

CONCURSO POR HASTA PÚBLICA PARA A
CONCESSÃO DE EXPLORAÇÃO DO RESTAURANTE PANORÂMICO

CADERNO DE ENCARGOS

CAPÍTULO I - CONDIÇÕES GERAIS

Artigo 1.º | Disposições e cláusulas por que se rege o contrato

- 1 - Na cedência de exploração abrangida pelo contrato observar-se-ão as cláusulas do mesmo e o estabelecido em todos os documentos que dele fazem parte integrante.
- 2 - Consideram-se integrados no contrato, o programa do concurso, o caderno de encargos, a proposta do concorrente, bem como todos os documentos que sejam referidos no título contratual ou no presente caderno de encargos.

Artigo 2.º | Entidade adjudicante

A entidade adjudicante é a “Penaparque 2 – Gestão e Promoção de Equipamentos Municipais de Penacova, E.M.” (adiante designada “Penaparque 2, E.M.”), NIPC 506 963 802, com sede no Edifício Administrativo do Parque Industrial da Espinheira, Sala 8, 3360-287 Sazes de Lorvão, e com o número de telefone 239 470 300.

Artigo 3.º | Objeto

- 1 – O presente procedimento tem por objeto a cedência temporária do gozo e exploração do Restaurante Panorâmico, sito no Largo Alberto Leitão, n.º 7, freguesia e concelho de Penacova, nos termos estabelecidos no presente caderno de encargos e conforme planta das instalações constante do anexo I.
- 2 - Para efeitos do número anterior, a Penaparque 2, E.M. cede ao adjudicatário, o uso e o direito de exploração, pelo prazo da exploração temporária, das instalações, equipamentos e mobiliário do restaurante, conforme anexo II do presente caderno de encargos.
- 3 - O edifício destina-se exclusivamente à atividade de restauração e bebidas, sendo expressamente proibida a utilização do mesmo para fim diverso daquele a que se destina, sob pena de imediata resolução da exploração.



Artigo 4.º | Início, prazo, renovação e termo da cedência

1 - A cessão de exploração terá início na data da celebração do respetivo contrato e é efetuada pelo prazo de 2 (dois) anos, a contar daquela data, eventualmente renovável por iguais períodos, sem limite máximo.

2 - O contrato considera-se automaticamente renovado por sucessivos períodos de 2 (dois) anos se não for denunciado, por qualquer uma das partes, com uma antecedência mínima de 60 dias sobre o fim do prazo inicial de vigência ou da sua renovação, por carta registada com aviso de receção.

3 - Findo o prazo do contrato de cedência ou da sua renovação, considera-se o mesmo automaticamente denunciado no final do período da cessão, sem necessidade de aviso prévio.

Artigo 5.º | Preço da cedência e modo de pagamento

1 - Pela cedência, será devido o valor que vier a resultar da adjudicação, correspondente a uma renda anual a vigorar a partir do segundo ano do contrato, acrescida de IVA à taxa legal em vigor, a qual será fracionada em 12 prestações mensais.

2 – Estabelece-se para o primeiro ano de vigência do contrato a celebrar, uma renda anual bonificada de 1.800,00€, acrescida de IVA à taxa legal em vigor, a pagar em 12 prestações mensais de 150,00€ cada uma.

3 - O vencimento do valor referido nos números anteriores ocorrerá no dia 1 do mês a que diz respeito e deverá ser pago por transferência bancária para o IBAN a indicar pela “Penaparque 2 – Gestão e Promoção de Equipamentos Municipais de Penacova, E.M”, entre os dias 1 e 8 de cada mês.

4 - Na falta de pagamento no prazo definido, ao valor devido serão acrescidos juros de mora à taxa legal em vigor, e todas as despesas necessárias à cobrança, designadamente custas e honorários respeitantes a eventual cobrança coerciva dos valores em dívida.

5 - O valor mensal será atualizado anualmente em conformidade com os critérios pressupostos legais de atualização, arredondada para a unidade euro imediatamente superior.

6 – Com a assinatura do contrato, o concessionário obriga-se ao pagamento do valor correspondente a 6 rendas estabelecidas para o segundo ano de contrato, a título de caução, ou a apresentar garantia bancária de igual valor.

CAPÍTULO II – EXECUÇÃO DO CONTRATO

Artigo 6.º | Horário de funcionamento

O horário de funcionamento do Restaurante Panorâmico respeitará o disposto no *Regulamento Municipal dos Horários de Funcionamento dos Estabelecimentos Comerciais de Penacova* em vigor e demais legislação aplicável.

Artigo 7.º | Pessoal

1 - O concessionário fica responsável pelo integral cumprimento de todas as obrigações relativas à proteção e às condições de trabalho do pessoal ao seu serviço, nos termos da legislação em vigor.

