



EDITAL

Nº. 81/2024

Assunto: Abertura de consulta pública sobre a proposta de Regulamento Municipal da "Loures Innovation Hub".

Na sequência da deliberação de Câmara Municipal de Loures que aprovou a proposta de deliberação nº. 90/2024, tomada na 59ª. reunião ordinária realizada em 21 de fevereiro de 2024 e publicada no Boletim de Deliberações e Despachos "Loures Municipal" edição nº. 4 de 22 de fevereiro de 2024, e dando cumprimento ao ali disposto relativamente ao artigo 101º. do Decreto-Lei nº. 4/2015, de 7 de janeiro, bem como ao artigo 56º. do Anexo I da Lei nº. 75/2013, de 12 de setembro, na sua redação atual, determino a **abertura da consulta pública sobre a proposta de Regulamento Municipal da "Loures Innovation Hub"**, em anexo, **pelo prazo de 30 dias úteis contados a seguir à data da publicação, do aviso de abertura da presente consulta pública, em Diário da República.**

A proposta de Regulamento supra identificado **pode ser consultado no edifício "Paços do Concelho" da Câmara Municipal de Loures, Praça da Liberdade, Loures, nos dias úteis entre as 9h:30m e as 17h:00m; no edifício da Assembleia Municipal de Loures "Palácio dos Marqueses da Praia e de Monforte", Parque Adão Barata, Loures, nos dias úteis entre as 9h:30m/12h:00m e as 14h30/16h:00m; no edifício "Espaço Atendimento ao Cidadão", Av. de Moscavide 65, Moscavide, nos dias úteis entre 9h:30m e as 16h:30m e na página da Internet da Câmara Municipal de Loures (www.cm-loures.pt).**



CÂMARA MUNICIPAL

As propostas sobre a proposta de Regulamento em consulta pública deverão ser formalizadas por escrito, **conter a referência expressa à consulta pública em causa e dar entrada na Câmara Municipal de Loures, Divisão de Economia e Inovação, Rua da República nº. 50, Loures, nos dias úteis entre as 9h:30m/12h:00m e as 14h30/16h:30m, até às 17h:30m do trigésimo dia útil contado a seguir à data da publicação do aviso de abertura da presente consulta pública em Diário da República, ou enviadas para o endereço eletrónico dei@cm-loures.pt dando, neste caso, o consentimento para que o respetivo endereço eletrónico seja utilizado** para efeitos da alínea c) do nº. 1 do artigo 112º. do Decreto – Lei nº. 4/2015, de 7 de janeiro, **até ao trigésimo dia útil contado a seguir à data da publicação do aviso de abertura da presente consulta em Diário da República.**

Para constar se publica o presente edital, que vai autenticado com o selo oficial em uso no Município de Loures, constituído por 67 páginas, no sítio institucional da Câmara Municipal de Loures em www.cm-loures.pt, nos Paços do Concelho, Assembleia Municipal de Loures e Espaço Atendimento ao Cidadão – Moscavide.

Loures, 26 de março de 2024

O Vereador

Por delegação/subdelegação de competências, Despacho n.º362/2022

Nelson Batista

Proposta de Regulamento de Funcionamento

Loures Innovation Hub

Preâmbulo

Considerando que:

A incubadora do Município de Loures, denominada *Loures Innovation Hub*, resulta das sinergias criadas entre várias entidades, designadamente o Município de Loures, o MARL (Mercado Abastecedor da Região de Lisboa) e o Madan Parque da FCT (Faculdade de Ciências e Tecnologia da Universidade Nova de Lisboa), com o objetivo comum de promover o empreendedorismo no concelho de Loures e criar condições para a fixação e apoio a novos empreendedores.

A. O *Loures Innovation Hub* tem a sua dinâmica própria e promove o desenvolvimento local e regional, através da:

- a. diversificação da atividade regular que promove a capacitação, as sinergias e o *networking* entre *stakeholders*;
- b. gestão de subprogramas de nível municipal no âmbito dos programas operacionais regionais;
- c. colaboração dada às iniciativas locais de emprego e no desenvolvimento de atividades de formação profissional para empreendedores, empresas e empresários;
- d. participação na estratégia de desenvolvimento empresarial, promovendo e apoiando as políticas de economia local;
- e. dinamização de ações que fomentem o empreendedorismo e a inovação;
- f. criação e fixação de novas empresas no concelho.

B. A regulamentação do funcionamento da *Loures InnovationHub* é determinante para a acreditação pela Rede Nacional de Incubadoras e para a certificação pelo IAPMEI (Agência para a Competitividade e Inovação, I.P., nos termos previstos na Portaria n.º 344/2017, de 13 de novembro.

C. Constituem atribuições dos municípios a promoção e salvaguarda dos interesses próprios das respetivas populações, dispendo aqueles de atribuições, designadamente, nos domínios da promoção do desenvolvimento (cfr. n.º 1 e alínea m) do n.º 2 do Artigo 23.º do Anexo I da Lei n.º 75/2013, de 12 de setembro).

D. A criação de um ambiente favorável ao empreendedorismo, à inovação e ao desenvolvimento tecnológico, promovendo a competitividade e o investimento estruturante, traduz-se, inequivocamente, num projeto de relevante interesse público local, dada a responsabilidade de promoção do desenvolvimento que sobre os municípios impende.

E. Mostra-se desta forma determinante, regulamentar o uso e funcionamento da *Loures InnovationHub* e aprovar a respetiva Tabela de Preços, com revogação da Tabela de Preços aprovada na 19ª Reunião Ordinária de Câmara Municipal, realizada em 13 de junho de 2022, cumprindo com o definido na Lei n.º 73/2013, de 3 de setembro, acautelando desta forma que as receitas provenientes das atividades de transferência de conhecimentos serão reinvestidas nas atividades primárias da infraestrutura em apreço - FOODLAB, até 30 de novembro de 2026, conforme orientação da CCDR LVT (Comissão de Coordenação e Desenvolvimento Regional de Lisboa e Vale do Tejo, I.P.), no âmbito do financiamento concedido pela operação LISBOA-02-0651-FEDER-000005 - FOOD-LAB.

Índice

Capítulo I – Disposições Gerais

Artigo 1.º - Objeto

Artigo 2.º - Âmbito

Artigo 3.º - Missão

Artigo 4.º - Localização

Artigo 5.º - Instalações

Artigo 6.º - Destinatários

Artigo 7.º - Tipologias de Incubação

Artigo 8.º - Utilização dos espaços fora do âmbito dos contratos de incubação

Artigo 9.º - Horário de Funcionamento

Artigo 10.º - Seguros

Artigo 11.º - Gestão

Capítulo II – Serviços de incubação e aceleração

Artigo 12.º - Serviços de incubação

Artigo 13.º - Outros serviços de capacitação

Capítulo III – Candidatos

Artigo 14.º - Candidatos

Artigo 15.º - Setores estratégicos prioritários

Capítulo IV – Processo de candidatura

Artigo 16.º - Candidaturas e avaliação

Artigo 17.º - Comunicação da decisão

Artigo 18.º - Critérios de Seleção

Artigo 19.º - Celebração de contrato de incubação

Capítulo V – Direitos e deveres

Artigo 20.º - Direitos das empresas instaladas

Artigo 21.º - Deveres das empresas instaladas em incubação física

Artigo 22.º - Condições de utilização das instalações

Artigo 23.º - Encargos e forma de pagamento

Artigo 24.º - Deveres da entidade gestora

Artigo 25.º - Deveres das entidades dinamizadoras

Capítulo VI – Incumprimento e resolução do contrato

Artigo 26.º - Situações de Incumprimento

Artigo 27.º - Consequências do incumprimento

Capítulo VII – Disposições Finais

Artigo 28.º - Isenção de responsabilidade

Artigo 29.º - Direitos de Autor

Artigo 30.º - Acordo de confidencialidade

Artigo 31.º - Casos Omissos

Anexos

Anexo I - Tabela de Preços

Anexo II - Lista de equipamentos

Anexo III – Considerações Gerais

Anexo IV – Conceito de projeto inovador

Anexo V – Minuta contrato de Incubação

Artigo 1.º

Objeto

1. As presentes normas estabelecem as regras de funcionamento e os procedimentos de acesso e utilização da incubadora *Loures Innovation Hub*.
2. A incubadora do Município de Loures, denominada *Loures Innovation Hub*, tem por objetivo a promoção do empreendedorismo no concelho de Loures e a criação de condições para a fixação e apoio a novos empreendedores.
3. As incubadoras derivam da estratégia de organizações públicas ou privadas que disponibilizam apoio estruturado ou customizado, de longo prazo, para *startups* num estágio inicial, podendo desenvolver a vertente Aceleradora, com a oferta de programas intensivos, estruturados e de curto-prazo, que induzem o rápido crescimento das *startups*, designadamente fornecendo serviços de mentoria, orientação estratégica, formação, *I&D*, parcerias, *network* e financiamento.

Artigo 2.º

Âmbito

1. O presente Regulamento aplica-se à incubadora *Loures Innovation Hub* e a todas as estruturas de promoção do empreendedorismo e inovação que venham a ser dinamizadas pela incubadora.
2. O *Loures Innovation Hub* está estruturado nos seguintes equipamentos:
 - a. Espaço de incubadora *Business*;
 - b. *Food Lab*;
 - c. *Kitchen Lab*;
 - d. *Food Market*;
 - e. Sala de formação.

Artigo 3.º

Missão

1. A *Loures Innovation Hub* pretende contribuir para a criação de um ambiente favorável à inovação e ao desenvolvimento tecnológico, promovendo a competitividade internacional e o investimento estruturante, em clusters com forte representatividade e potencial de crescimento no concelho - agroalimentar, logística, saúde, indústrias criativas, ambiente, entre outros que se venham a evidenciar - no sentido de promover a afirmação de Loures como um território de excelência a nível do conhecimento, da inovação e do desenvolvimento tecnológico, competindo com outros territórios de âmbito regional e nacional, nomeadamente através da consolidação de práticas de inovação e desenvolvimento tecnológico no território.
2. Apoio da atividade empresarial e respetivas competências organizacionais e funcionais, no âmbito da inovação e do desenvolvimento tecnológico.

