

CONCURSO PÚBLICO

**“Fornecimento e montagem de equipamento para lagar e zona de
embalamento”**

CADERNO DE ENCARGOS



PARTE I

CLAÚSULAS GERAIS

CAPÍTULO I

DISPOSIÇÕES GERAIS

Cláusula 1.ª

Objeto

1. O presente Caderno de Encargos compreende as cláusulas a incluir no contrato a celebrar na sequência de procedimento pré-contratual que tem por objeto principal o fornecimento e montagem de equipamento para o lagar e zona de embalamento, com observância das cláusulas técnicas constantes da **PARTE II** do presente Caderno de Encargos.

Cláusula 2.ª

Contrato

1. Fazem parte integrante do contrato os seguintes elementos:
 - a) Os suprimientos dos erros e omissões do caderno de encargos identificados pelo concorrente, desde que esses erros e omissões tenham sido expressamente aceites pelo órgão competente para a decisão de contratar;
 - b) Os esclarecimentos e as retificações ao caderno de encargos;
 - c) O Caderno de Encargos;
 - d) A proposta adjudicada;
 - e) Os esclarecimentos sobre a proposta adjudicada prestados pelo adjudicatário.
2. Em caso de divergência entre os documentos referidos no n.º 1, a prevalência é determinada pela ordem pela qual são indicados nesse número.
3. Em caso de divergência entre os documentos referidos no n.º 2 e o clausulado do contrato, prevalecem os primeiros, salvo quanto aos ajustamentos propostos de acordo com o disposto no artigo 99.º e aceites pelo adjudicatário nos termos do disposto no artigo 101.º do CCP.

CAPÍTULO II

OBRIGAÇÕES DAS PARTES

SECÇÃO I

OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

Cláusula 3.ª

Obrigações do adjudicatário

1. Sem prejuízo de outras obrigações previstas na legislação aplicável, no Caderno de Encargos ou nas cláusulas contratuais, da celebração do contrato decorrem para o Adjudicatário, as seguintes obrigações principais:
 - a) Obrigação de entrega dos bens identificados na sua proposta no Lagar do Município de Vila de Rei;
 - b) Obrigação de garantia dos bens do fabricante;
 - c) O fornecedor, na apresentação dos produtos equivalentes, fica obrigado a apresentar uma declaração comprovativa *“de forma adequada e suficiente, que as soluções apresentadas na sua proposta satisfazem, de modo equivalente, as exigências definidas por aquelas especificações”*, conforme o n.º 4 do artigo 49º do C.C.P., aprovado pelo Decreto-Lei n.º 18/2009 de 29 de Janeiro.
 - d) Na proposta, o fornecedor fica obrigado a apresentar os preços unitários de todos os bens discriminados objeto do contrato.

Cláusula 4.ª

Conformidade e operacionalidade dos bens

1. O fornecedor obriga-se a entregar ao Município de Vila de Rei os bens objecto do contrato com as características, especificações e requisitos técnicos previstos na parte II do presente Caderno de Encargos.
2. Os bens objecto do contrato devem ser entregues em perfeitas condições de serem utilizados para os fins a que se destinam e dotados de todo o material de apoio necessário à sua entrada em funcionamento.
3. É aplicável, com as necessárias adaptações, o disposto na lei que disciplina os aspectos relativos à venda de bens de consumo e das garantias a ela relativas, no que respeita à conformidade dos bens.
4. O fornecedor é responsável perante o Município de Vila de Rei por qualquer defeito ou discrepância dos bens objecto do contrato que existam no momento em que os bens lhe são entregues.