2 - O pessoal deverá cumprir, rigorosamente, as regras de segurança, higiene e limpeza no decorrer de todas as tarefas inerentes à sua atividade.

Artigo 8.º | Seguros

1 - O concessionário é responsável por quaisquer danos causados a terceiros, pessoas ou bens, decorrentes da exploração, bem como danos causados pelo pessoal ao seu serviço e ainda pelos danos que os seus fornecedores provocarem nas instalações concessionadas.

2 - Sem prejuízo do disposto no número anterior, o concessionário fica obrigado a celebrar e a manter em vigor todos os seguros exigíveis por lei.

Artigo 9.º | Obras

1 – As obras de manutenção exterior do edifício serão da responsabilidade da Penaparque 2, E. M., excetuando as deteriorações ou danos causados pelo cessionário, seus empregados ou utentes.

2 – As obras de manutenção, beneficiação ou alteração internas serão da responsabilidade do concessionário, estando a sua realização sujeita, no entanto, a



prévia com da Penaparque 2, E. M., com e parecer prévio dos serviços técnicos do Município de Penacova.

3 – Quaisquer encargos com projetos e com as obras mencionadas no número anterior decorrem por conta do concessionário.

Artigo 10.º | Regras a observar no exercício da atividade

No exercício da exploração o cessionário obriga-se a:

- a) Efetuar pontualmente o pagamento mensal pela exploração do Restaurante Panorâmico, acrescido do IVA à taxa legal em vigor, conforme estabelecido no artigo 5.º do presente caderno de encargos;
- b) Complementar o apetrechamento e manter o estabelecimento com todos os utensílios, artigos, produtos e géneros necessários ao perfeito funcionamento da exploração comercial;
- c) Assegurar a manutenção dos materiais e equipamentos afetos ao funcionamento do espaço cedido e reparar ou substituir, de imediato, aqueles que se encontrem danificados, por equipamentos de características equivalentes, suportando os respetivos encargos;
- d) Cumprir todas as normas legais em termos de higiene, segurança, salubridade e ambiente, relativamente à atividade de restauração e bebidas, nomeadamente no que respeita ao HACCP;
- e) Manter o bom estado de limpeza, asseio e arranjo das instalações objeto de exploração temporária, incluindo os espaços exteriores e zonas contíguas, procedendo às obras de manutenção, conservação ou reparação que se tornem necessárias, após autorização da Penaparque 2, E. M.;
- f) Armazenar material apenas nos locais destinados para o efeito;
- g) Não proceder a qualquer alteração do espaço concessionado no que respeita a aspetos de natureza estética, salvo os que forem autorizados pela Penaparque 2, E. M.;
- h) Garantir um serviço de qualidade dos serviços prestados no estabelecimento;

- i) Manter o espaço explorado aberto, salvo caso de força maior ou fortuito, aceite pela Penaparque 2, E. M. e cumprir os horários de funcionamento;
- j) Manter afixada, de forma bem visível, a tabela de preços;
- k) Não proceder à venda de quaisquer produtos nas situações em que a venda seja proibida ou condicionada por lei;
- l) Não afixar reclames ou outros escritos no interior ou exterior do estabelecimento com objetivos publicitários sem prévia autorização, à exceção dos elementos constantes nas embalagens de produtos à venda;
- m) Manter à disposição dos utentes o livro de reclamações, nos termos da legislação em vigor;
- n) Pagar todas as despesas de eletricidade, água, gás e telecomunicações;
- o) Efetuar atempadamente o pagamento de taxas, tarifas, impostos e contribuições inerentes à exploração do estabelecimento;
- p) Efetuar e pagar os seguros exigidos por lei, nomeadamente, contra acidentes de trabalho relativamente ao pessoal contratado, e de responsabilidade civil, fornecendo cópias dos respetivos contratos à Penaparque 2, E. M.;
- q) Respeitar instruções e recomendações emanadas da Penaparque 2, E. M. relativamente à conservação, manutenção, segurança e serviços existentes;
- r) Facultar a inspeção sanitária do espaço concessionado ao Município de Penacova e às entidades legais competentes;
- s) Integrar os pratos dos festivais gastronómicos promovidos pelo Município de Penacova;
- t) Facultar à Penaparque 2, E. M., sempre que lhe for solicitado, todos os elementos necessários ao conhecimento e acompanhamento das condições técnicas e económicas do período de exploração;

u) Não proporcionar a outrem o gozo total ou parcial do estabelecimento por qualquer meio, designadamente por cessão temporária ou permanente, onerosa ou gratuita da sua posição contratual, arrendamento ou comodato, exceto com autorização escrita da Penaparque 2, E. M.;