3. Consolidação da rede de parcerias existente entre os centros de saber/universidades e o tecido empresarial.
4. Fortalecimento da cooperação institucional e a governação partilhada, com entidades de âmbito local, regional, nacional e internacional.
5. Projeto, consolidação e apoio da criação de clusters nos sectores emergentes, com base em infraestruturas de suporte ao Ecosistema de Inovação - incubação, aceleração, *living lab*.
6. Promoção de mecanismos de *networking* e capacitação ou informação que facilitem o acesso às várias linhas de financiamento e apoios.
7. Implementação de ações que facilitem a promoção local, regional e internacional de produtos e serviços locais.

Artigo 4.º

Localização

1. A *Loures Innovation Hub* possui um polo instalado no MARL, com dois núcleos distintos:
2. O Núcleo *BUSINESS* referente à Incubadora, situado na Avenida Santa Maria, B05 701, 2660-421 São Julião do Tojal, em Loures;
3. O Núcleo *FOOD* referente ao *KitchenLab*, ao *FoodLab*, ao *FoodMarket* e Sala de Formação - situado Avenida do NAC GEC08 / GEC10, 2660-421 São Julião do Tojal, em Loures;

Artigo 5.º

(Instalações)

1. Núcleo *BUSINESS* é dedicado a todas as *startups*/empresas em incubação que, entre outros serviços, necessitem também de espaço de escritório. Está implantado em 345 m² distribuídos por gabinetes, espaço de *cowork*, zonas comuns, *lounge* e copa.
2. Núcleo *FOOD* é um espaço dedicado essencialmente à incubação agroalimentar e está dotado de vários espaços, autónomos e distintos, que perfazem uma área total de 600 m²:
 - a. *KitchenLab* é um espaço de teste de conceito, prova e catering;
 - b. *FoodLab* é um espaço destinado à produção industrial, que contempla 2 unidades de Produção Industrial Agroalimentar;
 - c. *FoodMarket* trata-se de uma loja com espaço de exposição, venda ou ativação de marcas.
3. Sala de Formação com 35 lugares e utilização polivalente com ligação interior ao *FoodMarket*.

Artigo 6.º

Destinatários

1. A *Loures Innovation Hub* destina-se a pessoas singulares e coletivas que apresentem ideias de negócio inovadoras, que acrescentem valor ao tecido empresarial local e que pretendam avançar para a criação, desenvolvimento de uma empresa e/ou pequenos negócios ou projetos.

2. A *Loures Innovation Hub* destina-se também a projetos empresariais inovadores que resultem de iniciativas de empresas já instaladas, através de projetos piloto ou *spin-offs* empresariais, que pretendam beneficiar da dinâmica e das vantagens proporcionadas pela incubadora.

3. A *Loures Innovation Hub* destina-se ainda a associações sem fins lucrativos e legalmente constituídas, que se candidatem aos serviços da incubadora e cuja missão se enquadre no perfil de projetos de carácter inovador.

4. A *Loures Innovation Hub* abrange outro tipo de destinatários que poderão beneficiar de outros serviços previstos neste Regulamento, mediante submissão de proposta específica e aprovação do Presidente da Câmara Municipal.

Artigo 7.º

Tipologias de Incubação

1. A *Loures Innovation Hub* possui várias tipologias de incubação, consoante o diagnóstico da *startup* e do respetivo Plano de Incubação, cujos pressupostos iniciais constarão em anexo ao contrato de incubação:

a. *Loures Innovation Hub* | Incubação Física Núcleo *BUSINESS*

Destinado a empreendedores, empresas ou associações sem fins lucrativos, que pretendam usufruir dos serviços disponibilizados, com ocupação de postos de trabalho, em salas de *cowork* ou gabinete, conforme definido no respetivo contrato de incubação;

b. *Loures Innovation Hub* | Incubação Física Núcleo *FOOD*

Destinado a empreendedores, empresas ou associações sem fins lucrativos, que pretendam usufruir dos serviços disponibilizados no núcleo *FOOD*, conforme definido no respetivo contrato de incubação ou através de algum pedido específico aprovado pelo Presidente da Câmara Municipal;

c. *Loures Innovation Hub* | Incubação Virtual *BUSINESS e FOOD*

Destinado a empreendedores, empresas ou associações sem fins lucrativos, que pretendam usufruir dos serviços disponibilizados, sem ocupação de um posto de trabalho ou de qualquer espaço do Núcleo *Business* ou *Food*, conforme definido no respetivo contrato de incubação ou através de algum pedido específico aprovado pelo Presidente da Câmara Municipal.

Artigo 8.º

Utilização dos espaços fora do âmbito dos contratos de incubação

1. O pedido de cedência de instalações e equipamentos é feito por escrito com a antecedência mínima de quinze (15) dias, em relação à qual seja pretendida a utilização, incluindo o tempo de preparação dos espaços.
2. A cedência do *FoodLab* mantém a obrigação de supervisão e cumprimento de todos os requisitos para a utilização do espaço.
3. Considera-se a entidade requisitante como responsável por todo e qualquer prejuízo resultante da má utilização dos meios postos à sua disposição, ainda que imputável a qualquer colaborador, participante ou visitante.
4. A entidade requisitante poderá efetuar doações em género (equipamento, material de suporte à capacitação ou prestação de serviços) como liberalidade remuneratória dos serviços recebidos.
5. A aprovação do pedido de cedência de instalações será comunicada ao requerente e torna-se eficaz mediante a comunicação de autorização, acompanhada das condições de utilização e da assinatura de termo de responsabilidade por parte do requerente.
6. O disposto nos números anteriores é aplicável à utilização dos espaços por entidades não incubadas.

Artigo 9.º

Horário de funcionamento

1. Os equipamentos que integram a *Loures Innovation Hub* - Núcleo *Business*, Núcleo *Food* (*Food Lab*, *Kitchen Lab* e *Food Market*) e Sala de Formação - funcionam de segunda a sexta-feira, das 9h00 às 12h30 e das 14h00 às 17h30.
2. O horário previsto no número anterior poderá ser ajustado às necessidades de cada um dos utilizadores dos equipamentos, mediante requerimento devidamente justificado e aprovação pelo Presidente da Câmara Municipal.
3. No Núcleo *Business*, a entrada fora do horário normal de funcionamento previsto no n.º 1 do presente artigo é da inteira responsabilidade do empreendedor.

Artigo 10.º

Seguros

1. Em caso de acidente, os/as utilizadores/as da *Loures InnovationHub* estão abrangidos/as por seguro de Responsabilidade Civil Geral no que possa ser imputável à Câmara Municipal de Loures nos termos da Lei Civil, designadamente nos termos dos artigos 483º e seguintes do Código Civil e da Lei n.º 67/2007, de 31 de dezembro.

2. Os/as funcionários/as responsáveis pela gestão de cada Núcleo devem agir em conformidade, preenchendo a participação de sinistro disponível no serviço, identificando corretamente o/a sinistrado/a e mais duas ou três pessoas que tenham presenciado o acidente.

3. O seguro referido no n.º 1 não invalida a obrigatoriedade dos seguros legalmente impostos, nomeadamente os exigíveis aos utilizadores dos Núcleo *Food - Kitchen Lab*, *Food Lab* e *Food Market*.

4. Todos os bens propriedade da Câmara Municipal de Loures e que se encontram à responsabilidade da *Loures Innovation Hub* são alvo de um seguro adequado.

Artigo 11.º

Gestão

1. A *Loures Innovation Hub* é um projeto gerido e administrado pela Câmara Municipal de Loures através da unidade orgânica com competência delegada para a sua gestão, doravante entidade gestora.

2. A Câmara Municipal de Loures poderá delegar a gestão da *Loures Innovation Hub*, a entidade terceira, através de proposta aprovada pela Câmara Municipal e a qual deve respeitar os termos do presente regulamento.

3. Compete à entidade gestora, com a devida delegação de competências, executar e assegurar o cumprimento do presente regulamento de funcionamento, dinamizar e gerir o acesso a todas as instalações afetas à *Loures Innovation Hub*.

Capítulo II

Serviços de incubação e aceleração

Artigo 12.º

Serviços de incubação

1. A incubação de empresas inclui os seguintes serviços de suporte:

a. Equipa permanente para dinamização da comunidade;

b. Domiciliação postal e fiscal (sede social);

c. Apoio Administrativo:

i. Receção e encaminhamento de contactos

ii. Receção de correio/encomendas

iii. Agendamento e reserva de espaços

iv. Atendimento telefónico

v. Fotocopiadora;

d. Utilização gratuita das redes de internet, eletricidade e água;

e. Mentoria presencial ou virtual;

f. Documentação e Informação relevante para o negócio (legislação, financiamentos, outros);

g. Acesso a programas de aceleração empresarial;

h. Apoio e aconselhamento ou mentoria em áreas relacionadas com:

i. Planos e modelo de negócio

ii. Gestão operacional e estratégica

iii. Plano de marketing

iv. Jurídico, contabilístico, fiscal e de gestão financeira

v. Proteção e valorização de propriedade industrial

vi. Divulgação da atividade, produtos e serviços

vii. Candidatura a programas de apoio ao empreendedorismo e inovação

viii. Suporte com parceiros universitários

ix. Contacto com investidores e entidades financeiras

x. Acesso a canais de distribuição

xi. Internacionalização.

2. Apoio à promoção da empresa, através da referenciação dos seus produtos/serviços e divulgação no site e redes sociais da Loures InnovationHub sempre que possível e desde que se enquadre nas campanhas de promoção desenvolvidas.

3. Participação nos programas de formação/ workshops realizados pela equipa da Loures InnovationHub.

4. Preferência de frequência nos programas de aceleração, quando enquadrável e não tenha ainda participado em algum no período de incubação.

5. Serviços específicos para incubação *FOOD*:

a. Equipa técnica para o apoio à entrada em produção industrial;

b. Formação e orientação para a garantia da conformidade alimentar;

c. Possibilidade de utilização de espaços, devidamente equipados;

d. Acompanhamento da implementação de processos para certificação;

e. Mentoria *FOOD* com orientação para o negócio, desenvolvimento de produto ou produção em escala;

f. Participação nos programas de formação/ workshops ou ciclos de debate agro;

g. Preferência de frequência em programas de aceleração *FOOD*, quando enquadrável e caso não tenha ainda participado em nenhum, durante o período de incubação;

h. Participação em eventos externos cuja representação se revele possível e adequada para a ativação ou promoção da marca;

i. Utilização da sala de reuniões, mediante marcação prévia;

São fornecidas ferramentas de apoio - validação de produto, *mentoring* de mercado, *matching* com clientes/parceiros, teste de produtos com o mercado, *design* do modelo negócio, modelo de financiamento e aconselhamento genérico ou especializado, sempre que solicitado.

