

EDITAL

____ VICTOR MANUEL ALVES MENDES, NA QUALIDADE DE
PRESIDENTE DA CÂMARA MUNICIPAL DE PONTE DE LIMA: _____


____ FAZ PÚBLICO QUE, a Câmara Municipal na reunião de 20 de janeiro
de 2014, aprovou o Regulamento Clara Penha – Casa dos Sabores, anexo ao
presente edital como sua parte integrante. _____

____ Mais torna público que o regulamento em questão entrará em vigor 15
dias seguidos após a sua publicitação nos termos legais. _____

____ Para constar se lavrou o presente edital e outros de igual teor, que
vão ser afixados nos lugares do estilo. _____

____ Paços do Concelho de Ponte de Lima, 12 de Fevereiro de 2014. _____

O Presidente da Câmara Municipal,



Eng.º Victor Mendes

CLARA PENHA – CASA DOS SABORES

REGULAMENTO

O Município tem vindo, ao longo dos últimos anos a promover um conjunto de projetos que perspetivam a valorização profissional e empreendedorismo, este último com especial enfoque na valorização económica e promoção dos recursos endógenos, na perspetiva da criação de riqueza conferindo valor acrescentado aos produtos de origem interna, com base na qualidade e distinção.

Com a requalificação do edifício Clara Penha – Casa dos Sabores (tradicional Restaurante Clara Penha) o Município ambiciona criar novas oportunidades no âmbito da formação, constituindo-se como espaço privilegiado de apoio às atividades do ensino superior e profissional, na área da gastronomia e do vinho. Neste contexto, será dada especial importância ao desenvolvimento de ações de defesa e promoção da gastronomia local com particular destaque para o típico e genuíno Arroz de Sarrabulho.

Ainda no âmbito da estratégia de eficiência coletiva e de promoção e valorização económica dos recursos endógenos, esta iniciativa permitirá disponibilizar às empresas do concelho um espaço adequado, de qualidade e distinção, de apoio às atividades que concorram para a promoção e excelência dos seus produtos e na formação dos seus recursos humanos.

Para além das funcionalidades indicadas, as características deste espaço permitem-lhe acolher vários tipos de eventos associados a dinâmicas ao nível do turismo de negócios ou de lazer no concelho, como por exemplo, almoços e jantares integrados conferências ou congressos, workshops e provas de degustação, exposições e outras manifestações de índole cultural, sublinhando-se, no entanto e para qualquer um deles, a sua natureza com padrões de elevada qualidade e referência.

Face à importância que este espaço reveste na dinâmica do Município, importa regulamentar as condições da sua utilização, implementando um conjunto de regras que garantam o respeito e zelo pelas suas instalações e equipamentos, estipulando ainda os critérios para apurar responsabilidades e para ceder o espaço a determinadas entidades individuais ou coletivas.

Por outro lado, tratando-se de um equipamento público de utilização coletiva, a respetiva gestão pressupõe, em alguns casos, o pagamento de um Preço por parte dos utilizadores.

Assim,

Ao abrigo do disposto no artigo 241.º da Constituição da República Portuguesa, artigos 114.º a 119.º do Código do Procedimento Administrativo, conjugado com a alínea k) do nº 1 do artigo 33º da Lei nº 75/2013, de 12 de Setembro, procedeu-se à elaboração do presente Regulamento da Clara Penha – Casa dos Sabores.

CAPÍTULO I DISPOSIÇÕES GERAIS

Artigo 1º

Objeto

Constitui objeto deste regulamento a definição das regras de utilização, frequência e cedência de espaços, mobiliário e equipamentos integrados na Clara Penha - Casa dos Sabores, adiante designada de Casa dos Sabores.

Artigo 2º

Objetivos

1. A Casa dos Sabores apresenta um conjunto de espaços, mobiliário e equipamentos que se destinam a uma utilização de carácter formativo, lúdico, cultural, recreativo, social, económico e de lazer, direccionada preferencialmente para a promoção do vinho e da gastronomia local, da qual se destaca o típico e genuíno Arroz de Sarrabulho.

Artigo 3º

Destinatários

1. O presente regulamento aplica-se a pessoas coletivas de direito público, de direito privado e pessoas coletivas e singulares com ou sem fins lucrativos.

CAPÍTULO II

ENTIDADE RESPONSÁVEL E SUAS COMPETÊNCIAS

Artigo 4º

Entidade Responsável

Os espaços da Casa dos Sabores são geridos pelo Município de Ponte de Lima.

Artigo 5º

Competências

1. Compete ao Presidente da Câmara ou ao Vereador com competências delegadas, nomeadamente:

- a) Nomear um responsável para a Casa dos Sabores;
- b) Tomar as medidas necessárias ao bom funcionamento e aproveitamento da Casa dos Sabores, incluindo o respetivo horário de funcionamento ou suas alterações;
- c) Receber, analisar e submeter à Câmara Municipal os pedidos de cedência;
- d) Comunicar, por escrito, aos interessados, o deferimento ou indeferimento do pedido de cedência, os dias, horas e espaços que são cedidos.

2. Compete à Câmara Municipal decidir sobre os pedidos de cedência.

CAPÍTULO III

INSTALAÇÕES, ACESSO E UTILIZAÇÃO

Artigo 6º

Acesso

A utilização da Casa dos Sabores é permitida a instituições, a pessoas coletivas e à população em geral e dentro dos objetivos consagrados no presente regulamento.

Artigo 7º

Instalações, Mobiliário, Equipamentos e Utensílios

1. A Casa dos Sabores conta com os seguintes espaços (**Anexo 1 – Planta dos Espaços**):

- a) Bar e Sala de Jantar com capacidade para 50 pessoas sentadas;
- b) Cozinha devidamente equipada;
- c) Duas salas de Formação com capacidade para 20 e 10 pessoas sentadas;

2. A Casa dos Sabores conta com o mobiliário, equipamentos, materiais e utensílios definidos, por tipologia de espaço, em **Anexo 2**.

3. A Casa dos Sabores conta ainda com as seguintes valências:

- a) Internet: Rede *wireless* gratuita

Artigo 8º

Responsabilidade pela Utilização

1. Cada utilizador (individual ou grupo) é responsável por si e pelos atos que praticar dos espaços da Casa dos Sabores;

2. A utilização das instalações por grupo, responsabiliza a entidade e/ou o seu representante por:

- a) Manter o azeio, a disciplina e a ordem nas instalações;
- b) Conservar as instalações, mobiliário e equipamentos em iguais condições às que encontrou aquando do início da utilização, devendo conferir a situação com o funcionário em serviço, tanto no início como no final da utilização.