v) Cumprir toda a legislação em vigor, aplicável ao espaço a concessionar;

x) Explorar o bem concessionado empregando altos padrões de serviço e qualidade

Artigo 11.º | Fiscalização da exploração

1 - A Penaparque 2, E. M. reserva-se ao direito de, sempre que o entender, fiscalizar a forma como a exploração é feita, bem como o cumprimento dos deveres do cessionário previstos no presente Caderno de Encargos e no contrato a celebrar, bem como pela legislação em vigor, nomeadamente no que se refere:

a) À qualidade do serviço prestado;

b) Ao comportamento e apresentação do pessoal ao serviço da concessão;

c) Ao estado de asseio e manutenção das instalações concessionadas;

d) A qualidade do atendimento ao público;

2 - No âmbito dos seus poderes de fiscalização, a Penaparque 2, E. M. notificará o cessionário de eventuais irregularidades detetadas, bem como das instruções e recomendações que entenda pertinentes, fixando prazo para o seu suprimento, cujo não cumprimento constitui causa legítima de resolução da exploração temporária.

Artigo 12.º | Cessação do contrato e entrega do bem

1 - O contrato cessa nos seguintes casos:

a) Decorrido o prazo fixado para a sua vigência;

b) Por oposição à sua renovação, por qualquer das partes, mediante comunicação com a antecedência mínima de 60 dias sobre o fim do prazo inicial de vigência ou da sua renovação, por carta registada com aviso de receção;

c) Por denúncia do cessionário, por causa devidamente fundamentada, mediante carta registada com aviso de receção dirigida à Penaparque 2, E. M., a qual será apreciada pelo Conselho de Administração, sendo que, no caso de ser aceite, apenas produzirá

efeitos um mês após a assinatura do aviso de recepção e poderá dar lugar a indenização nos termos do artigo 14.º;

d) Por acordo entre as partes;

e) Por resolução, com fundamento no incumprimento, designadamente nos termos do disposto no artigo seguinte.

2 - Findo o contrato, o concessionário dispõe do prazo de 5 (cinco) dias para apresentar o inventário de todo o material e equipamento existente, onde conste designadamente as quantidades e o estado de conservação do material e equipamento posto à sua disposição, com indicação das respetivas substituições, caso tenham ocorrido e razões que as determinaram.

3 - Findo o contrato, o cessionário dispõe do prazo de 10 (dez) dias para restituir o imóvel concessionado, livre, devoluto, sem quaisquer ónus ou encargos pendentes, em perfeito estado de conservação e em condições de nele poder continuar a ser explorado um estabelecimento de restauração e bebidas.

4 - As deteriorações e prejuízos causados no espaço adjudicado, por culpa do pessoal ou dos frequentadores, serão da inteira responsabilidade do cessionário, que terá de proceder às reparações e/ou substituições que se afigurem necessárias, ressalvando-se as deficiências e deteriorações resultantes de uma utilização prudente.

5 - Todo o equipamento entregue no início da concessão, ou eventualmente substituído no decurso da mesma, deverá ser devolvido ao adjudicante em perfeito estado de funcionamento, ressalvando-se as deteriorações resultantes de uma utilização prudente.

Artigo 13.º | Resolução do contrato de exploração

1 - Constitui causa legítima de imediata resolução do contrato, o incumprimento pelo concessionário das obrigações previstas no contrato e referidas no nº 3.

2 – Em caso de resolução do contrato nos termos do número anterior, não é devida pela entidade adjudicante qualquer indemnização ou compensação por eventuais benfeitorias realizadas pelo concessionário no bem concessionado, designadamente em termos de obras e manutenção do espaço.



ficando ainda este pelos prejuízos causados nos termos gerais de responsabilidade civil, de qualquer natureza e em relação aos quais poderá ser acionada a caução a que se refere o artigo 15.º do presente caderno de encargos.

3 - São fundamentos da rescisão, nomeadamente:

- a) A falta de pagamento do valor mensal definido, por mais de 6 (seis) meses (consecutivos ou não), sem prejuízo da instauração dos competentes meios legais para recebimento dos montantes em dívida;
- b) A falta de reposição da caução, no prazo de 20 dias, após aviso da Penaparque 2, E. M. para o efeito;
- c) A utilização das instalações para fim e uso diferente do contratualizado;
- d) A não manutenção do espaço concessionado em boas condições de conservação e asseio;
- e) O desrespeito pelas normas de segurança e higiene do restaurante;
- f) A afixação no interior ou exterior de qualquer publicidade não autorizada;
- g) O encerramento injustificado ou o incumprimento do horário de funcionamento;
- h) A transmissão da concessão para terceiros ou subconcessão, sem autorização da Penaparque 2 E.M.;
- i) O falecimento (no caso de pessoal singular) ou extinção (no caso de pessoa coletiva) do concessionário;
- j) A declaração de falência ou insolvência do concessionário;
- k) A oposição por parte do cessionário, ao exercício dos poderes de fiscalização, referidos no artigo 11.º do presente Caderno de encargos;
- l) Em geral, o incumprimento de qualquer obrigação imposta por lei, pelos regulamentos aplicáveis ou pelas condições contratuais.

