão 6 queimadores com forno | <p>Fogão monobloco para cozinhar a gás, sobre forno a gás, em aço inox AISI 304</p>  |

|                                |   |
|--------------------------------|---|
|                                | <p>Com anti-derramamento, adequado para união lateral com vedação hermética como padrão. Bancada com pré-instalação para acessório de coluna de água. Seis queimadores principais, três com potência máxima de 6 kW e três de 10 kW.</p> <p>Acendimento do queimador principal através de queimador piloto permanente de baixo consumo (170 W). Queimador piloto e termopar localizado sob o corpo do queimador principal, protegido de choques e respingos.</p> <p>Balcão de cozinha equipado com grelhas de ferro robustas</p> <p>Ferro fundido esmaltado RAAF, resistente a ácidos, álcalis e chamas, Grelhas adequadas para recipientes pequenos e grandes.</p> <p>Forno a gás GN 2/1 com válvula termostática para regular a temperatura de 50 °C a 300 °C. Queimador de chama estabilizada com chama piloto com ignição piezoelétrica e termopar de segurança.</p> <p>Chão do forno em aço esmaltado grosso. Porta do forno em aço inoxidável estampado c Grau de proteção contra água IPX5.</p> <p>Equipamento com pés em aço inoxidável reguláveis em altura</p> <p>Capacidade Forno: 2x GN2/1 Dimensões Aprox.: 1200x920x900mm</p> |
| Eliminador de insetos          | <p>De colocação Central (suspensão) Construção em aço inox.</p> <p>Cobertura: 160m2</p> <p>Tipo de lâmpada: UV-A E27 2x20 W (baixo consumo) Tensão: 230 V</p> <p>Dimensões Aprox: 497x352x178mm</p>   |
| Forno misto elétrico 10 níveis | <p>Capacidade para 10 GN-1/1 - 20 GN-1/2</p> <p>Ecrã 2,8" com comando giratório e função push Gestão e regulação da humidade</p> <p>Modos de cozinhar: vapor</p>  |

|                               |   |
|-------------------------------|---|
|                               | <p>misto 30-300° e convecção 30-300° Desumidificação da câmara</p> <p>Sonda interna com vários pontos de medição Sistema de humificação automática</p> <p>Sistema auto-reverse para inversão da rotação do ventilador</p> <p>Porta da câmara de cozedura com vidro duplo ou triplo com ventilação</p> <p>Opção de escolher entre sistema de lavagem inteligente iWashing</p> <p>Sólido ou iWashing Líquido</p> <p>Dimensões Aprox.: 898x816x1117mm</p>  |
| Forno misto elétrico 6 níveis | <p>Capacidade para 6 GN-1/1 - 20 GN-1/2</p> <p>Ecrã 2,8" com comando giratório e função push Gestão e regulação da humidade</p> <p>Modos de cozinhar: vapor</p> <p>misto 30-300° e convecção 30-300° Desumidificação da câmara</p> <p>Sonda interna com vários pontos de medição Sistema de humificação automática</p> <p>Sistema auto-reverse para inversão da rotação do ventilador</p> <p>Porta da câmara de cozedura com vidro duplo ou triplo com ventilação</p> <p>Opção de escolher entre sistema de lavagem inteligente iWashing</p> <p>Sólido ou iWashing Líquido</p> <p>Dimensões Aprox.: 898x816x846mm</p> |
| Frigorífico doméstico         | <p>Côr: branco</p> <p>Descongelação automática no frigorífico Termostato regulável</p> <p>Luz interior</p> <p>Quatro bandejas/prateleiras reguláveis em altura Quatro prateleiras transparentes extraíveis na porta Classificação energética: A+</p> <p>Capacidade total (bruta): 245 litros aprox.</p>   |