3. O Município de Ponte de Lima não se responsabiliza por qualquer objeto ou valor perdido no interior das instalações.

Artigo 9º

Condições Gerais de utilização

1. As datas e condições de montagens e desmontagens de todo o material necessário ao evento que não seja da propriedade da autarquia, mas sim dos respetivos promotores, deverão ser acordadas com o responsável pelo espaço, indicado de acordo com a alínea a) do Artigo 5.º, devendo ser devidamente respeitadas. A montagem e desmontagem de todo o material serão de inteira responsabilidade da entidade responsável pelo evento.
2. Todo o tipo de material extra a ser utilizado deverá ser comunicado pelo requerente aquando do pedido de reserva dos espaços, declarando-se por ele responsável, desde que respeite as condições expostas no presente capítulo.
3. Os utentes devem utilizar corretamente as instalações, bem como os materiais colocados à sua disposição.
4. É da responsabilidade dos organizadores do evento qualquer dano patrimonial ou de material durante a realização do evento. Os organizadores são responsáveis pela perda, roubo ou utilização negligente do material requisitado e utilizado no evento. Não podem ser danificados/alterados os espaços (paredes, tetos, chão, etc.).
5. Em caso de necessidade de alteração de algum detalhe, deverá ser feito o pedido prévio do mesmo ao Presidente da Câmara Municipal ou ao vereador com competências delegadas, sendo possível de efetuar apenas após o seu deferimento.
6. A elaboração e a colocação de cartazes ou outro tipo de informação de divulgação é da inteira responsabilidade da entidade organizadora do evento, mas a sua afixação deverá ser previamente autorizada pelo Município.
7. As paredes dos espaços poderão servir de suporte a objetos (cartazes, etc.) apenas se for utilizado material que não deteriore ou danifique as paredes. Contudo, este procedimento deverá estar sujeito a autorização.
8. O requerente deverá deixar as instalações, mobiliário e equipamentos exatamente como os encontrou. Caso tal não aconteça, poderá ser responsabilizada por qualquer dano causado, ou despesa inerente à reposição da normalidade.
9. As reparações que tenham que ser efetuadas na sequência de danos causados serão faturadas ao requerente.
10. Não será admitida a entrada a participantes em número superior ao da capacidade do espaço alugado. Nos casos em que não seja possível prever o número de ocupantes, o requerente compromete-se a respeitar a lotação dos espaços. A mesma entidade é responsável pela manutenção da ordem nos espaços por si requisitados.

11. Ao Município é reservado o direito de exigir a prestação de quaisquer garantias prévias destinadas a cobrir responsabilidades do requerente.
12. O requerente é responsável pelos riscos relativos ao evento e pelos danos causados nas instalações ou a terceiros.
13. O Município reserva o direito de limitar o número de visitantes ou participantes sempre que considere estar em risco a segurança de pessoas ou bens ou constate a violação de normas legais.
14. O Município declina quaisquer responsabilidades nos eventuais furtos ou roubos de materiais expostos e, em geral, por danos causados pelo evento ou dele resultantes.
15. É da responsabilidade do requerente providenciar todos os seguros obrigatórios indispensáveis à realização das atividades a desenvolver nos espaços da Casa dos Sabores

Artigo 10º

Limpeza do Espaço

A limpeza das instalações, durante todo o período de cedência, é da exclusiva responsabilidade da entidade usuária do espaço.

Artigo 11º

Deveres do utilizador

1. O utilizador de qualquer instalação ou equipamento dos espaços da Casa dos Sabores está obrigado ao cumprimento dos seguintes deveres:
 - a) Cumprir as normas definidas no presente regulamento;
 - b) Utilizar os espaços da Casa dos Sabores no respeito pelos seus objetivos, consignados no artigo 2º deste regulamento;
 - c) Ser diligente na utilização das instalações, do mobiliário e dos equipamentos;
 - d) Respeitar o tempo definido para a utilização dos serviços e equipamentos disponíveis;
 - e) Indemnizar os danos ou perdas da sua responsabilidade;
 - f) Pagar o Preço correspondente aos serviços prestados;
 - g) Atender e respeitar as indicações que lhe forem transmitidas pelos trabalhadores em exercício de funções;
 - h) Cumprir, na medida do aplicável, o estipulado no Código dos Direitos de Autor Conexos;
 - i) Não utilizar materiais suscetíveis de deteriorar as instalações, mobiliário ou equipamentos. As paredes dos espaços poderão servir de suporte a objetos (cartazes, etc.) apenas se for utilizado

material que não deteriore ou danifique as paredes. Contudo, este procedimento deverá estar sujeito a autorização;

j) Não é permitida a entrada de animais nos espaços da Casa dos Sabores, salvo tratando-se de cão-guia que acompanhe pessoa com deficiência, nos termos do disposto no Decreto-Lei n.º 74/2007, de 27 de Março.

Artigo 12º

Normas de Utilização

Constitui obrigação dos utilizadores, seja em nome individual como coletivo, o seguinte:

- a) Verificar as condições de segurança dos equipamentos existentes no espaço cedido;
- b) Responsabilizar-se pelos valores/objetos que estejam nas instalações da Casa dos Sabores.
- c) Responsabiliza-se por qualquer dano patrimonial ou de material durante a realização do evento, bem como pela perda, roubo ou utilização negligente do material requisitado e utilizado, ou existente nos espaços.
- f) Ser responsável por todos os aspetos relacionados com a organização dos eventos.