Artigo 14.º | Cláusula de Indemnização

A desistência ou saída do concessionário do restaurante antes do final do prazo do contrato, quando não ocorra motivo que não lhe seja imputável, implica por parte daquele o pagamento à Penaparque 2, E. M. de uma indemnização correspondente ao valor mensal da concessão multiplicada pelos meses em falta para o fim do contrato, sem prejuízo de indemnização por perdas e danos nos termos gerais de direito.

Artigo 15.º | Caução contratual

1 - Para garantir o exato e pontual cumprimento das suas obrigações, o adjudicatário deve prestar uma caução no valor equivalente a seis meses do valor mensal da concessão, através de garantia bancária a favor da “Penaparque 2 – Gestão e Promoção de Equipamentos Municipais de Penacova, E.M”.

2 - O adjudicatário prestará a caução até à assinatura do contrato, sob pena da entidade adjudicante anular a adjudicação, salvo prove ter sido impedido por facto independente da sua vontade e seja considerado justificação bastante.

3 - O adjudicatário deverá reconstruir integralmente a caução, nos 20 (vinte) dias seguintes à comunicação que para o efeito lhe for dirigida, quando daquela sejam utilizadas quaisquer importâncias.

4 - A caução será mantida até ao termo do contrato.

Artigo 16.º | Sequestro da exploração

1 - A Penaparque 2, E. M. poderá declarar o sequestro sempre que o adjudicatário abandonar, por um prazo superior a 15 (quinze) dias, sem causa legítima, a exploração dos serviços que integram a presente concessão.

2 - Todas as despesas de exploração ficarão a cargo do adjudicatário faltoso.

3 - Se o adjudicatário manifestar a sua disposição em reassumir a exploração dos serviços e der garantias de a conduzir nos termos estabelecidos no contrato de concessão, aquela poderá ser-lhe restituída, caso o concedente assim o entenda.

4 - A Penaparque 2, E. M. poderá prorrogar o sequestro pelo tempo que julgar conveniente ou necessário, abstendo-se de aplicar a sanção da rescisão, se assim o entender.



CAPÍTULO III – DISPOSIÇÕES FINAIS

Artigo 17.º | Notificações, informações e comunicações

As notificações, informações e comunicações a enviar por qualquer das partes deverão ser efetuadas por escrito, com suficiente clareza, por forma a que o destinatário fique ciente da respetiva natureza e conteúdo.

Artigo 18.º | Foro competente

Para todas as questões emergentes do contrato será competente o Tribunal Judicial de Penacova, com expressa renúncia a qualquer outro.