|                             |   |
|-----------------------------|---|
|                             | Dimensões Aprox.: 550x550x1590mm  |
| Frigorífico negativo 1300 L | <p>Exterior e interior construído em aço inox AISI 304 (exceto fundo e costas) Prateleiras em arame aço plastificado (modelos GN) (3 unidades por porta) Descongelação automática</p> <p>Condensação ventilada</p> <p>Temperatura de funcionamento: -20/-17 [°C] Nº de Portas: 2</p> <p>Volume aprox.: 1300 lts Gás R290</p> <p>Dimensões Aprox.: 1400x900x2100mm</p>           |
| Frigorífico negativo 600 L  | <p>Exterior e interior construído em aço inox AISI 304 (exceto fundo e costas) Prateleiras em arame aço plastificado (modelos GN) (3 unidades por porta) Descongelação automática</p> <p>Condensação ventilada</p> <p>Temperatura de funcionamento: -20/-17 [°C] Nº de Portas: 1</p> <p>Volume aprox.: 600 lts Gás R290</p> <p>Dimensões Aprox.: 700x900x2100mm</p>             |
| Frigorífico positivo 1300 L | <p>Exterior e interior construído em aço inox AISI 304 (exceto fundo e costas) Prateleiras arame aço plastificado (modelos GN) (3 unidades por porta) Sistema de refrigeração ventilado</p> <p>Descongelação automática</p> <p>Temperatura de funcionamento: 0 / +10 °C Gás R290</p> <p>Volume aprox: 1300 litros Nº de portas grandes: 2</p> <p>Dimensões: 1400x900x2100mm</p> |
| Frigorífico positivo 600 L  | <p>Exterior e interior construído em aço inox AISI 304 (exceto fundo e costas) Prateleiras arame aço plastificado (modelos GN) (3 unidades por porta) Sistema de refrigeração ventilado</p> <p>Descongelação automática</p>   |

|  |  |
|--|--|
|  | <p>Temperatura de funcionamento: 0 / +10 °C Gás R290</p> <p>Volume aprox: 600 litros Nº de portas grandes: 1</p> <p>Dimensões: 700x900x2100mm</p>  |
| Lava-mãos com pedal                        | <p>Lava-mãos com papeleira inox ISI 304 18/10</p> <p>Com papeleira para toalhetes</p> <p>Cuba semi-esférica</p> <p>Torneira misturadora com acionamento de válvula temporizadora com o pé Dimensões aprox.: 400x400x850 mm</p>   |
| Máquina de lavar loiça de abertura frontal | <p>Máquina de Lavar Louça FAGOR CO-500 ou equivalente Construção em aço inox AISI 304.</p> <p>Filtro de bandejas na cuba de lavagem. Proteção anti-humidade IPX4.</p> <p>Enxaguamento com sistema termostop. Aquecimento por meio de resistências blindadas. Interruptor de segurança por abertura da porta. Duração do ciclo de lavagem: 120/180 segundos.</p> <p>Dimensões Aproximadas: 600x600x820m</p> |
| Base para máquina de lavar loiça           | <p>Construção em aço inox AISI 304</p> <p>Pés niveladores</p> <p>Dimensões ajustadas à máquina</p>   |
| Máquina loiça com campânula                | <p>Máquina de Lavar Louça FAGOR CO-110 ou equivalente Construção em aço inoxidável AISI -304 (18/10)</p> <p>Filtro na cuba de lavagem</p> <p>Caldeira p/ o enxaguamento c/ resistências blindadas em aço inoxidável Ciclos de lavagem: 90"- 120" - 180"</p> <p>Termóstato de segurança</p> <p>Micro magnético de segurança de abertura da capota Pés reguláveis em altura</p>                              |

|                                    |  |
|------------------------------------|--|
|                                    | Dimensões aproximadas: 630x750x1465mm  |
| Aba Saída Máquina de Lavar Louça   | <p>Construção em aço inox AISI 304 18/10</p> <p>Tampo em chapa de, aproximadamente, 1,2mm de espessura reforçado por ómegas aço inox.</p> <p>Rebaixo para cestos de 500x500mm</p> <p>Encaixe para máquina de lavar louça de capota de elevar 1 prateleira de travamento inferior lisa</p> <p>Pés niveladores</p> <p>Dimensões aproximadas: 700x750x900mm</p>   |
| Aba Entrada Máquina de Lavar Louça | <p>Construção em aço inox AISI 304 18/8</p> <p>Tampo em chapa de, aproximadamente, 1,2mm de espessura reforçado por ómegas aço inox.</p> <p>Rebaixo para cestos de 500x500mm</p> <p>Encaixe para máquina de lavar louça de capota de elevar Saia frontal</p> <p>Prateleira inferior lisa de travamento Pés niveladores</p> <p>Dimensões aproximadas: 1200x750x900mm</p>  |
| Marmita 50 L                       | <p>Marmita a gás monobloco, com aquecimento indireto, em aço inox AISI 304. Fundo do recipiente em aço inoxidável AISI 316L polido, paredes em aço inoxidável AISI 304.</p> <p>Isolamento térmico. Capacidade 50 l.</p> <p>Bica fixa na bancada.</p> <p>Tampa com abertura de 75°, balanceada, com alça frontal e lateral. Controle de presença de água na câmara com luz indicadora.</p> <p>Reativação do aquecimento quando o nível normal for restaurado. Aquecimento indireto com queimadores de aço inoxidável AISI 304 fora da câmara.</p> |