Artigo 13.º

Outros serviços de capacitação

Serviços ou programas de formação, teste e capacitação dirigidos ao ecossistema empreendedor destinados a projetos em incubação ou a empreendedores com negócios de potencial escalabilidade que pretendam aceder a testes rápidos de novos modelos de negócio.

Capítulo III

Candidatos

Artigo 14.º

Candidatos

1. Podem ser candidatos aos programas da incubadora, designadamente, a incubação e a aceleração:

a. Pessoas singulares ou coletivas com perfil de empreendedor, com espírito inovador, empenhados em encontrar as infraestruturas necessárias para criar e gerir as suas próprias *startups*;

b. Pequenos negócios ou projetos inovadores (com pontuação mínima de 17 pontos de acordo com o anexo IV, podendo em casos de projetos de setores prioritários ser considerado um mínimo de 12 pontos) em fase de lançamento, desde que as empresas estejam constituídas há menos de dois anos, em relação à data de apresentação de candidatura;

c. Pessoas singulares ou coletivas já constituídas que não possuam instalações próprias para sua representação e pretendam desenvolver ou expandir a sua área de atividade, de um modo inovador (conforme anexo IV), no Concelho;

c. Associações sem fins lucrativos legalmente constituídas e cuja missão se enquadre no perfil de projetos de carácter inovador (conforme anexo IV);

d. Iniciativas municipais para resolução de problemas que requeiram uma abordagem externa de carácter inovador: transição digital; mobilidade, eficiência energética, circuitos curtos, empreendedorismo juvenil e social, entre outros;

e. Empreendedores estrangeiros, incluindo os abrangidos pelo programa *startup* visa do IAPMEI.

Artigo 15.º

Setores estratégicos prioritários

1. O *Loures Innovation Hub* pretende ser uma forte referência no setor agroalimentar a nível nacional, sendo o seu foco fundamental, no entanto a incubação *Business* pode ser aberta a todos os setores.

2. Sem prejuízo do disposto no número anterior, serão considerados prioritários, projetos ou *startups* com propostas inovadoras nas áreas da agroindústria, transportes, logística, restauração, agricultura, vitivinicultura, turismo, mobilidade, ambiente, energia, indústrias criativas, transição digital ou modernização administrativa.

Capítulo IV Processo de Candidatura

Artigo 16.º Candidaturas e avaliação

1. As candidaturas para incubação estão abertas em contínuo.
2. O processo de candidatura inicia-se com o preenchimento do formulário disponível no site www.louresinnovationhub.pt.
3. O formulário deverá ser devidamente preenchido, para ser possível a recolha do máximo de informação sobre o projeto e os respetivos promotores.
4. Todos os candidatos recebem um *email* de confirmação, com uma ficha de entrevista para preenchimento e devolução, juntamente com o máximo de suportes que fundamentem a excecionalidade e a viabilidade da ideia/projeto.
5. Todos os candidatos serão sujeitos a uma entrevista, no máximo duas em casos em que se verifique essa necessidade, realizadas pela entidade gestora, podendo estas ser acompanhadas por alguma entidade externa dinamizadora da atividade de incubação.
6. Na apreciação das candidaturas serão ponderados os critérios de seleção constantes do artigo 18.º do presente regulamento, bem como os fatores relevantes, expressos durante a entrevista.
7. O número 1 do presente artigo refere-se exclusivamente a candidaturas para incubação.
8. As candidaturas aos programas de aceleração possuem calendário próprio e normativo específico.

Artigo 17.º Comunicação da decisão

As decisões relativas à admissão da candidatura e à integração do empreendedor na incubadora serão comunicadas via email aos candidatos, num prazo máximo de 15 dias úteis, após realização da entrevista final.

Artigo 18.º

Critérios de seleção

1. As candidaturas apresentadas serão selecionadas de acordo com os seguintes critérios:

- a. Alinhamento com os setores estratégicos considerados prioritários;
- b. Carácter criativo, inovador e empreendedor do projeto - proposta de valor/oferta diferenciadora;
- c. Valorização da estrutura económica local – viabilidade técnica, económica, social e financeira;
- d. Valorização dos recursos humanos - criação de postos de trabalho, privilegiando-se o emprego qualificado;
- e. Potencial da empresa - execução de atividades inovadoras, de investigação ou desenvolvimento tecnológico e a viabilidade económica e financeira do projeto ou empresa;
- f. Avaliação e enquadramento do estado - Ideia, *Business Plan*, Protótipo e Vendas.

2. As candidaturas a incubação *FOOD* serão majoradas pelos seguintes critérios:

- a. Produtos alimentares inovadores para a dieta alimentar humana e animal;
- b. Avaliação da capacidade dos empreendedores no domínio das várias dimensões do negócio;
- c. Avaliação do modelo de negócio tendo em conta o rigor da conformidade alimentar (certificações, registos e relatórios de análise de produtos e de processos produtivos);
- d. Valorização de modelos que contemplem alguma reflexão ambiental, quer a nível do combate ao desperdício, dos circuitos curtos, da sazonalidade ou mesmo da embalagem;
- e. Valorização de projetos locais que visem a promoção de produtos endógenos ou a escalabilidade de marcas locais de interesse territorial;
- f. Investigação & desenvolvimento de produto;
- g. Capacidade de escala do negócio – local, regional, nacional, internacional.

3. Será valorizada a candidatura de:

- a. Projetos de empreendedores residentes no concelho, que pretendam que o projeto/ empresa tenha a sua sede social no Concelho;
- b. Projetos de empreendedores que pretendam instalar a empresa e a respetiva sede social no Concelho.

Artigo 19.º

Celebração de contrato de incubação

1. Após aprovação da candidatura, será celebrado um contrato de incubação (conforme anexo V) com os empreendedores dos projetos selecionados, o qual possibilita o uso e a fruição das instalações da incubadora, bem como o acesso aos serviços prestados na mesma, nos termos e

condições estabelecidas no artigo 7.º do presente regulamento e espelhados no referido contrato.

2. O contrato produzirá efeitos pelo prazo de um ano, renovável por períodos iguais e sucessivos, com o limite máximo de três anos, sem prejuízo do disposto no número seguinte.

3. Decorrido o período de três anos, após proposta devidamente fundamentada e por decisão da entidade gestora, o contrato pode ser objeto de mais uma renovação, a qual não pode ser inferior a um ano, nem superior a dois anos.

4. No contrato de incubação, para além dos elementos essenciais, consta ainda o seguinte:

a. O preço devido pela celebração do contrato, tendo em conta a tabela de preços em vigor;

b. O prazo de incubação;

c. Plano de Incubação - anexo;

d. As penalizações em caso de incumprimento;

e. A remissão expressa para o cumprimento das disposições das normas estipuladas no regulamento de funcionamento e acesso à incubadora.

Capítulo V Direitos e deveres

Artigo 20.º Direitos das empresas instaladas

1. As empresas instaladas têm o direito de usufruir em plenitude do espaço, conforme previsto e indicado no contrato de incubação, em função da tipologia de incubação escolhida, de acordo com o artigo 7.º deste regulamento.

2. As empresas em Incubação Física - Núcleo *BUSINESS* têm ainda o direito de uso e fruição das instalações da incubadora, bem como o acesso aos serviços prestados pela entidade gestora, nos termos e nas condições estabelecidas no contrato de incubação.

3. As empresas em Incubação Física no Núcleo *FOOD* têm ainda o direito de uso e fruição das instalações, bem como o acesso aos serviços prestados pela entidade gestora, nos termos e nas condições estabelecidas no contrato de incubação.

Artigo 21.º Deveres das empresas instaladas em incubação física

As entidades instaladas em incubação física ficam obrigadas ao cumprimento das disposições constantes das presentes normas de funcionamento, bem como as que constem do contrato celebrado, devendo manter sempre boas relações de convivência e assegurar a disciplina dos seus colaboradores e clientes, bem como garantir o uso adequado das instalações comuns, mantendo

em bom estado de utilização o espaço disponibilizado, equipamentos e mobiliário e ainda todas as áreas comuns, não impedindo o bom funcionamento do espaço.

1. As mesmas entidades são responsáveis por participar nas ações previstas em cada fase de incubação e pelo fornecimento de toda a informação e documentação requerida e que se mostre necessária.

2. As entidades instaladas em incubação física devem contratar um seguro de responsabilidade civil para cobertura de eventuais danos provocados aos seus colaboradores ou a terceiros, decorrentes do exercício da sua atividade e de acidentes de trabalho, entregando à entidade gestora cópia das correspondentes apólices de seguro, no momento de assinatura do contrato e enquanto este durar, os comprovativos anuais de pagamento.

3. Devem ainda as entidades instaladas em incubação física disponibilizar-se a participar ativamente nos eventos organizados pela incubadora, junto de investidores e outras entidades e em ações de divulgação do seu negócio ou da própria incubadora.

Artigo 22.º

Condições de utilização das instalações

1. O uso e a fruição das instalações e serviços prestados dependem de prévia celebração do contrato de incubação ou da aprovação da prestação de outros serviços, desde que não ponha em causa a atividade da incubadora e que se enquadre nos serviços previstos no 7.º e 8.º artigo do presente Regulamento e na respetiva Tabela de Preços (anexo I).

2. As empresas instaladas ficam responsáveis pelo espaço que lhes for atribuído e pela sua adequada conservação.

3. As empresas instaladas, na pessoa dos seus colaboradores, zelarão pela utilização eficiente e adequada de equipamentos de uso comum e, ainda, pela utilização responsável de outros recursos que lhe sejam disponibilizados tais como, eletricidade, água, gás, rede de internet ou outros.

4. A utilização das áreas comuns e do espaço contratualizado é um direito intransmissível e apenas para os fins inerentes ao exercício das atividades a desenvolver determinadas no contrato de incubação e/ou contrato de utilização.