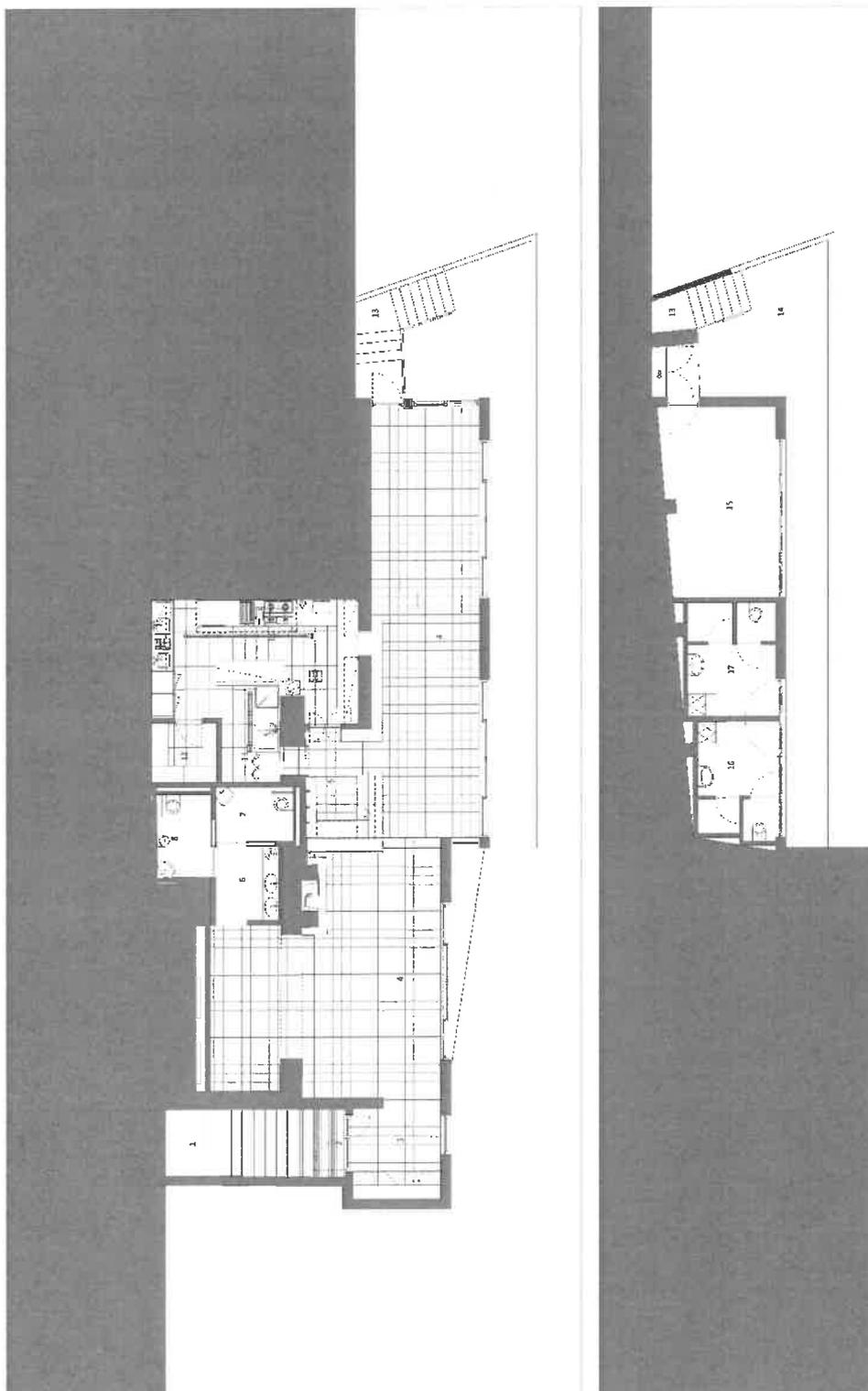
Artigo 19.º | Dúvidas e omissões

Em tudo o que for omissivo, aplicam-se à presente concessão as disposições legais e regulamentares aplicáveis sobre a matéria.

ANEXO I

Planta das instalações do Restaurante Panorâmico

(a que se refere o n.º 1 do artigo 3.º do Caderno de Encargos)





Legenda da planta do Restaurante panorâmico:

Piso 0

- 1 - Escada de Acesso ao Restaurante
- 2 - Entrada do Restaurante
- 3 - Vestíbulo
- 4 - Sala de Refeições
- 5 - Balcão
- 6 - Distribuição da Instalação Sanitária
- 7 - Instalação Sanitária Masculina
- 8 - Instalação Sanitária Feminina
- 9 - Lareira / Recuperador de Calor
- 10 - Cozinha / Copa Limpa

11 - Copa Suja

- 12 - Arrecadação
- 13 - Escada de Acesso ao Piso -1

Piso -1

- 14 - Logradouro do Piso -1
- 15 - Armazém
- 16 - Banheiro Masculino dos Funcionários
- 17 - Banheiro Feminino dos Funcionários

ANEXO II

Relação do mobiliário do Restaurante Panorâmico (Inventário)

(a que se refere o n.º 2 do artigo 3.º do Caderno de Encargos)

I - A cedência diz respeito à exploração do Restaurante Panorâmico, sito no Largo Alberto Leitão, n.º 7, freguesia e concelho de Penacova.

II - O espaço a ceder é constituído por:

a) Sala de refeições, equipada com o seguinte mobiliário:

-

-

b) Cozinha / Copa Limpa, equipada com o seguinte mobiliário:

c) Copa Suja, equipada com o seguinte mobiliário:

-

-

d)

O edifício tem instaladas as necessárias infraestruturas e redes interiores de eletricidade, água, gás, e extinção de incêndio, devendo ser adaptadas pelo cessionário conforme as necessidades, cabendo ao mesmo as certificações necessárias.