Cláusula 5.ª

Entrega dos bens objecto do contrato



1. Os bens objecto do contrato devem ser entregues instalados e colocados em funcionamento no Lagar de Vila de Rei, no prazo máximo de **60 dias** contínuos após assinatura do contrato e deve cumprir os requisitos apresentados.
2. O fornecedor obriga-se a disponibilizar, simultaneamente com a entrega dos bens objecto do contrato, todos os documentos, que sejam necessários para a boa e integral utilização ou funcionamento daqueles.
3. Com a entrega dos bens objecto do contrato, ocorre a transferência da posse e da propriedade daqueles para o contraente público, bem como do risco de deterioração ou perecimento dos mesmos, sem prejuízo das obrigações de garantia que impendem sobre o fornecedor.
4. Todas as despesas e custos com o transporte dos bens objecto do contrato e respectivos documentos para o local de entrega são da responsabilidade do fornecedor.

Cláusula 6.ª

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 Câmara Municipal, 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 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 7.ª

Prazo do dever de sigilo

O dever de sigilo mantém-se em vigor até ao termo do prazo de 5 (cinco) anos a contar do cumprimento ou cessação, 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.

SECÇÃO II

OBRIGAÇÕES DO CONTRAENTE PÚBLICO

Cláusula 8.ª

Preço contratual

1. Pelo fornecimento dos bens objeto do contrato, bem como pelo cumprimento das demais obrigações constantes do presente Caderno de Encargos, o Município de Vila de Rei 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 número anterior não pode, em qualquer caso, ser superior a € 300.000,00 (valor sem revisão de preços e sem IVA).

Cláusula 9.ª

Condições de pagamento

1. As quantias devidas pela Câmara Municipal, nos termos da cláusula anterior, devem ser pagas no prazo de 60 dias após a receção pela Câmara Municipal das respetivas faturas, nos seguintes termos:
 - 10% após a adjudicação;
 - 20% após a entrega dos bens;
 - 60% após a montagem e operacionalidade de todo o equipamento;
 - 10% em Fevereiro de 2016.
2. Em caso de discordância por parte da Câmara Municipal, quanto aos valores indicados nas faturas, deve este comunicar ao adjudicatário, por escrito, os respetivos fundamentos, ficando o adjudicatário obrigado a prestar os esclarecimentos necessários ou proceder à emissão de nova fatura corrigida.

CAPÍTULO III

PENALIDADES CONTRATUAIS E RESOLUÇÃO

Cláusula 10.ª

Penalidades contratuais

1. No caso de incumprimento dos prazos fixados no contrato e por causa imputável ao adjudicatário, e sempre sem prejuízo do disposto nos números seguintes, a Câmara Municipal poderá aplicar multas por violação de obrigação contratual, calculada de acordo com a seguinte fórmula: $P = V * A/[100]$, em que:

- P corresponde ao montante da penalidade;
 - V é igual ao valor máximo do contrato;
 - A é o número de dias em atraso.
2. Se qualquer multa ou o seu conjunto atingir um valor superior a 10% (dez por cento) do valor máximo do contrato, a Câmara Municipal reserva-se o direito de rescindir o contrato.
 3. O valor acumulado das penalidades não poderá exceder 20% (vinte por cento) do valor máximo do contrato.
 4. Em caso de resolução do contrato por incumprimento do adjudicatário, a Câmara Municipal pode exigir-lhe uma pena pecuniária até 30% do valor máximo do contrato.
 5. Ao valor da pena pecuniária prevista no número anterior são deduzidas as importâncias pagas pelo adjudicatário ao abrigo do número 1), relativamente ao fornecimento cujo atraso na entrega tenha determinado a respetiva resolução.
 6. Na determinação da gravidade do incumprimento, a Câmara Municipal tem em conta, nomeadamente, a duração da infração, a sua eventual reiteração, o grau de culpa do adjudicatário e as consequências do incumprimento.
 7. A Câmara Municipal pode compensar os pagamentos devidos ao abrigo do contrato com as penas pecuniárias devidas nos termos da presente cláusula.
 8. As penas pecuniárias previstas na presente cláusula não obstam a que a Câmara Municipal exija uma indemnização pelo dano excedente.