5. As empresas instaladas não poderão, a qualquer título, arrendar ou ceder, no todo ou em parte, os espaços contratualizados a terceiros, sob pena de resolução imediata do contrato e consequente perda de direito de acesso às instalações na incubadora.

6. No caso de cessação temporária de atividade da empresa, esta deverá comunicar por escrito à entidade gestora tal circunstância, indicando os fundamentos e duração prevista da interrupção.

7. A interrupção deve ser comunicada 15 dias úteis antes da sua efetivação e não poderá ultrapassar os três meses, findo os quais se considera anulado o contrato de incubação.

8. As empresas instaladas não poderão introduzir qualquer alteração nos espaços atribuídos sem prévia autorização da entidade gestora.

9. Na utilização das zonas comuns os utilizadores autorizados devem zelar pela manutenção e limpeza das áreas utilizadas.

10. No núcleo *BUSINESS*, acesso é livre, de acordo com as regras de utilização definidas neste Regulamento

11. No núcleo *FOOD*, a utilização carece de marcação prévia e o acesso aos vários espaços está condicionado ao tipo de utilização e será sempre assegurado por um elemento da equipa da *Loures Inovattion Hub*.

12. A colocação de publicidade no interior dos edifícios é da exclusiva responsabilidade da entidade gestora.

13. É proibido fumar nos espaços de todos os núcleos da Loures InnovationHub, nos termos da Lei n.º 37/2007 de 14 de agosto, com as últimas alterações introduzidas pelo Decreto-Lei n.º 9/2021, de 29 de janeiro.

Artigo 23.º

Encargos e forma de pagamento

1. Encontram-se estabelecidos no anexo I as taxas aplicáveis à utilização dos serviços da incubadora, os quais estão sujeitos a atualização anual, sempre que tal se entenda justificado, mediante aprovação pela entidade gestora.

2. O pagamento dos valores devidos por parte das empresas instaladas deverá ser efetuado mensalmente, até ao oitavo dia de cada mês, diretamente nos serviços de Tesouraria da Câmara Municipal de Loures ou através de transferência bancária, fazendo sempre referência à sua identificação, conforme contrato. Ou ainda de outra forma a definir pela entidade gestora.

Artigo 24.º

Deveres da entidade gestora

A entidade gestora compromete-se a dar integral cumprimento às obrigações e aos deveres resultantes da celebração do contrato de incubação, bem como, à disponibilização dos serviços a prestar, identificados nas presentes normas de funcionamento.

Artigo 25.º

Deveres das entidades dinamizadoras

As entidades dinamizadoras são-no ao abrigo de contrato, protocolo ou acordo de colaboração, comprometendo-se a dar integral cumprimento às regras de funcionamento e gestão definidas pela entidade gestora.

Capítulo VII

Incumprimento e resolução do contrato

Artigo 26.º

Situações de incumprimento

1. As empresas instaladas entram em incumprimento quando se verifique:
 - a) A infração ao disposto nas presentes normas de funcionamento e acesso, e ou das cláusulas constantes no contrato de incubação;
 - b) O incumprimento no pagamento de qualquer mensalidade nos termos previstos no artº 23 e no contrato de incubação.
2. No caso de litígio sobre os referidos incumprimentos será submetido a arbítrio de árbitro único, sendo a sua decisão definitiva e não sujeita a recurso.

Artigo 27.º

Consequências do incumprimento

1. A ocorrência de incumprimento por parte das empresas instaladas, nos termos do artigo anterior, constitui motivo de resolução imediata do contrato de incubação, logo que estejam em falta duas mensalidades.
2. São ainda causas de resolução imediata do contrato de incubação:
 - a) A utilização indevida e não rentabilizada por parte das empresas instaladas, dos meios e equipamentos disponibilizados pela entidade gestora;
 - b) A verificação de insolvência da empresa instalada;
 - c) A recusa sistémica da empresa instalada em participar ativamente nos eventos organizados pelo *Loures Innovation Hub* e a demonstração de falta de interesse no desenvolvimento do projeto;
 - d) A utilização do espaço e das instalações para fins e com atividades diferentes das determinadas no contrato de incubação;
 - e) O arrendamento ou cedência, no todo ou em parte, pela empresa instalada, dos espaços contratualizados no contrato de incubação celebrado;
 - f) A alteração nos espaços atribuídos sem prévia autorização da entidade gestora.

Disposições Finais

Artigo 28.º

Isenção de responsabilidade

A entidade gestora não é responsável em qualquer circunstância, pelo incumprimento das obrigações fiscais, laborais, segurança social, comerciais e financeiras, que constituam encargo das entidades incubadas perante quaisquer entidades, públicas ou privadas, o Estado, fornecedores, colaboradores ou quaisquer terceiros, não podendo, em caso algum, tais incumprimentos serem imputados à entidade gestora.

Artigo 29.º

Direitos de autor

A entidade gestora compromete-se a não copiar ou reproduzir total ou parcialmente as peças dos projetos dos candidatos.

Artigo 30.º

Acordo de confidencialidade

A entidade gestora e a entidade dinamizadora comprometem-se a conservar e a não utilizar as informações que lhe são fornecidas pelos empreendedores, no âmbito dos projetos a desenvolver na Incubadora, com outros fins que não sejam a prossecução dos objetivos do projeto, sendo subscrito um Acordo de Confidencialidade que salvguarde todos os empreendedores, também entre si.

Artigo 31.º

Casos omissos

Os casos omissos nas presentes normas de funcionamento, assim como no contrato de incubação, e as situações geradoras de dúvidas, ouvidos os outros intervenientes, serão analisados e decididos pela entidade gestora.

Tabela de Preços

DEI – DIVISÃO DE ECONOMIA E INOVAÇÃO
LOURES INNOVATION HUB
Incubadora/KitchenLab/FoodLab/FoodMarket



INNOVATION HUB



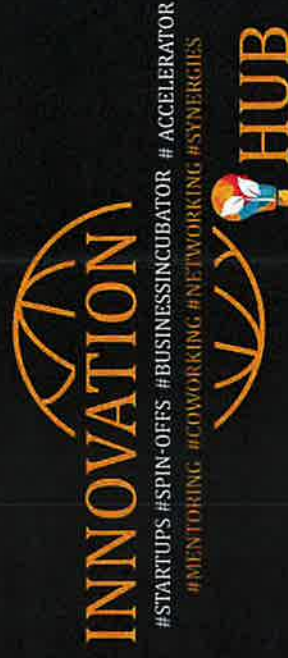
Para garantir a sustentabilidade financeira da incubadora, mas também para consolidar, assumir e legitimar a atividade como prestação de serviços a empreendedores e ao ecossistema de inovação de Loures, é decisivo aproveitar esta fase de integração e lançamento de novas valências para determinar as “áreas de negócio” e atribuir-lhes um valor, mesmo que simbólico, estabelecendo um preço adequado a objetivos que visam salvaguardar o interesse público.

ÁREAS DE NEGÓCIO **INCUBAÇÃO BUSINESS**

SERVIÇOS GERAIS

CONTRATO DE INCUBAÇÃO

1. Suporte administrativo / *backoffice* – receção de correspondência e encomendas
2. Sede Social
3. 4 horas de mentoria business por mês
4. *Coaching* de Plano de Negócios
5. Acesso a rede de parceiros técnicos, académicos e empresariais
6. Acesso gratuito a eventos Business (aceleração; workshops; formação interna, entre outros)
7. Wireless, TV, multifunções, telefone, copa
8. Sala de reuniões – com marcação prévia

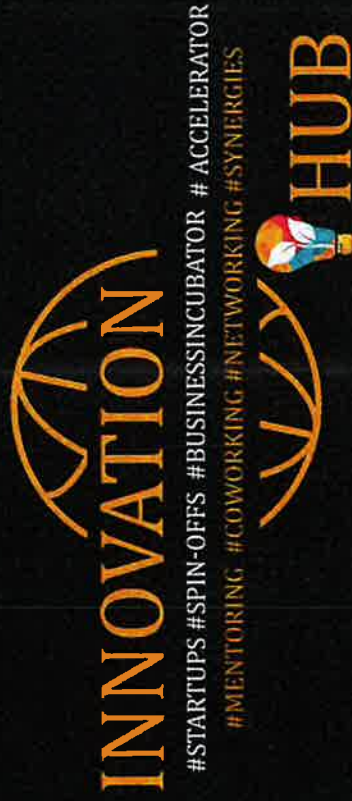


INNOVATION HUB



De seguida os serviços de incubação Business praticados pela incubadora junto de qualquer projeto em incubação, seja de qual for o setor.

ÁREAS DE NEGÓCIO **INCUBAÇÃO BUSINESS**



BASE - VIRTUAL

100 EUROS /MÊS

4 horas de mentoria business por mês + Sede Social

SILVER – PRESENCIAL

150 EUROS /MÊS

1 POSTO TRABALHO - COWORK

Serviços gerais + 1 PT.

GOLD – PRESENCIAL

300 EUROS /MÊS

2 POSTOS TRABALHO - COWORK

Serviços gerais + 2 PT.

GOLD EXTRA – PRESENCIAL

400 EUROS /MÊS

2 POSTOS TRABALHO - GABINETE

Serviços gerais + 2 PT, em gabinete

PLATINUM – PRESENCIAL

800 EUROS /MÊS

4 POSTOS TRABALHO - GABINETE

Serviços gerais + 4PT, em gabinete

HOT DESK necessidade de ocupação extra e pontual de um posto de trabalho em espaço de cowork (máx. 15 dias).

INCUBADOS

1PT

85 EUROS

KITCHEN LAB



O KitchenLab serve de cozinha teste para produtos cuja receita ainda não está “fechada” e como espaço de mostra e prova de produtos acabados de confeccionar. Um dos objetivos da sua dinamização consiste na sua utilização por parte de startups, chefs e empresas do setor – canal horeca – para evento corporativos, entre outros.

ÁREAS DE NEGÓCIO INCUBAÇÃO FOOD

SERVIÇOS GERAIS



CONTRATO DE INCUBAÇÃO – EXTENSÃO KITCHEN

1. Tutoria base para desenvolvimento negocios agroalimentares
2. Espaço normalizado com HACCP
3. Palamenta base
4. Acesso a parcerias
5. Possibilidade de realização de 1 ação publica até 30 pessoas.
6. Consumíveis: produtos de limpeza e desinfeção de unidade de produção. Recebem doseadores já calibrados as necessidade de utilização.