Designação	Un.	Quant.
Fornecimento e montagem de BALCAO (Apoio e Central de Frio), com zona interior rebaixada para trabalho interno (máquina de café, central de bebidas pressurizadas, caixa registadora) em MDF, revestido a madeira listada idêntica à aplicada nos barrotes do teto, no tampo, laterais e remate inferior e plano central exterior com acabamento a cor a definir em obra, incluindo cantoneiras e perfis de fixação, ferragens, remates, acessórios e todos os trabalhos e materiais necessários a uma correcta execução, devendo ser respeitados os pormenores constantes das peças desenhadas e escritas. Ref. em planta Mob Rest 1 .	vg	1,00
Fornecimento e execução de PRATELEIRAS sobre o balcão, em vidro temperado, sistema de suporte em madeira idêntica à utilizada nos barrotes do teto e cantoneiras metálicas na ligação à parede, ferragens, remates, acessórios e todos os trabalhos e materiais necessários a uma correcta execução, devendo ser respeitados os pormenores constantes das peças desenhadas e escritas. Referência em planta Mob Rest 2 .	vg	1,00
Fornecimento e montagem de BANCADA de apoio ao balcão e passa-pratos da Copa Limpa, em MDF, revestido a madeira listada idêntica à aplicada nos barrotes do teto, prateleira intermédia lacada a cor a definir em obra incluindo cantoneiras e perfis de fixação, ferragens, remates, acessórios e todos os trabalhos e materiais necessários a uma correcta execução, devendo ser respeitados os pormenores constantes das peças desenhadas e escritas. Referência em planta Mob Rest 3 .	vg	1,00
Fornecimento e execução de ARMÁRIO no espaço de Distribuição da I. S, da sala de refeições, para suporte de dois lavatórios, constituído por: tampo de vidro temperado, armário de três portas, com abertura para depósito de toalhas usadas, folheado a madeira listada idêntica à descrita no lambrim e todos os trabalhos e materiais necessários, devendo ser respeitados os pormenores constantes das peças desenhadas e escritas. Referência em planta Mob Rest 4 .	vg	1,00
Fornecimento e montagem de PAINEL de LÁMINAS , em madeira idêntica à madeira aplicada nos barrotes do teto, incluindo bases de apoio, cantoneiras, perfis de fixação, ferragens e todos os trabalhos e acessórios necessários a uma correta execução. Medidas a verificar em obra. Referência em planta Mob Rest 5 .	un	1,00
Fornecimento e montagem de RECUPERADOR de CALOR , incluindo condutas de fumos e distribuição, ventiladores e todos os trabalhos e componentes necessários a uma correta execução e a um funcionamento.	vg	1,00
Fornecimento e montagem de ESTORE de ROLO, tecido Screen do tipo "Screen N 5657 -ref.0566", ou equivalente, cor a definir em obra, sistema de corrente, incluindo todos os trabalhos acessórios e elementos necessários ao seu bom funcionamento, com as seguintes dimensões:		
Com dimensões 188 x 75cm (Ref. em planta - Est Rest 1) do tipo "rollit"	un	1,00
Com dimensões 218 x 55cm (Ref. em planta - Est Rest 2)	un	1,00
Com dimensões 179 x 110cm (Ref. em planta - Est Rest 3)	un	1,00
Com dimensões 179 x 224cm (Ref. em planta - Est Rest 4)	un	2,00
Com dimensões 189 x 224cm (Ref. em planta - Est Rest 5)	un	4,00
Com dimensões 189 x 189cm (Ref. em planta - Est Rest 6)	un	1,00
Com dimensões 186 x 63cm (Ref. em planta - Est Rest 7) do tipo "rollit"	un	1,00
Fornecimento e colocação de BALDE do LIXO , capacidade 14L, em metal, abertura com pedal e recipiente interior amovível, incluindo todos os acessórios necessários a uma correta aplicação.	un	4,00
Fornecimento e montagem de CACIFO metálico com banco duplo, med. 1970 x 600 x 800mm, cor Cinza, incluindo todos os acessórios necessários a uma correta aplicação.	un	2,00
Fornecimento e montagem de EQUIPAMENTO HOTELEIRO no balcão da Sala de Refeições, na Cozinha (copas suja e limpa) e na arrecadação, incluindo transporte, bem como todos os trabalhos e acessórios necessários à sua fixação e funcionamento, com respeito pelas indicações dadas pelo fabricante e conforme indicado nas peças desenhadas:		
BANCADA NEUTRA de CAFETARIA , construída em aço inox AISI 304, equipada com estrutura em tubo inox 40x40mm com pés de afinação, tampo liso, uma prateleira, tuiha para borras de café, uma lateral e costas fechadas. Dimensões de: 1100x500x850 mm. Referência em planta Eh1 .	un	1,00
BANCADA NEUTRA de APOIO , construída em aço inox AISI 304, equipada com estrutura em tubo inox 40x40mm com pés de afinação, tampo liso, laterais e costas fechadas com negativo para cuba industrial com 400x400mm e espaço inferior livre para máquina de lavar copos e chávenas, uma prateleira, torneira misturadora bipedal, bica e sifão. Dimensões de: 1800x500x850 mm. Referência em planta Eh 2 .	un	1,00
CUBA INDUSTRIAL , com 400 x 400 mm em aço inox AISI 304 para incrustação em tampo superior a aplicar com o balcão. Referência em planta Eh 3 .	un	1,00
MÁQUINA de LAVAR COPOS e CHÁVENAS , cestos quadrados de 350x350mm, capacidade lavagem 30 cestos/hora, um ciclo de 120", tensão de alimentação 230V, potência 2,2KW, dimensões de 400x490x570mm. Referência em planta Eh 4 .	un	1,00
BANCADA FRIGORÍFICA , construída em aço inoxidável interior e exterior, equipada com duas portas, capacidade de 181 litros, temperatura de exercício 0°C a +2°C, grupo compressor acoplado hermético, frio ventilado, descongelação automática, controlo digital, tensão 230 V, potência 599 W, tampo em aço inox sem alçado, dimensões de 1511x600x810mm. Referência em planta Eh 5 .	un	1,00
BANCADA NEUTRA de APOIO , construída em aço inox AISI 304, equipada com estrutura em tubo inox 40x40mm com pés de afinação, tampo liso, alçado posterior e lateral esquerdo, duas prateleiras, laterais fechados, costas fechadas e porta de bater à direita e o restante fechado. Dimensões de: 1500x600x850 mm. Referência em planta Eh 6 .	un	1,00
BANCADA NEUTRA de APOIO , construída em aço inox AISI 304, equipada com estrutura em tubo inox 40x40mm com pés de afinação, tampo liso, alçado posterior, uma prateleira, laterais fechados, costas fechadas, porta de bater à direita e um kil vertical de quatro gavetas à esquerda. Dimensões de: 1200x600x850 mm. Referência em planta Eh 7 .	un	1,00