Cláusula 11.ª

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) Circunstâncias que não constituam força maior para os subcontratados do adjudicatário, na parte em que intervenham;

- b) Greves ou conflitos laborais limitados às sociedades do adjudicatário 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 adjudicatário de deveres ou ónus que sobre ele recaiam;
 - d) Manifestações populares devidas ao incumprimento pelo adjudicatário de normas legais;
 - e) Incêndios ou inundações com origem nas instalações do adjudicatário 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 adjudicatário 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 12.ª

Resolução por parte da Câmara Municipal

1. Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução do contrato previstos na lei, a Câmara Municipal pode resolver o contrato, a título sancionatório, no caso de o adjudicatário violar de forma grave ou reiterada qualquer das obrigações que lhe incumbem, designadamente por atraso, total ou parcial, na entrega dos serviços objeto do contrato superior a 48 horas ou declaração escrita do adjudicatário de que o atraso em determinada entrega excederá esse prazo.
2. O direito de resolução referido no número anterior exerce-se mediante declaração enviada ao adjudicatário e não determina a repetição das prestações já realizadas, a menos que tal seja determinado pela Câmara Municipal.

Cláusula 13.ª

Resolução por parte do adjudicatário

1. 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 (seis) meses ou o montante em dívida exceda 25% do preço contratual, excluindo juros.



2. O direito de resolução é exercido por via judicial.
3. Nos casos previstos no n.º 1, o direito de resolução pode ser exercido mediante declaração enviada à Câmara Municipal, 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. A resolução do contrato nos termos dos números anteriores não determina a repetição das prestações já realizadas pelo adjudicatário, cessando, porém, todas as obrigações deste ao abrigo do contrato, com exceção daquelas a que se refere o artigo 444.º do Código dos Contratos Públicos.

CAPÍTULO IV

DISPOSIÇÕES FINAIS

Cláusula 14.ª

Foro competente

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

Cláusula 15.ª

Subcontratação e cessão da posição contratual

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

Cláusula 16.ª

Comunicações e notificações

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 Código dos Contratos Públicos, para o domicílio ou sede contratual de cada uma.

Cláusula 17.ª

Contagem dos prazos

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

Cláusula 18.ª

Regime

Em tudo o omissso observar-se-á o disposto no Código de Contratação Pública, aprovado pelo Decreto-Lei nº 18/2008, de 29 de Janeiro, suas posteriores alterações, e restante legislação aplicável.



PARTE II

CLAÚSULAS TÉCNICAS

Cláusula 19.ª

Descrição, Quantidade e Especificações Técnicas dos equipamentos

1. Grelha e Tegão de Descarga para azeitona

Características Gerais:

- 1 Grelha de descarga de azeitona;
- 1 Tegão de descarga de azeitona;
- Construção Standart - ambos os equipamentos constituídos por aço carbónico;

Características específicas:

- Tegão com abertura/boca inferior para saída da azeitona;
- Reforçada para possível colocação de vibrador;
- 1 Varandim e plataforma de proteção dos operadores.

2. Tapete de transporte de azeitona

Características Gerais:

- 1 Tapete de transporte de azeitona do tegão para limpadora;
- Construção Standart – estrutura cantoneira constituída de forma tubular em aço carbónico AISI;

Características específicas:

- Com tambor superior engomado, para evitar perdas de atrito;
- Laterais em aço inox na zona de entrada de azeitona;
- Tela específica para produtos alimentares com três camadas;
- Norma CE.

3. Máquina limpadora de azeitona e saca paus

Características Gerais:

- 1 Máquina limpadora de azeitona e saca paus com capacidade compreendida entre 3.000 a 5.000 kg /hora;
- Potência máxima entre 2 a 2,5 Cv;
- Construção Standart - Fabricado integralmente em aço inoxidável AISI 304;

Características específicas:

- Aço inoxidável nas partes que entram em contacto com o fruto;
- Nível sonoro mínimo;
- Partes móveis deslocadas por rolamentos e vibração;
- Bandeja para expulsão de terra e pequenas impurezas;
- Controlo de fluxo de ar, por regulação manual.