Artigo 13º

Cedências e seus Requisitos

1. As instalações, o mobiliário e respetivos equipamentos poderão ser utilizados por entidades públicas ou privadas, mediante requerimento dirigido ao Presidente da Câmara, com antecedência de vinte dias seguidos.
2. O requerimento do espaço deverá conter os seguintes dados:
 - a) Identificação do requerente e, no caso de pessoas coletivas, a respetiva identificação, bem como do seu representante legal;
 - b) Morada/sede, número de telefone/fax e e-mail;
 - c) A(s) instalação(s) que pretende utilizar;
 - d) A(s) finalidade(s) da utilização;
 - e) O período da utilização, com indicação expressa das datas e horas de início e fim, incluindo montagem e desmontagem;
 - f) Estimativa do número de utilizadores na atividade a desenvolver;
 - g) A especificação do mobiliário, equipamentos, materiais e utensílios da propriedade do Município a utilizar e/ou requisitar caso não constem na lista anexa (**Anexo 2**), e das respetivas quantidades;

h) Discriminação das atividades a realizar, espaços equipamentos, materiais e utensílios que pretendam utilizar da sua propriedade/responsabilidade, bem como o número de pessoas presentes;

i) Outros pormenores considerados relevantes para o evento.

3. Na apreciação do requerimento e, sobretudo, no caso de acumulação de pedidos para a mesma data, o Presidente da Câmara Municipal de Ponte de Lima ou o Vereador com competências delegadas terá, designadamente, em consideração:

a) a natureza e o tipo de evento pretendido e a consonância com os objetivos da Casa dos Sabores;

b) a natureza jurídica do requerente e o fim prosseguido;

c) o interesse municipal na realização do evento;

d) se estão em causa interesses igualmente prosseguidos por esta Edilidade;

e) a data de entrada do requerimento nos Serviços;

4. Dar-se-á preferência às entidades com sede na área do Município.

5. Desde que as características e condições técnicas das instalações o permitam e daí não resulte prejuízo para os utilizadores, poderá ser autorizada a utilização simultânea por várias entidades ou grupos de pessoas.

6. A Câmara Municipal de Ponte de Lima poderá indeferir os pedidos de cedência caso se observe, designadamente:

a) A impossibilidade de conciliação com atividades do Município ou outros pedidos efetuados;

b) A existência de um claro risco para a segurança dos utentes ou para a conservação das instalações, mobiliário ou equipamentos;

c) A inadequação das atividades propostas às características do espaço solicitado;

d) Serem atividades que possam colocar em causa o bom nome do Município ou das quais não resultem benefícios para a comunidade;

e) A impossibilidade de garantia de meios e condições à prestação de um serviço com qualidade.

f) A ocorrência de anteriores situações de má utilização ou uso abusivo das instalações pelo requerente, designadamente, ao nível da violação de regras de segurança, de higiene e de tudo quanto disposto nas presentes normas.

7. Após o deferimento do pedido, deverá ser paga o Preço respetivo, nos termos do Artigo 19º do presente regulamento.

Artigo 14º

Cedência a Terceiros

É expressamente proibido, a todos aqueles a quem tenha sido concedida a utilização dos espaços a cedência das instalações a terceiros.

CAPÍTULO VI

OUTRAS DISPOSIÇÕES

Artigo 15º

Encerramento

1. A Casa dos Sabores está aberta todo o ano, nas suas diversas valências, salvo situações devidamente justificadas e ponderadas, nomeadamente as relacionadas com datas da programação Municipal e/ou outras de força maior.
2. Os serviços e/ou equipamentos podem ainda encerrar temporariamente, por períodos de tempo em que a frequência não justifique o seu funcionamento.

CAPÍTULO VII

PREÇO

Artigo 16º

Preço

Os preços de utilização prevista no presente regulamento são aqueles que constam da Tabela anexa (**Anexo 3**).

Artigo 17º

Redução do Preço da Cedência ou Isenção

- 1 – Em função do interesse do acontecimento no âmbito dos objetivos inerentes à criação da Casa dos Sabores, nomeadamente no que diz respeito à promoção da gastronomia local, do vinho, do artesanato ou de outros produtos locais ou quando se trate de atividades meritórias e sem fins lucrativos, pode a câmara reduzir ou isentar o valor do Preço.
- 2 – Quando o valor for reduzido ou cedido a título gratuito, nos termos do número anterior, deve ser incluída a menção “Com o Apoio do Município de Ponte de Lima” com o logótipo do Município em todos os meios de publicidade da iniciativa.

Artigo 18.º

Compensação

Quando, por motivos de força maior, alheios ao utilizador, se verifique a impossibilidade de utilização dos espaços e/ou serviços cujo preço foi previamente pago, proceder-se-á à compensação do respetivo valor sendo essa decisão uma competência da Câmara Municipal.

Artigo 19º

Prazos de pagamento do Preço

1. O Preço pela utilização deverá ser pago até 5 dias anteriores à realização do evento na Tesouraria da Câmara Municipal.

CAPÍTULO VIII

FISCALIZAÇÕES E SANÇÕES

Artigo 20º

Fiscalização

1. Compete ao Município, através dos responsáveis previstos neste regulamento, bem como dos Serviços de Fiscalização e das autoridades policiais, zelar pelo seu cumprimento.
2. Os utilizadores sempre que infringjam as disposições deste regulamento ou quaisquer outras normas de utilização existentes, serão responsabilizados nos termos do presente capítulo.
3. Ocorrendo incumprimento dos deveres ou normas de utilização, previstos neste regulamento, que perturbe o normal e regular funcionamento dos equipamentos, será determinado ao utilizador, como sanção acessória, a saída imediata das instalações.

Artigo 21º

Contraordenações

1. Sem prejuízo do disposto em lei especial, constitui contraordenação, punida pelo Presidente da Câmara, com coima graduada de 50€ a 1000€, tratando-se de pessoa singular, sendo estes limites elevados para o dobro no caso de pessoa coletiva, a violação, dos deveres previstos no artigo 11º do presente regulamento.
2. A tentativa e a negligência são puníveis.
3. Em caso de comportamento que perturbe o normal e regular funcionamento dos equipamentos objeto deste regulamento, o Presidente da Câmara pode aplicar a sanção acessória de interdição de acesso, até ao limite de 2 anos.

Artigo 22º

Responsabilidade civil e criminal

Sem prejuízo da responsabilidade criminal que no caso couber, os danos causados nas instalações, mobiliário ou equipamentos, são imputados ao utilizador ou utilizadores responsáveis e importa a reposição dos bens danificados no seu estado inicial ou o pagamento do valor correspondente ao prejuízo causado, nos termos do Código Civil.

CAPÍTULO VIII

DISPOSIÇÕES FINAIS

Artigo 23º

Dúvidas e Omissões

As dúvidas e omissões resultantes da interpretação ou aplicação das disposições deste regulamento, serão resolvidas pelo Presidente da Câmara, e em última instância pela Câmara Municipal.