TRITURADOR ELECTROPORTÁRIL , dotado com vara trituradora construída em aço inox com o comprimento de 250mm, com lâmina de corte e emulsionador desmontável, velocidade variável de 2300 a 9600 rpm, potência de 310 W, tensão de 230V/50HZ, dimensões da máquina 650mm comprimento por 94mm diâmetro. Referência em planta Eh 8.	un	1,00
FOGÃO INDUSTRIAL a GÁS , dotado de 4 queimadores superiores com potências diversas (1x4,5kW)+(2x6kW)+(1x8kW), dotado de um forno GN 2/1 de potência de 6,5kW, potência total de 31kW. Dimensões de: 850x800x750mm. Referência em planta Eh 9.	un	1,00
FRITADEIRA ELÉCTRICA , capacidade de 13 litros, equipada com torneira, cesto com as dimensões de 245x300x115mm, tensão de alimentação 400V, potência 9Kw. Dimensões de: 365x530x850mm. Referência em planta Eh 10.	un	1,00
GRELHADOR a GÁS , construído em aço inox, dotado com 1 queimador tubular em aço inoxidável, com deflector em aço inoxidável de elevado rendimento, válvula de segurança, com acendimento independente, por piezo-eléctrico, bandeja de água para recolha de gorduras com sistema rápido de esvaziamento, potência de 9,5kW. Dimensões de: 400x750x850mm. Referência em planta Eh 11.	un	1,00
BANCADA NEUTRA de APOIO , construída em aço inox AISI 304, equipada com estrutura em tubo inox 40x40mm com pés de afinação, tampo liso, duas prateleiras, laterais fechados, costas fechadas, porta de correr. Dimensões de: 1200x750x900 mm. Referência em planta Eh 12.	un	1,00
FORNO CONVECTOR ELÉCTRICO (Pastelaria), capacidade para 4 níveis de tabuleiros 600x400 mm ou 4xGN 1/1, espaço entre tabuleiros de 75 mm, potência de 6,3 kW, alimentação elétrica 400/3/50HZ. Dimensões de 750x690x535 mm. Exclui-se grelhas e tabuleiros. Referência em planta Eh 13.	un	1,00
ELECTROCUTADOR de INSETOS , módulo central, frente inox, película aderente, dimensões de 112 x 435 x 400 mm, alimentação 230 volts, potência 40 W, raio acção 12/14 metros. Referência em planta Eh 14.	un	1,00
LAVA MÃOS , construído em aço inox AISI 304, equipado com accionamento por pedal, válvula misturadora de água quente/fria, torneira e alçado posterior de 85mm. Dimensões de: 400x400x850mm. Referência em planta Eh 15.	un	1,00
ARMÁRIO SUPERIOR PARIETAL , construído em aço inox AISI 304, equipado com uma prateleira, costas e laterais fechados e portas de correr. Dimensões de: 1900x400x600 mm. Referência em planta Eh 16.	un	2,00
ARMÁRIO SUPERIOR PARIETAL , construído em aço inox AISI 304, equipado com uma prateleira, costas e laterais fechados e portas de correr. Dimensões de: 1000x400x600 mm. Referência em planta Eh 17.	un	3,00
BANCADA NEUTRA de APOIO , construída em aço inox AISI 304, equipada com estrutura em tubo inox 40x40mm com pés de afinação, tampo liso, duas prateleiras, laterais fechados, costas fechadas, porta de correr à esquerda e um kit vertical de quatro gavetas à direita. Dimensões de: 1900x600x900 mm. Referência em planta Eh 18.	un	1,00
BANCA NEUTRA DE PREPARAÇÃO , construída em aço inox AISI 304, equipada com estrutura em tubo inox 40x40mm com pés de afinação, tampo liso com rebaixo, alçado posterior, cuba industrial soldada com 400x500x250mm forra frente à cuba, sifão, uma prateleira e espaço inferior livre à direita para balde para detritos. Dimensões de: 1000x600x900 mm. Referência em planta Eh 19.	un	2,00