|                           |   |
|---------------------------|---|
|                           | <p>Termostato de segurança com botão de rearmamento ao alcance do usuário. Equipamento com pés em aço inoxidável reguláveis em altura.</p> <p>Potência gás (aproximada): 10.5Kw</p> <p>Dimensões Aprox.: 600x750x900mm</p>  |
| Marmita 80 L              | <p>Marmita a gás monobloco, com aquecimento indireto, em aço inox AISI 304. Fundo do recipiente em aço inoxidável AISI 316L polido, paredes em aço inoxidável AISI 304.</p> <p>Isolamento térmico. Capacidade 80 l.</p> <p>Bica fixa na bancada.</p> <p>Tampa com abertura de 90°, balanceada, com alça frontal e lateral. Controle de presença de água na câmara com luz indicadora.</p> <p>Reativação do aquecimento quando o nível normal for restaurado. Aquecimento indireto com queimadores de aço inoxidável AISI 304 fora da câmara.</p> <p>Termostato de segurança com botão de rearmamento ao alcance do usuário. Equipamento com pés em aço inoxidável reguláveis em altura.</p> <p>- Potência gás (aproximada): 17Kw</p> <p>Dimensões Aprox.: 800x750x900mm</p> |
| Termoacumulador 80 Litros | <p>Com sistema SmartControl, para poupança significativa de eletricidade.</p> <p>Cuba ultra-resistente que melhore a sua proteção para uma maior durabilidade. E dupla proteção interior que impeça a corrosão e o enferrujamento.</p> <p>Proteção contra humidade IPX4 Instalação vertical</p> <p>Smart control eletrónico Capacidade: 80 litros Cuba esmaltada em safira</p> <p>Indicador de temperatura LED Temperatura regulável: 30-75°C Válvula de segurança</p>  |

|  |  |
|--|--|
|  | <p>Proteção sobreaquecimento e aquecimento a seco Espessura do isolamento: 20 mm</p> <p>Potência: 1.500 W</p> <p>Dimensões Aprox: 450x450x791 mm</p>   |
| <p>Termoacumulador 100 Litros</p>        | <p>Com sistema SmartControl, para poupança significativa de eletricidade.</p> <p>Cuba ultra-resistente que melhore a sua proteção para uma maior durabilidade. E dupla proteção interior que impeça a corrosão e o enferrujamento.</p> <p>Proteção contra humidade IPX4 Instalação vertical</p> <p>Smart control eletrónico Capacidade: 100 litros Cuba esmaltada em safira</p> <p>Indicador de temperatura LED Temperatura regulável: 30-75°C Válvula de segurança</p> <p>Proteção sobreaquecimento e aquecimento a seco Espessura do isolamento: 20 mm</p> <p>Potência: 1.500 W</p> <p>Dimensões Aprox: 450x450x956 mm</p> |
| <p>Turbo triturador com braço de 550</p> | <p>Bloco de motor em aço inoxidável com aberturas laterais de ventilação na parte superior, para uma perfeita estanquidade.</p> <p>Bloco de motor com ressalto, permitindo o apoio na borda das painelas, para maior conforto de trabalho.</p> <p>Sistema de enrolamento do fio de alimentação para facilitar a arrumação e otimizar a duração do aparelho.</p> <p>Lâmina, campânula e tubo integralmente em aço inoxidável, comprimento 550 mm.</p> <p>Potência: 750 W - 230 V Incluir:</p> <p>Suporte mural para arrumar o Triturador</p>  |

|                                   |  |
|-----------------------------------|--|
|                                   | 1 ferramenta para montagem e desmontagem da lâmina   |
| Turbo triturador com braço de 600 | <p>Bloco de motor em aço inoxidável com aberturas laterais de ventilação na parte superior, para uma perfeita estanquidade.</p> <p>Bloco de motor com ressalto, permitindo o apoio na borda das panelas, para maior conforto de trabalho.</p> <p>Sistema de enrolamento do fio de alimentação para facilitar a arrumação e otimizar a duração do aparelho.</p> <p>Lâmina, campânula e tubo integralmente em aço inoxidável, comprimento 600 mm.</p> <p>Potência: 850 W - 230 V Incluir:</p> <p>Suporte mural para arrumar o Triturador</p> <p>1 ferramenta para montagem e desmontagem da lâmina</p> |