KITCHEN LAB



Pacote de valores cobrados, envolve apoio e acompanhamento por parte do staff da incubadora.

ÁREAS DE NEGÓCIO	INCUBAÇÃO FOOD	SERVIÇOS GERAIS
 KITCHEN LAB SHOWCOOKING - TEST - TASTE - WORKSHOPS		BRONZE - VIRTUAL 160 EUROS/Mês Tutoria base para desenvolvimento de negócios agroalimentares (4h)
		SILVER – PRESENCIAL 4 horas de utilização 225 EUROS/Mês Serviços gerais + acesso a loja virtual com 1 produto
		GOLD – PRESENCIAL 8 horas de utilização 450EUROS /Mês Serviços gerais + acesso a loja virtual com 2 produtos
PREÇO HORA A utilização do espaço em incubação		50 EUROS/hora
Extras A utilização do espaço por terceiros fora da incubação		100 EUROS/hora

KITCHEN LAB



HOT KITCHEN - Serviço destinado essencialmente a quem não está enquadrado no ecossistema de incubação local – empresas e entidades externas.

ÁREAS DE NEGÓCIO

HOT KITCHEN - EVENTOS

KITCHEN



SHOWCOOKING - TEST -
TASTE - WORKSHOPS

LAB

PRESENCIAL

150 EUROS /HORA

Necessidade de ocupação extra e pontual.
Min 2h

- **Serviço inclui**
 - Espaço normalizado com HACCP; palamenta base;
 - Realização de ações públicas com 30 pessoas, no máximo.
 - Aluguer de palamenta para catering até 100 pessoas

(as ações com mais de 30 pessoas carecem de autorização prévia)

Preço
Utilização de palamento

7 EUROS/Pessoa

FOOD LAB



O *FoodLab* possui duas linhas de produção autónomas e completas que asseguram o ciclo de transformação alimentar; as duas são para uso privilegiado das *startups* que se encontram em incubação que beneficiam de preços de uso especiais, bem como de formação específica. Também se poderão incluir startups ligadas a outras Incubadoras ou Centros de Incubação que façam parte da Rede Nacional de Incubação, a empresas, *chefs*, programas de aceleração, entre outros.

ÁREAS DE NEGÓCIO INCUBAÇÃO FOOD

SERVIÇOS GERAIS

FOOD LAB



#INDUSTRIALPRODUCTION #AGRI-FOOD #COMPLIANCE
#CERTIFICATION #MENTORING #COACHING

CONTRATO DE INCUBAÇÃO – EXTENSÃO FOOD

1. Tutoria base para Produção
2. Espaço normalizado com HACCP
3. Palamenta base
4. 6 horas de mentoria/mês orientação técnica dos processos-requisitos
5. Acesso a rede de parceiros

FOOD LAB



Os serviços prestados incluem mentoria e know-how em organização da produção e produção em conformidade alimentar.

ÁREAS DE NEGÓCIO INCUBAÇÃO FOOD

Serviços Complementares



1. Rotulagem – software em conformidade com HACCP
2. Implementação de HACCP do processo do promotor
3. Acesso ao certificado de HACCP da UPA
4. Licença industrial
5. Normalização à produção alimentar de T1 e T3
6. Acesso aos pré-requisitos HACCP
7. Consumíveis: produtos de limpeza e desinfecção de unidade de produção. Com cedência de doseadores calibrados para as necessidades de utilização.
8. Higienização das fardas

FOODLAB

Cada empreendedor poderá escolher o modelo que mais se enquadra para o seu estágio ou volume de produção.

ÁREAS DE NEGÓCIO INCUBAÇÃO FOOD

FOODLAB



#INDUSTRIALPRODUCTION #AGRI-FOOD #COMPLIANCE
#CERTIFICATION #MENTORING #COACHING

BRONZE - VIRTUAL

200 EUROS /MÊS

Tutoria base para Produção 4 h

SILVER – PRESENCIAL

6 horas de utilização

360 EUROS /MÊS

Serviços gerais + 1 prateleira comercial no foodmarket – Seca ;Frio(+);Frio(-)

GOLD – PRESENCIAL

12 horas de utilização

600 EUROS /MÊS

Serviços gerais + 2 prateleira comercial no foodmarket – Seca;Frio(+);Frio(-)

PLATINA – PRESENCIAL

18 horas de utilização

800 EUROS /MÊS

Serviços gerais + horas + 3 prateleira comercial no foodmarket – Seca;Frio(+);Frio(-)

PREÇO HORA EXTRA

A utilização do espaço em incubação

75 EUROS/HORA

FOOD LAB



Hot Food- Serviço destinado essencialmente a quem não está enquadrado no ecossistema de incubação local – empresas e entidades externas.

ÁREAS DE NEGÓCIO

HOT FOOD

PRESENCIAL

150 EUROS /hora

Necessidade de ocupação extra e pontual.

FOOD LAB



#INDUSTRIALPRODUCTION #AGRI-FOOD #COMPLIANCE
#CERTIFICATION #MENTORING #COACHING

SERVIÇO INCLUI

1. Espaço normalizado com HACCP; palamenta base; capacidade para 4 pessoas por linha
2. Acesso ao certificado de HACCP da UPA
3. Licença industrial
4. Normalização à produção alimentar de T1 e T3
5. Acesso aos pré-requisitos HACCP
6. Consumíveis: produtos de limpeza e desinfeção de unidade de produção. Com cedência de doseadores calibrados para as necessidade de utilização.

Tempo de aluguer mínimo - 6 horas

FOODMARKET



A loja é um espaço privilegiado para mostra de produtos das startups agregadas à incubadora podendo ainda contemplar produtos de outras startups integradas em incubadoras da Rede Nacional de Incubadoras, produtos endógenos locais ou produtos nacionais, inovadores do setor agroalimentar.

ÁREAS DE NEGÓCIO - INCUBAÇÃO MARKET

SERVIÇOS GERAIS

INCUBAÇÃO MARKET



1. Revisão trimestral do ponto de venda.
2. Utilização de Prateleira Frio Positivo e/ou Frio Negativo e/ou Prateleira seca
3. 2 horas de mentoria/mês
4. Acesso a rede de parceiros
5. Stocks 15% do produto exposto
6. Integração em Marketplace Food
7. Ponto de venda ativo sem comissão
8. Definição de objetivos de venda

P = prateleira
Spot S = spot simples
Spot RF= spot refrigerado

FOODMARKET



A loja é um espaço privilegiado para mostra de produtos das startups agregadas à incubadora podendo ainda contemplar produtos de outras startups integradas em incubadoras da RNJ, produtos endógenos locais ou produtos nacionais, inovadores do setor agroalimentar.

ÁREAS DE NEGÓCIO - INCUBAÇÃO MARKET

Serviços COMPLEMENTARES

- Receção de Produto Acabado de produtos
- Participação em eventos organizados pelo LouresInnovationHub
- Possibilidade organizar e um evento até 40 pessoas, mês, com marcação prévia
- Acesso a rede de parceiros técnicos e empresariais
- Cross selling – ilhas

FOOD MARKET
#BRANDACTIVATION #NATIONALBRANDS
#PROMOTION #LOGISTICPOINT #SALE

FOODMARKET



A loja é um espaço privilegiado para mostra de produtos das startups agregadas à incubadora podendo ainda contemplar produtos de outras startups integradas em incubadoras da RNI, produtos endógenos locais ou produtos nacionais, inovadores do setor agroalimentar.

ÁREAS DE NEGÓCIO - INCUBAÇÃO MARKET

FOOD MARKET

#BRANDACTIVATION #NATIONALBRANDS

#PROMOTION #LOGISTICPOINT #SALE

Silver Prateleira Seca

150 EUROS /MÊS

Gold Prateleira Refrigerada (frio + /frio -)

200 EUROS /MÊS

FOODMARKET



A loja é um espaço privilegiado para mostra de produtos das startups agregadas à incubadora podendo ainda contemplar produtos de outras startups integradas em incubadoras da RNI, produtos endógenos locais ou produtos nacionais, inovadores do setor agroalimentar.

ÁREAS DE NEGÓCIO - INCUBAÇÃO MARKET



SERVIÇOS EXTRAS

PRATELEIRA	50 EUROS /MÊS
MÓVEL	125 EUROS /MÊS
PRATELEIRA REFRIGERADA	80/MÊS
MÓVEL REFRIGERADO	180/MÊS
PRATELEIRA DE CONGELAÇÃO	100 EUROS /MÊS
COLUNA DE CONGELAÇÃO	200 EUROS /MÊS
CESTO GELADOS	80 EUROS /MÊS
LINHA DE MÓVEL GELADOS	100 EUROS /MÊS
ILHA	70 EUROS /MÊS

FOODMARKET



Serviço destinado essencialmente a quem não está enquadrado no ecossistema de incubação local – empresas e entidades externas.

ÁREAS DE NEGÓCIO -

HOT MARKET

HOT MARKET

Reserva mínima de 4 horas

200 EUROS/hora

Necessidade de ocupação extra e pontual.

- Possibilidade de agendamento de reuniões comerciais
- Lançamento de marcas portuguesas até 50 pessoas

EXTRAS

As empresas agregadas por vias da incubação (residentes) ou outras que procurem mentoria de forma autónoma poderão beneficiar dos serviços prestados e cujos valores se encontram aqui espelhados.

ÁREAS DE NEGÓCIO

MENTORIA



Mentoria

- Serviço de consultoria/mentoria
- Técnicas e práticas de validação de conceitos, testes mercado e pilotos.
- Serviço de consultoria/mentoria para projetos mais maduros, residentes ou privados;
- Acompanhamento de processos;
- Técnicas e práticas de escalabilidade de negócios e internacionalização;
- Acesso a ferramentas de funding (VC's);
- Parceria empresas para realização de parcerias comerciais/distribuição;
- Parceria com empresas para realização de pilotos em ambiente teste.