MISTURADOR MONOBLOCO de bancada GR 220. Referência em planta Eh 20.	un	2,00
PLACA de CORTE em polietileno PE 500, cor a definir. Dimensões de: 400x400x30mm. Referência em planta Eh 21.	un	2,00
ARMÁRIO VERTICAL de CONSERVAÇÃO de Frescos , construído exteriormente em aço inox AISI 430 e interiormente em chapa termolacado branco, frio estático, grupo compressor acoplado, porta de vidro, cinco níveis de prateleiras aramadas, capacidade de 320 litros, temperatura temperatura de funcionamento de + 1° C a +8°C, descongelação manual, termostato digital, potência de 295 W e tensão de 230V. Dimensões de: 590x643x1820mm. Referência em planta Eh 22.	un	1,00
ARMÁRIO VERTICAL de CONSERVAÇÃO de Congelados , construído exteriormente em aço inox e interiormente em chapa termolacado branco, frio estático, grupo compressor acoplado, porta cega, seis níveis de prateleiras aramadas, capacidade de 310 litros, temperatura temperatura de funcionamento de - 22° C a -18°C, descongelação manual, termostato digital, potência de 300 W e tensão de 230V. Dimensões de: 620x665x1820mm. Referência em planta Eh 23.	un	1,00
BANCA NEUTRA de LAVAGEM de LOIÇA , construída em aço inox AISI 304, equipada com estrutura em tubo inox 40x40mm com pés de afinação, tampo com alçado posterior, com duas cubas de 500x500x300 mm soldada e com rebaixo, sifões, saia frontal, espaço inferior livre à esquerda para máquina de lavar loiça, uma prateleira. Dimensões de: 1900x700x900 mm. Referência em planta Eh 24.	un	1,00
MISTURADORA MONOBLOCO de bancada com chuveiro à pressão e bica. Referência em planta Eh 25.	un	1,00
MÁQUINA de LAVAR LOIÇA de carregamento frontal, capacidade de lavagem de 20/30 cestos/hora, construída em aço Inox com sistema de lavagem de cesto fixo, braços rotativos, superiores e inferiores, de lavagem e enxaguamento. Porta isolada com parede dupla com altura de 345mm para pratos. Dois ciclos de lavagem 120 e 180 segundos. Equipada com doseador de abrillantador. Potência de 5,2KW e tensão de alimentação de 400V. Dimensões de 590x600x850mm. Referência em planta Eh 26.	un	1,00
TAMPO LISO construído em aço inox AISI 304, e fixação. Dimensões de: 700x550x40mm. Referência em planta Eh 27.	un	1,00
BALDE para DETRITOS , construído em aço inoxidável, equipado com base rodada, tampa com accionamento por pedal, capacidade 55 litros, dimensões de 620mm altura x 380mm diâmetro. Referência em planta Eh 28.	un	2,00
CONJUNTO de ESTANTES construídas em alumínio anodizado 15 microns à cor natural, equipadas com quatro níveis de prateleiras perfuradas em polietileno de alta densidade. Dimensões totais de: 4140x370x2000 mm. Referência em planta Eh 29.	un	1,00

Fornecimento e aplicação de **PLATAFORMA ELEVATORIA** salva-escadas de 750x1000 mm, utilização exterior, para salvar desníveis de tramos rectos de pendente constante entre 15° e 45°, com um percurso máximo de 7 m, uma capacidade máxima de carga de 225 kg, uma velocidade de 0,1 m/s e uma potência de 700 W a 230 V e 50 Hz, com guardas automáticas e rampas de acesso e saída dobráveis automaticamente, botoneiras, guias, fixações e dispositivos de segurança, incluindo toda a infraestrutura eléctrica e trabalhos de execução acessórios a essa infraestrutura e todos os trabalhos de construção civil necessários a uma correta montagem do equipamento.

un

1.00