Artigo 24º

Direito de Participação

Qualquer sugestão ou reclamação relacionadas com as instalações da Casa dos Sabores, nomeadamente sobre alteração de horários, comunicação de anomalias ou qualquer outro assunto de interesse, deverá ser dirigida por escrito ao Presidente da Câmara.

Artigo 25º

Entrada em vigor

O presente regulamento entra em vigor 15 dias seguidos após a sua publicitação, nos termos legais.

Aprovado pela Câmara Municipal na reunião de 3 de Fevereiro de 2014

Ponte de Lima, 12 de Fevereiro de 2014,

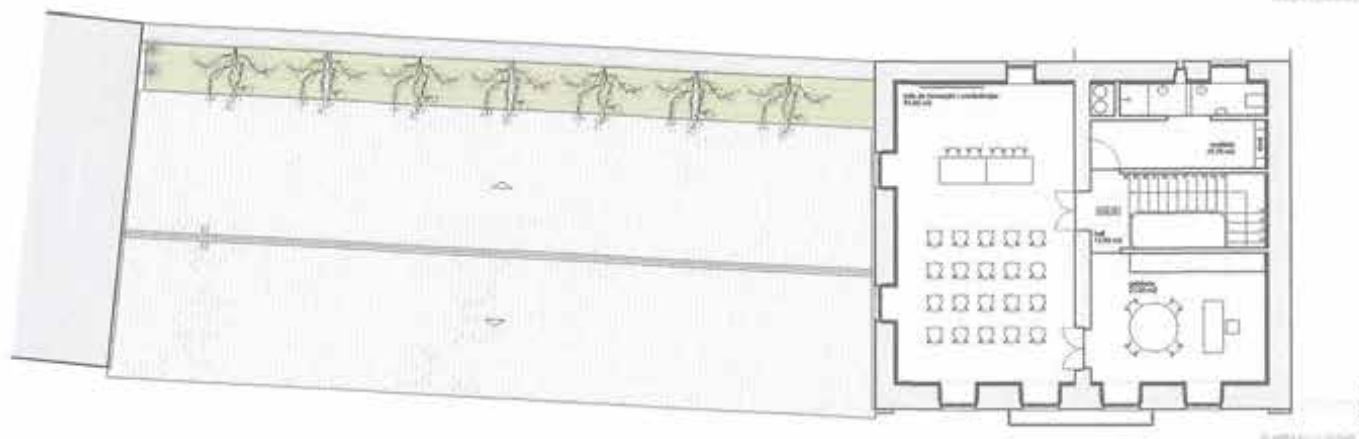
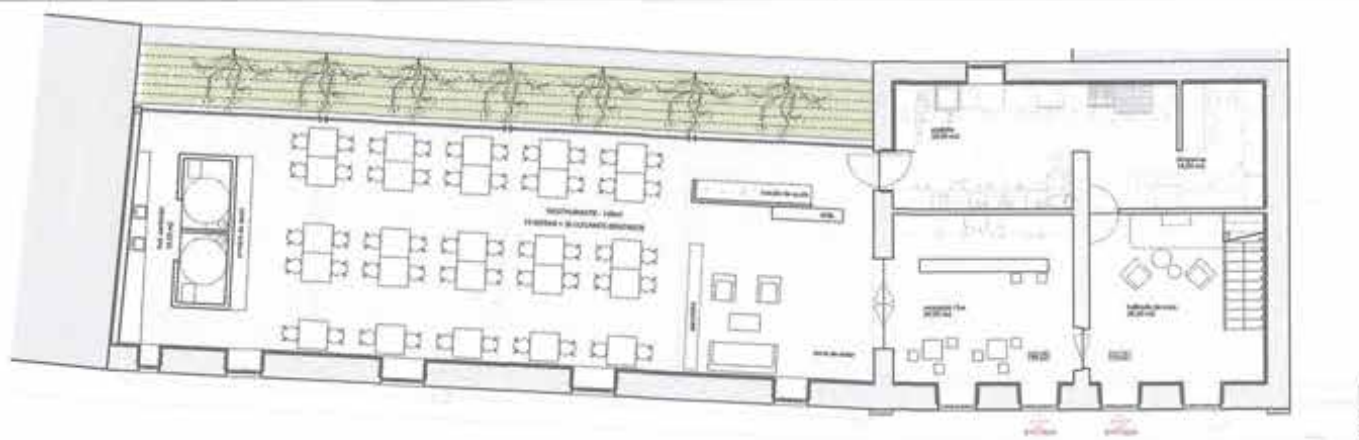
O Presidente da Câmara Municipal,



Victor Mendes, Eng.º

ANEXO 1 DO REGULAMENTO DOS ESPAÇOS DA CASA DOS SABORES DO MUNICÍPIO DE PONTE DE LIMA – PLANTA DOS ESPAÇOS

7



MUNICÍPIO DE PONTE DE LIMA		Ponte de Lima	
Recuperação e reabilitação do edifício da Câmara Municipal de Ponte de Lima		DEP	
RECUPERAÇÃO DO EDIFÍCIO CLARA PENHA - CASA DOS SABORES			
PONTE DE LIMA		06	
PROJETO DE ARQUITECTURA			
PLANTAS - PROPOSTO			

ANEXO 2 DO REGULAMENTO DOS ESPAÇOS DA CASA DOS SABORES DO MUNICÍPIO DE PONTE DE LIMA – MOBILIÁRIO, EQUIPAMENTOS, MATERIAIS E UTENSÍLIOS DEFINIDOS POR TIPOLOGIA DE ESPAÇO