INCUBADOS

50 EUROS - 60 MINUTOS

Sala de Formação

Empresa Incubadas
Outros

20 € / hora
30 € / hora

Exceções: todas as isenções estarão vertidas em quadro próprio aprovado pelo Município de Loures e os serviços prestados a parceiros, mediante aprovação superior prévia, são cobrados pela tabela normal, com desconto de residente. Por exemplo, uma *startup* em incubação numa entidade acreditada pela Rede Nacional de Incubadoras que pretenda a utilização de 8 horas de KitchenLab, pagará o valor correspondente inscrito neste preçário.



MAPA EQUIPAMENTOS/A221

INDICE					
MAPA EQUIPAMENTOS	RECEÇÃO / PESAGEM				CONTENTORES
MAPA EQUIPAMENTOS	ARMAZÉM GERAL				APOIO À CONFEÇÃO 2
MAPA EQUIPAMENTOS	EXPEDIÇÃO				CONFEÇÃO 2
MAPA EQUIPAMENTOS	PREPARAÇÃO DE LEGUMES				SHOW COOKING
MAPA EQUIPAMENTOS	PREPARAÇÃO DE PEIXE				PÓS-PRODUÇÃO
MAPA EQUIPAMENTOS	PREPARAÇÃO DE CARNE				EXPEDIÇÃO PÓS-PRODUÇÃO
MAPA EQUIPAMENTOS	PREPARAÇÕES				SALA
MAPA EQUIPAMENTOS	FRIO GERAL				ARMAZÉM DE NÃO ALIMENTARES
MAPA EQUIPAMENTOS	APOIO À CONFEÇÃO 1				LAVAGEM DE TREM 2
MAPA EQUIPAMENTOS	CONFEÇÃO 1				REFORÇO HIGIENE E SEGURANÇA – MEDIDAS CONTINGÊNCIA COVID19
MAPA EQUIPAMENTOS	LAVAGEM DE TREM 1				
Posição	Quant	Designação	Características Técnicas	Instalado no local marcado planta	OBSERVAÇÃO
MAPA EQUIPAMENTOS					
RECEÇÃO / PESAGEM					
1.1	1	<u>ELECTROCOLADOR DE INSECTOS</u>	- Estrutura totalmente em aço inox; Suspenso tecto ou na parede; Funcionamento eléctrico monofásico; Captura por placa adesiva com feromona atraente aos insectos, eliminando-os e mantendo-os colados á placa; 2 Lâmpadas ínicas de 15 W cada; 1 Placa adesiva de 370 x 450 mm; Potência de 30 W - 230V/1/50Hz; Cobertura de 100 a 120 m2; Dim: 490 x 312 x 200 mm		
1.2	1	<u>POSTO DE HIGIENE DE JOELHO C/ DISP. SABÃO E PAPEL</u>	- Construção em aço inoxidável AISI 304 esp=1 mm - Cuba semi-esférica c/ Misturadora adonamento por joelho - Equipado para entrada de água quente e fria c/regulador de temperatura e Bica de saída de água - Alçado posterior com 670 mm de altura em aço inox - Dispensador toalhas em aço inox satinado - capac. 600 un - Dispensador sabão auto - capac 1,1Litros - 4 pilhas AA - Fixação mural; - Dim: 400 x 400 x 200 + 670 mm		
1.3	1	CARRO DE TRANSPORTE DE CARGAS	- Construção em aço inoxidável - Construção reforçada para suportar 200 kg cargas - Rodas com diâmetro de 100 mm - Dim.: 1.000 x 600 x 860 mm		
1.4	1	<u>Anexo IIA31</u>	- Alcance: 150 Kgs / Divisões de 50 gr; plataforma em aço inoxidável; Display LCD retroiluminado; Bateria recarregável incorporada - autonomia 90 horas; Teclado de 7 dígitos de 52 mm; Função tara e soma de pesagens; Plataforma com pés reguláveis em altura; Inclui avaliação de conformidade; Dim. da plataforma: 400x500mm; Dim.: 400x500x800mm		
1.5	1	<u>Anexo IIA38</u>	-Higienização de mãos; -Medidor de temperatura com alerta, sem registo; -Reconhecimento facial (Câmara Termográfica); -Registo hora de entrada e saída; -Registo de lotação de ocupação.		
MAPA EQUIPAMENTOS					
ARMAZÉM GERAL					
2.1	1	<u>ELECTROCOLADOR DE INSECTOS</u>	- Estrutura totalmente em aço inox; - Suspenso no tecto ou na parede; - Funcionamento eléctrico monofásico - Captura por placa adesiva com feromona atraente aos insectos, eliminando-os e mantendo-os colados á placa - 2 Lâmpadas ínicas de 15 W cada; - 1 Placa adesiva de 370 x 450 mm; - Potência de 30 W - 230V/1/50Hz; - Cobertura de 100 a 120 m2; - Dim: 490 x 312 x 200 mm		
2.2	2	ARMÁRIO PARA LOUÇA FECHADO	- Construção em aço inox AISI 304 - e=1 mm;- Portas de correr;- 3 Prateleiras intermédias amovíveis reguláveis em altura;- Laterais e painel posterior;- Inferior/ será montada prateleira lisa a H _{pav} =150 mm;- Pés inox redondos Ø 60 mm reguláveis em altura;- Dim.: 1.000 x 400 x 2.000 mm		
2.3	1	<u>POSTO DE HIGIENE DE JOELHO C/ DISP. SABÃO E PAPEL</u>	- Construção em aço inoxidável AISI 304 esp=1 mm - Cuba semi-esférica c/ Misturadora adonamento por joelho - Equipado para entrada de água quente e fria c/regulador de temperatura e Bica de saída de água - Alçado posterior com 670 mm de altura em aço inox - Dispensador toalhas em aço inox satinado - capac. 600 un - Dispensador sabão auto - capac 1,1Litros - 4 pilhas AA - Fixação mural; - Dim: 400 x 400 x 200 + 670 mm		
2.4	1	SISTEMA CONDENSADO DE PRATELEIRAS	- 4 Batentes de travamento; - 6 Cruzetas de travamento - Estantes de 4 níveis; * 12 Pórticos em alumínio amovível de 1.770 x 370 mm sobre rodas; * 24 Prateleiras em PVC de 1.390 x 370 mm; - Dim.: 3.500 x 1.400 x 1.800 mm NOTA: Variação admitida 2 cm.		
2.5.1	1	ARMÁRIO FRIGORÍFICO DE CONSERVAÇÃO	- Capacidade para 700 Litros c/ Porta opaca - Estrutura interior e exterior em aço inoxidável - Interior com cantos arredondados - Fecho porta de borracha magnético		
2.5.2	1	ARMÁRIO FRIGORÍFICO DE CONSERVAÇÃO			
2.5.3	1	ARMÁRIO FRIGORÍFICO DE CONSERVAÇÃO			
2.6.1	1	ARMÁRIO FRIGORÍFICO DE CONGELAÇÃO	- Capacidade para 700 Litros c/ 1 Porta opaca - Estrutura interior e exterior em aço inoxidável - Interior com cantos arredondados - Fecho porta de borracha magnético - Evaporação automática e Termóstato digital - Painel frontal digital com sonda NTC e Frio tropicalizado		
2.6.2	1	ARMÁRIO FRIGORÍFICO DE CONGELAÇÃO			

MAPA EQUIPAMENTOSIA221

INDICE					
MAPA EQUIPAMENTOS	RECEÇÃO / PESAGEM	FOI IIPAMFNTOS	CONTENTORES		
MAPA EQUIPAMENTOS	ARMAZÉM GERAL	FOI IIPAMFNTOS	APOIO À CONFEÇÃO 2		
MAPA EQUIPAMENTOS	EXPEDIÇÃO	FOI IIPAMFNTOS	CONFEÇÃO 2		
MAPA EQUIPAMENTOS	PREPARAÇÃO DE LEGUMES	FOI IIPAMFNTOS	SHOW COOKING		
MAPA EQUIPAMENTOS	PREPARAÇÃO DE PEIXE	FOI IIPAMFNTOS	PÓS-PRODUÇÃO		
MAPA EQUIPAMENTOS	PREPARAÇÃO DE CARNE	FOI IIPAMFNTOS	EXPEDIÇÃO PÓS-PRODUÇÃO		
MAPA EQUIPAMENTOS	PREPARAÇÕES	FOI IIPAMFNTOS	SALA		
MAPA EQUIPAMENTOS	FRIJO GERAL	FOI IIPAMFNTOS	ARMAZÉM DE NÃO ALIMENTARES		
MAPA EQUIPAMENTOS	APOIO À CONFEÇÃO 1	FOI IIPAMFNTOS	LAVAGEM DE TREM 2		
MAPA EQUIPAMENTOS	CONFEÇÃO 1	FOI IIPAMFNTOS	REFORÇO HIGIENE E SEGURANÇA – MEDIDAS CONTINGÊNCIA COVID19		
MAPA EQUIPAMENTOS	LAVAGEM DE TREM 1				
Posição	Quant	Designação	Características Técnicas	Instalado no local marcado planta	OBSERVAÇÃO
2.7	2	CARRO DE ENSACADOS	- Construção em arame de aço ST 37 com tratamento zincado; Base rodada; 1 Nível de prateleiras; 4 Rodas		
3 - A					
EXPEDIÇÃO					
3.1	1	CÂMARA FRIGORÍFICA DE CONSERVAÇÃO	- Painel lacado branco interior/exterior cinza com espessura superior ou igual a 60 mm; - Sem painel de solo - 1 Porta pivotante (fechadura com chave) - Equipamento frigorífico à distância máxima de 50 metros - Temperatura de trabalho 0°C / Ambiente +32°C - Dim. Internas: 1.800 x 1.200 x 2.430 mm		
3.1.A	1	EVAPORADOR	?		
3.1.B	1	GRUPO FRIGORIFICO (COMPRESSOR + CIRCUITO HID.)	?		
3.1.C	1	QUADRO ELÉCTRICO (QE)	?		
3.1.1	1	CONJUNTO ESTANTES PARA CÂMARA FRIGORÍFICA DE CONSERVAÇÃO	- 4 Níveis de prateleiras em polietileno - Montantes em alumínio - Dim.: (650+940)+(940) x 370 x 2.000 mm		
3.2	1	CÂMARA FRIGORÍFICA DE CONGELAÇÃO	- Painel lacado branco interior/exterior cinza com espessura superior ou igual a 105 mm; C/ painel de solo E 1 Porta pivotante (fechadura c/chave); Equipamento frigorífico à distância máxima de 50 metros; Temperatura de trabalho -20°C / Ambiente +32°C; Dim. Internas: 1.8x1.2x2.43 mm;		
3.2.A	1	EVAPORADOR	?		
3.2.B	1	GRUPO FRIGORIFICO (COMPRESSOR + CIRCUITO HID.)	?		
3.2.C	1	QUADRO ELÉCTRICO (QE)	?		
3.2.1	1	CONJUNTO ESTANTES PARA CÂMARA FRIGORÍFICA DE CONGELAÇÃO	- 4 Níveis de prateleiras em polietileno; Montantes em alumínio; Dim.: (650+940)+(940) x 370 x 2.000 mm		
3.3	1	ESTANTE	- 4 Níveis de prateleiras em polietileno; Montantes em alumínio; Dim: 1.600 x 370 x 1.670 mm		
3.4	1	ESTANTE	- 4 Níveis de prateleiras em polietileno; Montantes em alumínio; Dim: 3.052 x 370 x 1.670 mm		
3.5	1	POSTO DE HIGIENE DE JOELHO C/ DISP. SABÃO E PAPEL	- Construção em aço inox AISI 304 de e=1 mm; Cuba semi-esférica; Torneira misturadora de acionamento por joelho; Equipado para entrada de água quente e fria; Com regulador de temperatura;- Bica de saída de água; Alçado posterior com 670 mm de altura em aço inox; Dispensador de toalhas em aço inox satinado com capacidade para 600 folhas;- Dispensador de sabão automático com capacidade para 1,1 Litros, funciona com 4 pilhas AA; Fixação mural - Dim: 400 x 400 x 200 + 670 mm		
3 - B					
EXPEDIÇÃO - ANTE-CÂMARA					
3.6	3	CARRO PORTA CONTAINERS	- Construção tubular em aço inox AISI 304; de 17 Níveis; Capacidade para 34 Containers GN 1/1 (530 x 325 mm) ou 17 Containers GN 2/1 (530 x 650 mm) - Calhas para containers gastronorm; Batentes de protecção em borracha de alta densidade; 4 Rodízios, sendo 2 com travão; Dim: 655 x 765 x 1.585 mm		
3 - C					
EXPEDIÇÃO - ARRUMOS APOIO					
3.7	1	ESTANTE	- 4 Níveis de prateleiras em polietileno; - Montantes em alumínio; - Dim: 1.180 x 370 x 1.670 mm		
3.8	1	ESTANTE	- 4 Níveis de prateleiras em polietileno;- Montantes em alumínio;- Dim: 2.162 x 370 x 1.670 mm		
MAPA EQUIPAMENTOS					
PREPARAÇÃO DE LEGUMES					
4.1	1	DESCASCADORA DE BATATAS	- Capacidade para 10 Kgs; Produção até 200 Kgs/h - Construção em aço inox AISI 304; Equipada com painel de controlo com temporizador; Tampa com microswitch de segurança; Válvula de água e disco extraível para fácil limpeza; Funcionamento eléctrico trifásico;- Potência:0,55 kW-400V; Dim.: 425x720x730 mm		