4. Máquina Lavadora de Azeitona

Características Gerais:

- 1 Máquina lavadora de azeitona, com capacidade de 3.000 a 4.000kg/hora;
- Potência máxima de Moto-redutor 0,75Cv-Voltagem 380V-velocidade Primaria 1380 RPM;
- Construção Strandart – Fabricado integralmente em aço inoxidável AISI 304;

Características Específicas:

- Tambor rotativo Helicoidal;
- Depósito da água;
- Tremonha / Tanque com 2 abertura para limpeza;

5. Transportador sem-fim de azeitona da lavadora para o moinho triturador

Características Gerais:

- 1 Transportador sem-fim de azeitona da lavadora para o moinho triturador;
- Construção Standart - Constituído em aço inoxidável AISI 304;

Características Específicas:

- Com canal aberto;
- Com tampa, ou tubular em chapa;
- Com tampas de registro, ambas em aço Inoxidável Aisi 304;
- Bocas de carga e descargas normalizadas;
- Moto-redutor sem-fim coroa com potência adaptada às dimensões do sem-fim. Hélice em aço inoxidável Aisi 304.

6. Tegão armazenamento bagaço de azeitona

Características Gerais:

- 1 Tegão armazenamento bagaço de azeitona;
- Capacidade para aproximadamente 40.000 a 45.000 litros,
- Construção Standart -

Características Específicas:

- Chapa de ferro de 4mm no corpo, com reforços exteriores em cantoneiras de 80x8mm e barra de 60x10mm;
- 4 Pernas em viga HEB220 com 8 m de altura, 4 chumbadores para sapatas com 6 parafusos M24;
- 1 Passadiço de um lado com corrimão, 1 escada vertical com guarda costas;
- Equipado com válvula borboleta diâmetro 250 com comando manual por corrente a partir do chão.
- Cobertura com chapa metálica simples;



7. Quadro Elétrico/Instalação Elétrica de Comando

Características Gerais:

- 1 Quadro eléctrico comando independente, com caixa IP65, classe II de isolamento, equipado com proteção de contatos indiretos e proteção térmica independente por motor. Arranque manual e automático, sequencial;

Características Específicas:

- Controlo de velocidade de tapete de entrada de azeitona em limpadora;
- Cabos normalizados, apoiados em tubo ou esteira eletrozincada;
- Inclui corte geral de energia do quadro.

8. Balança pesagem de azeitona

Características Gerais:

- 1 Balança pesagem de azeitona, para pesagem de palotes de azeitona, com capacidade máxima de 2.000 kg;
- Constituída por uma plataforma de um prato em aço inoxidável AISI 316;

Características Específicas:

- Sistema de pesagem com aprovação CE, estando em conformidade com a diretiva 90/384 CE;
- Verificação CE inicial incluída;
- Monitor LCD;
- Repetidor de Peso;
- Impressora de talões;

9. Moinho Triturador de azeitona, Crivo de alto rendimento e Tubagem:

Características Gerais:

- 1 Moinho triturador de martelos de azeitona, com capacidade adequada ao Decanter (ponto 13.);
- Potência aproximada de 25cv;
- 1 Crivo de alto rendimento de dimensão aproximada de 430mm, constituídos em aço inoxidável;

Características Específicas:

- Capacidade de trituração adequada à capacidade equipamento a instalar – batedeiras e decanter;
- Colocação do moinho na zona de receção de azeitona, por forma a manter o mais livre possível (ruído, águas e sujidade) a zona de extração de azeite;
- Motor no mínimo com 25 cv;
- Opções de crivo a utilizar: 6 mm e 5 mm (diâmetro das perfurações);

- Fornecimento e instalação da tubagem necessária em aço inox de diâmetro aproximado 129 para alimentação entre o moinho e as batedeiras;
- Todas as peças em contato com a azeitona são constituídas em aço inoxidável;
- Fácil acesso e facilidade de troca de todas as peças submetidas a desgaste.