INSTALAÇÕES SANITÁRIAS	
Porta-rolos de papel.	3
Porta-piaçabas mural.	3
Dispensador de toalhas de papel.	2
Dispensador de sabão mural de sabonete líquido, em aço inoxidável.	6
Barras de apoio de sanita esquerdo, fixos, em aço inoxidável polido.	2
Barras de apoio de sanita basculante direito, em aço inoxidável polido.	2
DIVERSOS	
Módulo de 9 cacifos com a profundidade de 0,60m e 3,00m de altura com estrutura em aço inox, revestidos com painéis fenólicos na cor cinza antracite, com 13mm em portas, ilhargas laterais, prateleiras e base em placas fenólicas de 10mm e costa de armário com 3mm de espessura.	1
REDE DE DRENAGEM DE ÁGUAS RESIDUAIS	
Separador de gorduras com decantador com o diametro exterior de 1,15m, altura de 1,53m e volume total de 816 litros, incluindo kit de aspiração com respectiva tubagem com ø75mm.	1
EXAUSTÃO, VENTILAÇÃO E SISTEMA DE AQUECIMENTO DE ÁGUAS SANITÁRIAS	
Fornecimento e colocação de extractor serie Decor 100 SR da SIP ou equivalente, para embutir no tecto, incluindo todas as ligações electricas necessárias e todos os trabalhos necessários ao seu bom acabamento	2
PRODUÇÃO DE ÁGUAS QUENTES SANITÁRIAS	
Coletores solares, incluindo todos os materiais e acessórios necessários ao seu bom funcionamento	3
Bomba circuladora	1
Regulador solar	1
Vasos de expansão com capacidade para 18lts	2
Termoacumulador em aço inoxidável AISI 316 com duas serpentinas e capacidade para 500l.	1
Caldeira mural para funcionar a gás, para apoio do sistema solar e ao aquecimento ambiente	1
INSTALAÇÕES ELECTRICAS E TELEFÓNICAS	
Conjunto de antenas VHF, UHF e FM.	1
Fornecimento e aplicação de secador de mãos automático em aço inox com as seguintes características: 220-240 V, 50Hz, 1800w, 240x320mm.	3
Bastidor de 19" 42 UIS - 60cm, constituído por: prateleira 19" - para chão 60-80x80cm; um painel transferência 24 portas RJ45 cat. 6; parafusos P/ frontal 19"; régua de 19" com 4 tomadas mais duas telefone; prateleira 19" - 27cm; conjunto de ventilação de tecto 60x60/80/100; prateleira de 19" telescópica 60-80x80cm; prateleira de 19" fixa 60-80x80, régua para 12 saidas de TV e Hub / Switch 24 portas Rack	1
SISTEMA DE SEGURANÇA ANTI-INTRUSÃO	
Central Anti-Intrusão	1
Bateria 12 V. 17 AH. para a central.	2
Teclado remoto digital em LCD 2x16 caracteres.	2
Detector infravermelho dupla tecnologia.	11
Sirene interior auto protegida de alta frequência 12 V.	1
Sirene exterior com dupla tampa de protecção anti sabotagem, auto alimentada, com flash incorporado, com sistema temporizador de alarme de acordo com o Dec.-Lei nº 297/99 em vigor e homologada pelo IPQ. CALL-CRI + Bateria 12 V. 2,3 AH.	1
Transmissor telefónico via linha fixa pt para transmissão de ocorrência de alarme às pessoas responsáveis.	1
SISTEMA DE VIGILÂNCIA DE CCTV	
Mini-dome digital a cores dia/noite, alta resolução 550 TVL, anti-vandalismo, com lente auto-iris varifocal 2.8-11mm para o exterior.	3
Mini-dome digital a cores dia/noite, alta resolução 540 TVL, anti-vandalismo, com lente auto-iris varifocal 2.5-6mm para o interior.	3

Video gravador digital 8câmaras, 500 GB de capacidade de disco rígido, 400 fps em gravação (CIF), visualização 200fps, gravação em tempo real, com ligação à Internet para visualização de imagens à distância, porta USB, com gravador de DVD's.	1
Fonte de alimentação digital.	1
Monitor 22" TFT/LCD a cores.	1
REDE DE SEGURANÇA CONTRA-INCÊNDIOS	
Central de detecção de incêndios endereçável de 1 loop; capacidade para gerir 126 endereços, display LCD com 4 linhas alfanuméricas retroiluminadas, com led's indicadores e teclas de função, memória de registo dos últimos 500 eventos, com fonte de alimentação, conforme a norma EN 54 e certificação VdS.	1
Bateria 12 V / 12 AH. para a central.	2
Detector óptico de fumos endereçável com isolador de curto-circuito bidireccional, com base, conforme norma EN54 e certificação VdS, do tipo PL-33000 + SDB 3000 Detectomat ou equivalente.	8
Detector de gás	1
Detector Termovelocimétrico analógico endereçável com base incluída	2
Fornecimento e aplicação de Detector de fumo p/feixe IR Emissor / Receptor c/reflector - 5 a 50m	1
Botoneira de alarme manual endereçável com isolador de curto-circuito integrado, LED vermelho para indicar alarme e amarelo para indicação de falha, conforme norma EN54 e certificação VdS.	4
Sirene exterior com dupla tampa de protecção anti sabotagem, auto alimentada, com flash incorporado, com sistema temporizador de alarme de acordo com o Dec.-Lei nº 297/99 em vigor e homologada pelo IPQ, + Bateria 12 V. 2,3 AH.	1
Sirene interior electrónica 24 V. Vermelha.	2
Transmissor telefónico via linha fixa pt para transmissão de ocorrência de alarme às pessoas responsáveis.	1
Extintor 6 Kg de pó Químico ABC, com caixa de abrigo em chapa metálica pintada a vermelho, com visor em acrílico, com as dimensões de 0,60x0,30x0,20m, embutidas nas paredes, incluindo todos os trabalhos e materiais necessários ao seu bom acabamento.	3
Extintor 2 Kg de CO2 Neve Carbónica com caixa de abrigo em chapa metálica pintada a vermelho, com visor em acrílico, com as dimensões de 0,60x0,30x0,20m, embutidas nas paredes/divisórias, incluindo todos os trabalhos e materiais necessários ao seu bom acabamento.	2
INSTALAÇÃO DE AR CONDICIONADO	
Fornecimento e colocação de controlador central touch-screen do tipo AG-4150A da MITSUBISHI ou equivalente.	1
Fornecimento e colocação de unidade exterior série "Y" advance (8HP) - R410a do tipo PUHY-P200YHM-A da MITSUBISHI ou equivalente.	1
Fornecimento e colocação de unidade interior, consola de chão com ENV. do tipo PFFY-P15VBM-E da MITSUBISHI ou equivalente.	2
Fornecimento e colocação de unidade interior, consola de chão com ENV. do tipo PFFY-P32VLEM - E da MITSUBISHI ou equivalente.	6
Fornecimento e colocação de unidade mural (painel liso branco puro) do tipo PKFY-P15VBM-E da MITSUBISHI ou equivalente.	1
COZINHA INDUSTRIAL	
CONJUNTO DE ESTANTERIA DE CARGA, com estrutura tubular em alumínio, perfis e travessões reforçados, anodizados e polidos, prateleiras em placas de Polipropileno e pés niveladores. Capacidade para 150Kg por módulo. Profundidade de 580mm com 4 níveis de prateleiras e 1800mm. de altura. Conjunto composto por: 1a - 1 Módulo em ângulo de 856mm 1b - Módulo linear de 2025mm 1c - Módulo linear de 2025mm	1
ABATEDOR DE TEMPERATURA, estrutura interna e externa em aço inoxidável AISI 304. Isolamento em poliuretano de alta densidade com 60mm de espessura. Para tabuleiros GN 1/1, de 6 calhas, produtividade máxima de 15 kg / ciclo, para uma gama de temperatura de +65°C a 18°C e potência de 1510 W (220V). Dim.: 760 x 760 x 970mm do tipo BCF 15A da ZANUSSI	1