MAPA EQUIPAMENTOSIA221

ÍNDICE					
MAPA EQUIPAMENTOS	RECEÇÃO / PESAGEM				CONTENTORES
MAPA EQUIPAMENTOS	ARMAZÉM GERAL				APOIO À CONFEÇÃO 2
MAPA EQUIPAMENTOS	EXPEDIÇÃO				CONFEÇÃO 2
MAPA EQUIPAMENTOS	PREPARAÇÃO DE LEGUMES				SHOW COOKING
MAPA EQUIPAMENTOS	PREPARAÇÃO DE PEIXE				PÓS-PRODUÇÃO
MAPA EQUIPAMENTOS	PREPARAÇÃO DE CARNE				EXPEDIÇÃO PÓS-PRODUÇÃO
MAPA EQUIPAMENTOS	PREPARAÇÕES				SALA
MAPA EQUIPAMENTOS	FRIO GERAL				ARMAZÉM DE NÃO ALIMENTARES
MAPA EQUIPAMENTOS	APOIO À CONFEÇÃO 1				LAVAGEM DE TREM 2
MAPA EQUIPAMENTOS	CONFEÇÃO 1				REFORÇO HIGIENE E SEGURANÇA – MEDIDAS CONTINGÊNCIA COVID19
MAPA EQUIPAMENTOS	LAVAGEM DE TREM 1				
Posição	Quantidade	Designação	Características Técnicas	Instalado no local marcado planta	OBSERVAÇÃO
4.1.1	1	SUPORTE DE DESCASCADORA	- Construção em aço inox AISI 304 de e=1 mm; Estrutura em tubo quadrado de aço inox;- Gaveta de fécula amovível; Filtro em aço inox perfurado para retenção de féculas; Ligação por tubo PVC ao esgoto;- Pés reguláveis		
4.2	1	LAVADOURO DUPLO LINHA AÉREA/SUSPENSA	- Construção em aço inox AISI 304 - Tampo boleado de 1,5 mm de espessura com alçado posterior de 100 mm; c/- 2 Cubas de 500x500x300 mm - Poleias à parede; Pés reguláveis; Dim: 1.4x700x850 mm		
4.2.1	1	TORNEIRA MISTURADORA MONOCOMANDO OBLÍQUO	- Modelo de bancada - Acabamento cromado		
4.3	2	TAMPO DE REMATE LINHA AÉREA/SUSPENSA	- Construção em aço inox AISI 304 de 1mm espessura; Tampo será boleado equipado com alçado posterior e lateral de 100 mm e reforçado interiormente para insonorização; Dim.: 700x700x40 mm		
4.4	1	BANCADA DE APOIO LINHA AÉREA/SUSPENSA	- Construção em aço inoxidável AISI 304; Tampo boleado de 1,5 mm de espessura com alçado posterior de 100 mm - Poleias à parede; Pés reguláveis; Dim: 1.4x0.7x0.85 m		
4.5	1	PLACA DE CORTE VERDE	- Construção em polietileno; Disponível nas cores branco, verde, vermelho, azul, amarelo e castanho; Dim: -		
4.6	1	CORTADORA DE LEGUMES	- Desenho ergonómico: permite cortar o produto num só movimento; Um corte perfeito: qualidade, produtividade, ergonomia; Composto por bloco de motor de uma velocidade e cabeçal universal; Fabricado em aço inoxidável, materiais de alta qualidade, aptos para o corte de alimentos;- Corte uniforme e de altíssima qualidade; Saída de produto lateral: requer menos profundidade na mesa de trabalho e direcciona o produto, evitando salpicaduras; Painel de comandos electrónico de uso fácil; Pisador e tampa facilmente desmontáveis para limpeza; Aparelho certificado pela NSF Internacional (norma de higiene, limpeza e materiais aptos para contacto com alimentos); Capacidade de produção até 450 kgs/hora; Velocidade: 365 r.p.m.;- Dimensões boca (cortadora): 136 cm2; Diâmetro de disco: 205 mm; Potência: 370 W - TR; Dim: 389x405x544 mm;		
4.6.1	1	PACK DE 5 DISCOS	- Fatiar 2 mm; Fatiar 6 mm; Ralar 2 mm Equipamento de batatas fritas 8 x 8 mm		
4.6.2	1	PACK DE 9 DISCOS	- Fatiar 2 mm; Fatiar 6 mm; Ralar 2 mm; Equipamento de batatas fritas 8 x 8 mm; Equipamento de macedónia 14 x 14 mm; Equipamento de macedónia 20 x 20 mm		
4.7	2	ARMÁRIO MURAL FECHADO	- Construção em aço inox AISI 304 de e=1 mm; - Laterais e painel posterior; Prateleira intermédia amovível regulável em altura; Portas de correr;- Dim.: 1.000 x 400 x 600 mm		
4.8	1	LAVADOURO SIMPLES LINHA AÉREA/SUSPENSA	- Construção em aço inox AISI 304;- Tampo boleado de e=1,5 mm com alçado posterior de 100 mm; 1. Cuba de 600 x 500 x 300 mm;- Poleias à parede;- Pés reguláveis; Dim: 2.0x700x850 mm		
4.8.1	1	TORNEIRA MISTURADORA MONOCOMANDO OBLÍQUO	- Modelo de bancada - Acabamento cromado		
4.9	1	ESTERILIZADOR DE FACAS	- Esterilizador construído em aço inox polido "Scotch Brite"; Porta em plexiglass com microinterruptor de segurança; Lâmpada germicida UV 230 V 50/60 Hz 36W - Suporte de facas de aço inoxidável com grelha de protecção; Cabo com ficha; Altura útil: 500 mm - Temporizador de 0 a 120 minutos; Capacidade para 10 facas; Potência 100 W - 230 V; Dim: 552 x 131 x 620 mm		
4.10	1	CARRO BANCADA SIMPLES	- Construção em aço inox AISI 304; Estrutura tubular - Tampo de 1 mm de espessura; Tampo será boleado e reforçado interiormente para insonorização - Capacidade para 6 containers GN 1/1 (530 x 325 mm) ou 12 containers GN 1/2 (325 x 265 mm) - Calhas para colocação de tabuleiros GN 1/1 e 1/2 - Batentes de protecção em borracha de alta densidade - 4 Rodizios de 100 mm diâmetro, sendo 2 com travão - Dim: 450 x 630 x 800 mm		
MAPA EQUIPAMENTOS	PREPARAÇÃO DE PEIXE				
5.1	1	CEPO DE CORTE	- Construção tubular em aço inox AISI 304 - Aro para apoio de placa em tubo de aço inox 40 x40mm;- Placa corte azul em polietileno com 700 x 700 x 30 mm;- Inferiormente o espaço será livre com travamento posterior e lateral;- Pés em tubo de aço inox com niveladores;- Dim.: 700 x 700 x 850 mm		
5.2	1	LAVADOURO DUPLO LINHA AÉREA/SUSPENSA	- Construção em aço inox AISI 304;- Tampo boleado de e=1,5 mm com alçado posterior de 100 mm - 2 Cubas de 600 x 500 x 300 mm;- Poleias à parede - Pés reguláveis;- Dim: 2.000 x 700 x 850 mm		
5.2.1	1	TORNEIRA MISTURADORA MONOCOMANDO OBLÍQUO	- Modelo de bancada - Acabamento cromado		