10. Batedeiras Massas de Azeitona e sem fins de distribuição:

Características Gerais:

- 4 Batedeiras individuais de corpos individuais. (preferencialmente);
- Capacidade por cada corpo: aproximadamente entre 800 a 1000 kgs;
- Motores de accionamento de cada corpo independentes;
- Potência de cada motor - 2 cv;
- Câmaras de aquecimento independentes, com indicadores de temperatura independentes;
- Todas as partes em contacto com a massa fabricadas em aço inoxidável;

Características Específicas:

- Sistema de abastecimento às batedeiras por sem-fim com tabicas, para controlo manual do enchimento das batedeiras. Diâmetro 154 mm, rosca inox, espaçamento 140 mm * 140 mm;
- Sistema de retirada de massa das batedeiras por sem-fim e válvulas borboleta. Diâmetro do sem-fim 154 mm, rosca inox, espaçamento 140 mm * 140 mm;
- Sistema de baixa rotação das pás = 14 r.p.m. Diâmetro do eixo = 50 mm;
- Desenho especial das pás, para permitir uma dilaceração perfeita da massa. Eixo com rosca Arquimedes 680 * 615, com nove palas triangulares entrelaçadas;

11. Bomba Helicoidal/Bomba Massas e mangueira ligação

Características Gerais:

- Funcionamento a baixa rotação, permite dosagem perfeita das massas a partir das batedeiras até ao decanter;
- Capacidade: aproximadamente 4.000 kg/hora.

12. Decanter/Centrífuga Horizontal de Duas Fases

Características Gerais:

- Capacidade do decanter: aproximadamente 2.000 kg /hora;
- Motor 30 cv;
- Rotações decanter em trabalho = 4000 r.p.m;
- Medidas 2705mm * 1340mm * 900 mm;
- Todas as peças em contato com o produto fabricadas em aço inoxidável;

Características Específicas:

- Bancada desenhada com bastidor anti vibratório;



- Lubrificação manual sistema central, mediante bomba de lubrificação;
- Eixo da camisa diâmetro 450 mm. Relação diâmetro comprimento = 4,2;
- Pás interiores do sem-fim dispostas especificamente para a actividade de separação de sólidos / líquidos e de líquidos de distintas densidades (água / azeite);
- Controlo de abertura de diafragma, para distintas variedades de azeitona ou percentagens de gordura. Medidas standard 193 mm;
- Fácil acesso ao interior do equipamento.

13. Tamiz Vibratório

Características Gerais:

- Crivo vibratório para retirada de impurezas. Medidas rede = 650 * 100 mm, material inox;
- Depósito pulmão, para dosagem perfeita a centrifuga vertical;
- Bomba de azeite = EN 44, velocidade 900 r.p.m;
- Medidas: 700mm * 550mm * 400 mm.

14. Centrífuga vertical automática

Características Gerais:

- Rotações de trabalho: 6500 r.p.m;
- Dimensões 1060mm * 1220mm * 1370mm.
- Sistema ECO, reduzido consumo de água;
- Sistema manual de lavagem, adequado para pequenas maquinas ou prestações de serviços.

15. Bomba de pistão (bagaço) e tubo ligação tegão bagaço

Características Gerais:

- Colocada especificamente à saída do decanter. Elimina necessidade de sem-fim para evacuação do bagaço, aumentando a limpeza no local de trabalho e diminuindo a probabilidade de avarias;
- Fácil acesso ao interior do equipamento, para substituição das peças submetidas a desgaste;
- Construção simples e robusta;
- Válvula de corte colocada à saída da bomba;
- Motor 3 cv;
- Bomba de acionamento mecânico. Sistema ecológico, sem necessidade de utilização de lubrificantes para acionamento hidráulico.