ARMÁRIO FRIGORÍFICO, construção exterior em aço inox AISI 304 com costas em chapa galvanizada, e interior em aço inox AISI 304 18/10 com cantos arredondados. Isolamento a poliuretano com densidade de 40kg/m³. Capacidade de 780 lts mais um compartimento de 230 lts para peixe, com três portas. Temperaturas de funcionamento -1°/+1°C e +2°/+6°C. Descongelamento automático. Dim: 1385x700x2030mm do tipo ANDP 1003 TF/G	1
ARMÁRIO FRIGORÍFICO, temperaturas positivas, exterior e interior em aço inox AISI 304, costas em chapa galvanizada, isolamento em espuma de poliuretano, uma porta, capacidade de 500 litros. Controlo digital. Temperatura de funcionamento: -2°/+8° C. Potência: 650W Dim: 687x700x2030mm do tipo AN 501 T/F da INFRICO	1
ARMÁRIO FRIGORÍFICO, temperaturas negativas, exterior e interior em aço inox AISI 304, costas em chapa galvanizada, isolamento em espuma de poliuretano, uma porta, capacidade de 470 litros. Controlo digital. Temperatura de funcionamento: -18° C. Potência: 910W Dim: 687x700x2030mm, do tipo AN 501 BT da INFRICO	1
FORNO CONVECTOR, a gás, revestimento exterior em aço inox AISI 304. câmara de confecção, suporte de grelhas e containers, difusor e a conduta de aspiração são em aço inox AISI 430. Porta é dotado de dispositivo de fecho com comando de segurança e o vidro é temperado. Câmara com curvas interiores sem soldas. Sistema de aquecimento através de queimador atmosférico, segurança e acendimento do queimador primário através de piloto e termpoar. Acendimento de queimador piloto através de isqueiro piezoeléctrico. Termómetro de visualização da temperatura na câmara de confecção. Sistema de iluminação da câmara, lateral, com lâmpada de tipo normal; Termostato electromecânico regulável: temperatura de funcionamento de 30 a 300°C. Com indicador óptico de funcionamento do grupo aquecedor e termómetro de controlo. Temporizador para regulação de tempo de confecção fino de 120 min. com avisador acústico. Com 5 níveis de humidade. Para 10 grelhas GN 1/1. Dim: 890x900x970mm, do tipo FCF101G da ZANUSSI	1
TABULEIRO GN 1/1 em aço inox, com profundidade de 65mm. Dim.: 530x325x65mm	10
GRELHA GASTRONORM EM INOX, com varão com diâmetro de 7mm. Dim.: 530x325mm	5
SUPORTE BASE para Forno de convexão forçada FCF 101, fechado com portas e equipado com guias para tabuleiros GN 1/1 e alojamento para torneira de lavagem. Dim.: 900x770x850mm do tipo ZANUSSI	1
ESCAPARATE, construção em aço inox, estruturado em tubo 40x40mm aço AISI 304, com alçado de 80mm, com tampo superior, equipado c/ 2, prateleiras, fechado na frente c/ 1 porta pivotante Dim.: 750x700x850mm	1
FRITADEIRA GÁS do tipo ZANUSSI KFRG800, em aço inoxidável AISI 304, com 1,5 mm de espessura, painéis frontais, laterais e posteriores em aço inoxidável AISI 304, com acabamento "Scotch Brite". Porta do armário e puxador em aço inoxidável AISI 304. Queimadores com combustão optimizada, válvula de segurança e luz piloto de segurança. Termostato de segurança extra. Temperatura de funcionamento de 105°C a 185°C. A forma da cuba em "V", com queimador no exterior permite aumentar a duração do óleo, maior produtividade e melhor limpeza da cuba. A drenagem do óleo faz-se através de válvula de descarga para um recipiente colocado debaixo da cuba, simplificando o manuseamento do óleo e garantindo ao operador segurança. Potência de 28 kW, Dim: 800x700x850mm.	1
SISTEMA DE EXAUSTÃO DE FUMOS E CHEIROS COM COMPENSAÇÃO AR, que compreende o seguinte material: Apanha-fumos mural compensado, construção integral em aço inox. Dim.: 4600x1100x700mm, 9 filtros de gordura de 500x500 com aro em inox, Ventilador centrífugo do tipo cobertura com 1 velocidade, (trifásico) para extracção de fumos, conduta spiro para extracção de Ø500mm, UTA com bateria de água quente para insuflação de ar exterior, Conduta spiro para insuflação de Ø400mm, Variador de frequência em caixa isolada para controle de ventilador e UTA	1
FOGÃO A GÁS COM FORNO, com 6 queimadores com combustão optimizada permutáveis, válvula de segurança termpoar e luz piloto de segurança. Forno a gás com queimadores em aço inoxidável, com chama auto-estabilizada, colocados por baixo da base do forno e termostato regulável de 120° a 280°C com potência de 8.5kW (Dim: 575x700x300) e armário fechado. Plano de trabalho em aço inoxidável AISI 304, 20/10. Painéis frontais, laterais e posteriores em aço inoxidável AISI 304, com acabamento "scotchbrite". Os cantos são em ângulo recto de modo a permitir o ajuste perfeito entre os vários modelos, eliminando aberturas e possibilidade de infiltração de sujidade. Câmara do forno em aço inoxidável AISI 430 com 3 níveis de guias para prateleiras GN 2/1. 4 Queimadores de Ø60 (6kW) e 2 de Ø100 (10kW). Potência total: 52.5 kW Dim.: 1200x900x850mm do tipo NCFG1200 da ZANUSSI	1