16. Quadro elétrico comando

Características Gerais:

- Equipado com arranque eletrónico do decanter. Permite um menor consumo energético no arranque, um menor desgaste da máquina, um maior controlo do equipamento;

- Equipado com variador eletrónico de velocidade da bomba de massa. Permite um total controlo sobre a quantidade de massa fornecida ao decanter;
- Encravamento integral de todos os equipamentos;
- Écran tátil de controlo e supervisão de toda a atividade, incluindo velocidade da bomba de massa, temperaturas, consumos energéticos, produção horária, registo de atividade e registo de alarmes;
- Possibilidade de exportação de dados para registo de temperaturas, opções técnicas de elaboração ou quantidades laboradas;
- Quadro elétrico standardizado. Permite fácil acesso e substituição de componentes eletrónicos, em caso de sobrecarga elétrica provocada por fatores externos;
- Armário metálico e estanque;
- Cumprimento integral das normas CE.

17. Caldeira e Aquecimento e circuito aberto e fechado

Características Gerais:

- Caldeira potência inferior a 100.000 kcal (não obrigando à análise periódica de efluentes gasosos);
- Alimentação recomendada: caroço de azeitona;
- Sistema de circuito fechado, para alimentação e controlo de temperatura de batedeiras;
- Sistema de circuito aberto com transmissão de temperatura por permutador de placas;
- Pontos de saída de água quente colocados à entrada da batedeira, entrada do decanter, entrada da centrífuga vertical;
- Pontos de saída de água fria colocados à entrada de moinho e entrada de centrífuga vertical;
- Possibilidade de aquecimento de armazém de azeite e zonas sociais, mesmo fora do período de laboração do próprio lagar;
- 1 Chaminé para evacuação de fumos em inox;
- 1 Termostado;
- 1 Higrómetro e termómetro de controlo (Tº de 0-120º);
- 1 Válvula de segurança ou mais;
- 1 Bomba de circulação de águas com mínimo 2";
- 1 Quadro de comando com controlo de temperatura e válvulas de purga;
- 1 Permutador de placas em inox para uma produção mínima de 3000l/hora;
- Colocação de válvulas de purga;
- Pontos de saída de água fria colocados à entrada de moinho e entrada de centrífuga vertical;
- Possibilidade de aquecimento de armazém de azeite e zonas sociais, mesmo fora do período de laboração do próprio lagar.

18. Instalação e funcionamento

- Formação obrigatória, no local de trabalho, a todos os funcionários responsáveis pela atividade. Mínimo de 5 dias de formação, adaptável às necessidades do cliente; emitindo certificado de formação para o equipamento instalado;
- Listagem de técnicos acreditados da empresa (Nome, Nif, e data de admissão);



- Declaração de compromisso de assistência telefónica e presencial, 24 hrs /dia, 7 dias /semana durante a campanha de laboração da azeitona;
- Declaração de compromisso de assistência por avaria efetuada em menos de 24 horas por técnicos permanentes em Portugal durante a campanha;
- Garantia de todo o equipamento fornecido para duas campanhas;
- Disponibilização à consignação de peças de desgaste e consumíveis, que permanecerão nas instalações do cliente até final da campanha, sendo apenas debitas as que efetivamente forem utilizadas;
- Todos os manuais do utilizador em português, ao abrigo das normas em vigor;
- Mangueiras e acessórios de ligação entre os equipamentos incluídos no valor de adjudicação.

19. 32 Contentores Palete Plástico

Características Gerais:

Dimensões aproximadas 1200mm/1200mm/760mm/ Fechado com 2 travessas com capacidade aproximada 800kg;

20. 8 Depósitos de 100L - medidores azeite em inox AISI 316 com cavalete e tubagem de ligação saída da centrífuga;

21. 2 Depósitos de 5000L para azeite em inox AISI 316 e tubagem de ligação a saída da centrífuga.

Características Gerais:

- Porta abertura frontal e porta abertura em cima, - 3 ou 4 pernas;
- Torneira saída limpo 1,1/2 e Torneira esgoto limpeza 1,1/2;
- Visor de nível e torneira p/ amostras.

22. 1 ElectroBomba para transfega de azeite

- Bomba autoferrante, apropriada para a trasfega de azeite e outros produtos alimentares. O corpo da bomba é construído em aço inox AISI 316. A bomba tem o rotor em inox para uso alimentar e completa com quadro eléctrico. Motor eléctrico trifásico com 1 velocidade, com inversor de marcha.

Características Gerais:

- Rendimento: 5000 lt /hora;
- Racord se saída "DIN": 40 mm;
- Quadro eléctrico normativa CE: incluído;
- Rotações: 2800 rpm;
- Potência: 0,75 a 1Cv.

23. Enchedora de Azeite por Peso

Enchedora de azeite por peso, semiautomática de 2 doseadores com elevada precisão de enchimento, apropriada para enchimento azeite ou outros líquidos densos em latas e garrafas/garrações em plástico ou vidro até 5 litros.

Características Gerais:

- Exactidão do enchimento independentemente do estado do líquido;
- Sistema de dosagem por peso;
- Painel digital de controlo do peso a dosear com indicador de peso durante o doseamento;
- Variador de velocidade electrónico com regulação da velocidade de enchimento;
- Enchimento automático em 2 velocidades. Velocidade inicial rápida para posteriormente reduzir o caudal na última porção evitando deste forma derrame do líquido e aumentando a precisão do mesmo;
- Painel electrónico;
- Estrutura completamente em aço inox;
- Bomba sanitária especial para azeites. Elementos em contacto com o azeite construídos em aço inox;
- Máquina construída segundo normativa CE directiva máquinas.

24. Capsulador Garrafas

Capsulador semiautomático, apropriado para capsulagem com cápsula de alumínio roscada.

Características Técnicas:

- Construção em aço inox, montado sobre estrutura de apoio com rodas;
- Máquina com elevação pneumática da garrafa comandado por botão de arranque;
- Distribuição manual das cápsulas;
- Cabeça de aperto composta por 4 roletes;
- Quadro eléctrico e protecção segundo norma CE;
- Alimentação monofásica;
- Capsulador (4 roletes. Possibilidade de capsular garrafas de 0,25 lt a 1,0 lt.);
- Produção aproximada de 600 garrafas/hora;
- Máquina construída segundo normativa CE directiva máquinas.

25. Rotuladora Semi-automática

Rotuladora semi-automática para etiquetas adesivas, preparada para a aplicação de RÓTULO E CONTRA-RÓTULO. A máquina deverá ter a opção de trabalhar com garrafas cilíndricas. A aplicação de rótulo + contra-rótulo deve ser feita no mesmo ciclo com as etiquetas na mesma bobine posicionadas alternadamente.

Características Técnicas:

- Máquina completamente revestida a chapa de aço inox;
- Equipada para aplicação de rótulo e contra-rótulo;
- Máquina conforme normativa CE directiva máquinas;
- Produção aproximada: 900 garrafas/hora;

Cláusula 20.ª

Instalação e funcionamento


- Formação obrigatória, mínimo de 2 dias, no local de trabalho, a todos os funcionários responsáveis pela atividade, emitindo certificado de formação para o equipamento instalado;
- Listagem dos técnicos acreditados da empresa (Nome, Nif, e data de admissão);
- Declaração de compromisso de assistência telefónica em 24 horas /dia, 7 dias /semana;
- Declaração de compromisso de assistência no local por avaria em menos de 24 horas, por técnicos;
- Garantia de todo o equipamento fornecido durante 2 anos;
- Disponibilização à consignação de peças de desgaste e consumíveis, que permanecerão nas instalações do lagar até final da campanha, sendo apenas debitadas as que efetivamente forem utilizadas;
- Todos os manuais do utilizador em português, ao abrigo das normas em vigor.

Nota:

Das possíveis marcas referenciadas, solicitamos resposta às mesmas, ou equivalentes.

A proposta deverá apresentar todas as características referenciadas, ou caso não seja possível, equivalente ou superior.

O Presidente da Câmara Municipal



(Ricardo Jorge Martins Aires)