GRELHADOR horizontal, funcionamento a gás propano ou butano, com dois potentes queimadores de alto rendimento e baixo consumo, que funcionam individualmente ou em conjunto. Fonte calorífica lateral. Irradiação de calor 100% natural. Brasido constante (sem chama e sem carvão). Rápida confecção com elevada qualidade. Estrutura interna robusta em inox de 5mm com queimadores em alumínio, onde estão incorporadas placas cerâmicas de irradiação. Exterior, grelhas e gavetas em inox e isolamento de fibrocéramica. Os resíduos dos alimentos não contactam com a fonte calorífica, caem dentro de gaveta com água. Equipado com dois pés reguláveis e duas rodas traseiras. Inclui 2 meias grelhas. Consumo 1.6 Kg/h, potência 22 kW. Dim: 750x768x850mm do tipo GHPI 2/600 da GRESILVA	1
ESCAPARATE, construção em aço inox, estruturado em tubo de 40x40 aço AISI 304, com alçado de 80mm; com tampo superior, equipado com 2 prateleiras, fechado na frente c/ portas deslizantes, Dim.:1000x700x850mm	1
MESA DE SAÍDA DE LOUÇA, construção em aço inox, estruturado em tubo 40x40 aço AISI 304, com alçado de 80mm, com tampo superior, equipada com prateleira inferior, com rebaixo para correr cestos de 500x500mm, Dim.:1419x750x850mm	1
MÁQUINA DE LAVAR LOUÇA DE CAPOTA. Estrutura, pés reguláveis, capota com parede simples e doseador de secante, cuba, câmara de lavagem, parafusos, braços de lavagem e enxaguamento em aço inox AISI 304, elemento móvel dos braços de lavagem em material anti-atrito que facilita o movimento e prolonga a vida do componente. Com sistema ACTIVE GRS, 4 ciclos de lavagem, ciclo de auto-limpeza p/higienização da máquina, e doseador de secante. Filtro a toda a dimensão da cuba. O cesto de resíduos inserido na parte central do filtro. O ciclo de auto-limpeza de activação simples, activa um ciclo de lavagem e sanitização com água quente. Todos os ciclos podem ser programáveis. O 3º ciclo pode ser reprogramado para um enxaguamento mais longo de acordo com o sistema HACCP, ou mais frio para o enxaguamento de copos de vidro. A caldeira atmosférica garante a temperatura constante da água. Potência da bomba de lavagem 0.8 kW, rendimento de 1200pratos/h. Potência: 9.9kW Dim: 668x815x1507mm, do tipo ZHTA da ZANUSSI	1
SISTEMA DE EXAUSTÃO DE VAPORES, que compreende o seguinte material, apanha fumos mural, construção em inox, Dim.: 900x1000x700mm, conduta spiro de Ø250mm, grupo de aspiração em caixa isolada, variador de velocidade.	1
MESA DE ENTRADA DE LOUÇA, construção em aço inox, estruturado em tubo 40x40 aço AISI 304, com alçado de 80mm com tampo superior, equipada c/ 1 prateleira inferior, fechado na frente c/ 1 porta pivotante, com pio de 400x500x300mm, com rebaixo para correr de cesto de 500x500mm, Dim.:1291x750x850mm.	1
TORNEIRA DUCHE INDUSTRIAL, com bica, monocomando e protecção metálica. Dim.: 1340x450x112mm do tipo FRICOSMOS	1
BALDE DE DETRITOS, possui base rodada com 4 rodízios em borracha, com tampa e pegas. Construção integral em aço inox 304. Dim: 380x380x620mm do tipo CBD	2
ESCAPARATE, construção em aço inox, estruturado em tubo 40x40 aço AISI 304, com alçado de 80mm, com tampo superior, equipada com uma prateleira inferior, fechado na frente com 1 porta pivotante, lateralmente fechado de ambos os lados no espaço do balde, de detritos, fechado na frente c/ portas pivotante sendo uma na área do balde de detritos, - fechado lateralmente do lado esquerdo, com orifício para despejo de detritos e gola de borracha, Dim.:1323x600x850mm	1
MESA PREPARAÇÃO PEIXE, construção em aço inox, estruturado em tubo 40x40 aço AISI 304, com alçado posterior e lateral direito de 80mm c/ tampo superior, equipado com 2 prateleiras, lateralmente fechado de ambos os lados na área do balde de detritos, fechado na frente c/ porta pivotante na área do balde de detritos, com orifício para despejo de detritos e gola de borracha, fechado na frente com portas deslizantes, com pio de 450x450x250mm, Dim.:2300x600x850	1
PLACA DE RILENE com as Dim.: 500x300x30mm	3
ESCAPARATE, construção em aço inox, estruturado em tubo 40x40 aço AISI 304, com alçado de 80mm, com tampo superior, equipado com 2 prateleiras, fechado na frente com portas deslizantes, 4 gavetas na vertical com pio de 450x450x250mm, Dim.:1800x600x850mm	1
ESCAPARATE, construção em aço inox, estruturado em tubo 40x40 aço AISI 304, com alçado de 80mm, - com tampo superior, equipado com 2 prateleiras, fechado na frente com 2 porta pivotante, com pio de 450x450x250mm, Dim.:1500x600x850mm	1

DESCASCADORA DE BATATAS simples, de construção em alumínio. Descasca por abrasivo. lateral e prato. Modelo trifásico. Temporizador: 0-6 min, Potência: 370 W, Tensão: 400V/50Hz/3, Dim.: 395x700x433mm do tipo PP- 6 da Sammic	1
FILTRO ANTI ESPUMA, para descascadora PP-6, construção em aço inox,	1
TRITURADOR, lâmina de corte, campânula e tubo totalmente em inox. Pé com campânula e lâmina de corte desmontáveis. Pé equipado com sistema de vedação de 3 níveis. Fornecido com 1 suporte mural de inox. Comprimento do tubo: 350mm, comprimento total: 740mm. Potência de 400w, modelo monofásico, 9500r.p.m. do tipo MP 350 ROBOT COUPE	1
ESCAPARATE, construção em aço inox, estruturado em tubo 40x40 aço AISI 304, com alçado de 80mm, com tampo superior, equipado com 2 prateleiras, fechado na frente com 2 porta pivotante, fechado lateralmente do lado esquerdo, Dim.: 750x600x850mm	1
CORTADOR DE LEGUMES, motor assíncrono com segurança magnética e travão motor, bloco motor em policarbonato. Arranque automático da máquina pela alavanca. Fornecido com tampa e cuba metálica, tampa amovível equipada com 2 bocas, boca grande meia-lua (superfície 121cm ²) boca cilíndrica (Ø58mm), 2 velocidades, Velocidade de rotação.: 375r.p.m, Potência.: 600 W, Tensão.: 400 V, Dim.: 590x350x320mm, do tipo CL 50 Trifásico 2Veloc do tipo Robot Coupe	1
PACK DE 5 DISCOS, fatiar 2mm, 5mm, ralar 2mm, batatas fritas 8x8 mm	1
PIO LAVAMÃOS, construção integral em aço inox com cuba de 370x340x150mm, torneira simples temporizada com accionamento por pedal e bica. Inclui montagem do equipamento e torneira. Dim.: 450x450x850mm	1
BANCADA REFRIGERADA, com grupo compressor incorporado. Interior e exterior em aço inox, isolamento em poliuretano injectado (50mm), pés reguláveis, dobradiças com fecho automático para ângulos inferiores a 90°, 3 portas pivotantes em aço inox e prateleiras perfiladas. Dim.: 1995x600x900mm do tipo DUKEL	4
ESCAPARATE, construção em aço inox, estruturado em tubo 40x40 aço AISI 304, com alçado de 40mm com tampo superior, equipado com 2 prateleiras, fechado na frente com porta pivotante, fechado lateralmente do lado esquerdo, 4 gavetas na vertical, com tuiha para borras de café, Dim.: 1610x600x900mm	1
MÁQUINA DE CAFÉ EXPRESSO COM 2 GRUPOS. Com estrutura, exterior em aço inox, e painéis laterais em poliuretano de alta densidade envernizado de fácil remoção; pés elevados, para facilitar a limpeza. Grupo com pré-infusão que contribui para uma superior cozedura do café e melhor "secagem das borras". Bloco de entrada de água automático, com possibilidade de funcionamento manual. Equipada com hastes de torneiras de água e vapor rotativas de grande caudal em aço inoxidável. Com duas saídas de vapor, uma saída de água quente e dois grupos. Caldeira com capacidade para 12lts. Dim: 720x660x565mm, do tipo PRESTIGE REVOLUTION II da FIAMMA	1
MOINHO DE CAFÉ, capacidade da tremonha 1,2Kg, diâmetro das mós 63,5mm, regulação das doses 5-9 gr. Produtividade de 9kg/h. Dim.: 210x390x640mm, do tipo MCF 7A da FIAMMA	1
MÁQUINA DE GELO, arrefecimento a ar, produção de 27 Kg/24h, depósito com capacidade para 14Kg. Dim.: 405x560x770mm, do tipo Gala 30 Aire da ITV ou equivalente.	1
ESCAPARATE, construção em aço inox, estruturado em tubo 40x40mm aço AISI 304, com alçado de 40mm, com tampo superior, equipada com 1 prateleira inferior, fechado na frente com 1 porta pivotante, fechado lateralmente do lado direito, com espaço aberto para adaptar máquina de lavar copos, com espaço aberto para adaptar máquina de gelo, Dim.: 1500x600x900mm	1
MÁQUINA DE LAVAR COPOS, capacidade de lavagem de 1200 peças/ hora, cesto quadrado 370 x 370mm, resistência na cuba e caldeira, enxaguamento a quente e dosificador de abrillantador. Construção integral em aço inox DIM: 450 x 450 x 500mm, do tipo MIX da UNIVERBAR	1
ESCAPARATE, construção em aço inox, estruturado em tubo 40x40 aço AISI 304, com alçado de 40mm, com tampo superior, equipado com 2 prateleiras, fechado na frente c/ portas deslizantes, fechado lateralmente do lado esquerdo, com espaço aberto para adaptar Tirador de cerveja Dim.: 2700x600x900mm	1
ARMÁRIO EXPOSITOR VERTICAL REFRIGERADO, com capacidade de 345 lts, temperaturas de funcionamento de 0°C/+10°C, 5 prateleiras e 1 porta pivotante de vidro. Tensão de funcionamento: 230V/50Hz Dim.: 595x640x1840mm, do tipo USS 374 DTK/GD da UGUR	1

ARMÁRIO EXPOSITOR DE VINHOS, com capacidade para 143 garrafas, 3 espaços com diferentes temperaturas: 5-12°C, 5-12°C; 12-18°C. Expositor iluminado, com 5 prateleiras em dois espaços e 4, no espaço superior, 1 porta pivotante de vidro. Tensão de funcionamento: 220v/50HZ Dim.: 595x680x1780mm do tipo JG-166C (3T)

1



ANEXO 3 e 3.1 DO REGULAMENTO DOS ESPAÇOS DA CASA DOS SABORES DO MUNICÍPIO DE PONTE DE LIMA

Em termos de fundamentação económico-financeira, os valores previstos no Regulamento foram obtidos através do preço de mercado praticado por entidades com o mesmo âmbito de atividade.

ANEXO 3
REGULAMENTO CLARA PENHA - CASA DOS SABORES

ESPAÇO/DESIGNAÇÃO	
	Valor/hora
Sala de Formação 1	10,00 €
Sala de Formação 2	10,00 €
Restaurante, Bar e Cozinha	20,00 €

Notas:

Os valores incluem gastos com água, gás e electricidade

Os valores indicados acresce I.V.A. à taxa legal



ANEXO 3.1
REGULAMENTO CLARA PENHA CASA DOS SABORES

Valores Requisição de Equipamentos para as Salas de Formação

Flipchart	Valor por dia	5 €
Projector de Vídeo	Valor por dia	5 €
Computador Portátil	Valor por dia	5 €
Colunas para PC	Valor por dia	5 €
Televisão	Valor por dia	5 €
Leitor de VHS	Valor por dia	5 €