MAPA EQUIPAMENTOS/A221

ÍNDICE

Posição	Quant	Designação	Características Técnicas	Instalado no local marcado planta	OBSERVAÇÃO
APA F011PAMF		RECEÇÃO / PESAGEM			F011PAMFNT051 CONTENTORES
APA F011PAMF		ARMAZÉM GERAL			F011PAMFNT051 APOIO À CONFEÇÃO 2
APA F011PAMF		EXPEDIÇÃO			F011PAMFNT051 CONFEÇÃO 2
APA F011PAMF		PREPARAÇÃO DE LEGUMES			F011PAMFNT051 SHOW COOKING
APA F011PAMF		PREPARAÇÃO DE PEIXE			F011PAMFNT051 PÓS-PRODUÇÃO
APA F011PAMF		PREPARAÇÃO DE CARNE			EXPEDIÇÃO PÓS-PRODUÇÃO
APA F011PAMF		PREPARAÇÕES			F011PAMFNT051 SALA
APA F011PAMF		FRIO GERAL			F011PAMFNT051 ARMAZÉM DE NÃO ALIMENTARES
APA F011PAMF		APOIO À CONFEÇÃO 1			F011PAMFNT051 LAVAGEM DE TREM 2
APA F011PAMF		CONFEÇÃO 1			F011PAMFNT051 REFORÇO HIGIENE E SEGURANÇA – MEDIDAS CONTINGÊNCIA COVID19
APA F011PAMF		LAVAGEM DE TREM 1			
5.3	1	TAMPO DE REMATE LINHA AÉREA/SUSPENSÃO	- Construção em aço inox AISI 304 de e=1 mm; - Tampo será boleado equipado com alçado posterior e lateral de 100 mm e reforçado interiormente para insonorização; - Dim.: 700x700x40 mm		
5.4	1	BANCADA DE APOIO LINHA AÉREA/SUSPENSÃO	- Construção em aço inox AISI 304; - Tampo boleado de 1,5 mm de espessura com alçado posterior de 100 mm - Poleias à parede; - Pés reguláveis; - Dim: 1,1x700x850 mm		
5.5	1	ESTERILIZADOR DE FACAS	Esterilizador construído em aço inox polido tipo "Scotch brite"; - Porta em plexiglass com microinterruptor de segurança;- Lâmpada germicida UV 230V-50/60 Hz 36W;- Suporte de facas de aço inox com grelha de proteção;- Cabo com ficha;- Altura útil: 500 mm;- Temporizador de 0 a 120 minutos;- Capacidade para 10 facas;- Potência 100 W - 230 V;- Dim: 552 x 131 x 620 mm;		
5.6	1	CARRO BANCADA SIMPLES	- Construção em aço inox AISI 304; - Estrutura tubular; - Tampo de e=1 mm;- Tampo será boleado e reforçado interiormente para insonorização;- Capacidade para 6 containers GN 1/1 (530 x 325 mm) ou 12 containers GN 1/2 (325 x 265 mm);- Calhas para colocação de tabuleiros GN 1/1 e 1/2;- Batentes de protecção em borracha de alta densidade;- 4 Rodízios de 100 mm diâmetro, 2 c/ travão;- Dim: 450x630x800 mm		
5.7	3	ARMÁRIO MURAL FECHADO	- Construção em aço inox AISI 304 de 1 mm de espessura - Laterais e painel posterior;- Prateleira intermédia amovível regulável em alt;- Portas correr;- Dim.: 1.0x400x600 mm		
MAPA EQUI	PREPARAÇÃO DE CARNE				
6.1	1	CEPO DE CORTE	- Construção tubular em aço inoxidável AISI 304 - Aro para apoio de placa em tubo de aço inox 40x40 mm - Placa corte vermelha em polietileno com 700 x 700 x 30 mm;- Inferiormente o espaço será livre com travamento posterior e lateral;- Pés em tubo de aço inoxidável com niveladores;- Dim.: 700 x 700 x 850 mm		
6.2	1	LAVADOURO DUPLO LINHA AÉREA/SUSPENSÃO	- Construção em aço inoxidável AISI 304; - Tampo boleado de 1,5 mm de espessura com alçado posterior de 100 mm - 2 Cubas de 600 x 500 x 300 mm;- Poleias à parede - Pés reguláveis;- Dim: 2.000 x 700 x 850 mm		
6.2.1	1	TORNEIRA MISTURADORA MONOCOMANDO ORBITAL	- Modelo de bancada		
6.3	1	PICADORA DE CARNE	- Produção horária: 300 Kgs/h;- Corpo em alumínio e aço inox;- Motor auto ventilado de grande potência;- Painel de controle de 24 V com um interruptor que evita a ignição accidental do dispositivo após uma interrupção;- Grupo picador em alumínio, com lâmina e placa no aço inoxidável, completamente removíveis para fácil limpeza e a higiene;- Dotado de funil, a bandeja da coleção do aço inoxidável e o artigo para ajudar a introduzir o produto, em material próprio para área alimentar;- Velocidade grupo picador: 140 r.p.m.-; Boca de saída: Ø 82 mm;- Potência: 1,1 kW - 230V/50Hz;- Dim.: 240x440x470 mm;NOTA: Variação admitida 2 cm.		
6.4	1	TAMPO DE REMATE LINHA AÉREA/SUSPENSÃO	- Construção em aço inoxidável AISI 304 de 1 mm de espessura;- Tampo será boleado equipado com alçado posterior e lateral de 100 mm e reforçado interiormente para insonorização; - Dim.: 700 x 700 x 40 mm		
6.5	1	BANCADA DE APOIO LINHA AÉREA/SUSPENSÃO	- Construção em aço inoxidável AISI 304 - Tampo boleado de 1,5 mm de espessura com alçado posterior de 100 mm; - Poleias à parede; - Pés reguláveis - Dim: 1.1x700x850 mm		
6.6	1	ESTERILIZADOR DE FACAS	- Esterilizador construído em aço inox polido "Scotch Brite"; - Porta em plexiglass com microinterruptor de segurança; - Lâmpada germicida UV 230 V 50/60 Hz 36W;- Suporte de facas de aço inox com grelha de proteção;- Cabo com ficha; - Altura útil: 500 mm;- Temporizador de 0 a 120 minutos;- Capacidade para 10 facas;- Potência 100 W - 230 V;- Dim: 552x131x620 mm;		
6.7	1	BASE RODADA PARA SACO DE DETRITOS	- Construção em aço inox AISI 304 de e=1 mm; - Estrutura de suporte de sacos de lixo;- Pára-choques laterais; - Com tampa e pedal;- Dim.: 400x480x700 mm;		
6.8	2	ARMÁRIO MURAL FECHADO	- Construção em aço inox AISI 304 de e=1 mm;- Laterais e painel posterior;- Prateleira intermédia amovível regulável em altura;- Portas de correr;- Dim.: 1.000 x 400 x 600 mm		
MAPA EQUI	PREPARAÇÕES				
7.1	1	LAVADOURO DUPLO LINHA AÉREA/SUSPENSÃO	- Construção em aço inoxidável AISI 304; - Tampo boleado de 1,5 mm de espessura com alçado posterior de 100mm - 2 Cubas de 600 x 500 x 300 mm; - Poleias à parede - Pés reguláveis; - Dim: 1.600 x 700 x 850 mm		
7.1.1	1	TORNEIRA MISTURADORA MONOCOMANDO ORBITAL	- Modelo de bancada		

MAPA EQUIPAMENTOSIA221

INDICE					
APA F011PAMF	RECEÇÃO / PESAGEM			F011PAMFNTOS	CONTENTORES
APA F011PAMF	ARMAZÉM GERAL			F011PAMFNTOS	APOIO À CONFEÇÃO 2
APA F011PAMF	EXPEDIÇÃO			F011PAMFNTOS	CONFEÇÃO 2
APA F011PAMF	PREPARAÇÃO DE LEGUMES			F011PAMFNTOS	SHOW COOKING
APA F011PAMF	PREPARAÇÃO DE PEIXE			F011PAMFNTOS	PÓS-PRODUÇÃO
APA F011PAMF	PREPARAÇÃO DE CARNE			F011PAMFNTOS	EXPEDIÇÃO PÓS-PRODUÇÃO
APA F011PAMF	PREPARAÇÕES			F011PAMFNTOS	SALA
APA F011PAMF	FRIO GERAL			F011PAMFNTOS	ARMAZÉM DE NÃO ALIMENTARES
APA F011PAMF	APOIO À CONFEÇÃO 1			F011PAMFNTOS	LAVAGEM DE TREM 2
APA F011PAMF	CONFEÇÃO 1			F011PAMFNTOS	REFORÇO HIGIENE E SEGURANÇA – MEDIDAS CONTIGÊNCIA COVID19
APA F011PAMF	LAVAGEM DE TREM 1				
Posição	Quantidade	Designação	Características Técnicas	Instalado no local marcado planta	OBSERVAÇÃO
7.2	2	TAMPO DE REMATE LINHA AÉREA/SUSPENSÃO	- Construção em aço inoxidável AISI 304 de 1 mm de espessura; - Tambo será boleado equipado com alçado posterior e lateral de 100 mm e reforçado interiormente para insonorização; - Dim.: 700x700x40 mm		
7.3	1	BANCADA DE APOIO LINHA AÉREA/SUSPENSÃO	- Construção em aço inoxidável AISI 304 - Tambo boleado de 1,5 mm de espessura com alçado posterior de 100 mm; - Poleias à parede; - Pés reguláveis - Dim: 1.500 x 700 x 850 mm		
7.4	3	PLACA DE CORTE	- Construção em polietileno; - Disponível nas cores branco, verde, vermelho, azul, amarelo e castanho - Dim.: 500 x 400 x 30 mm		
7.5	1	BASE RODADA PARA SACO DE DETRITOS	- Construção em aço inoxidável AISI 304 e=1 mm - Estrutura de suporte de sacos de lixo; - Pára-choques laterais; - Com tampa e pedal; - Dim.: 400 x 480 x 700 mm		
7.6	1	ESTERILIZADOR DE FASCAS	- Esterilizador construído em aço inoxidado "Scotch Brite" - Porta em plexiglass com microinterruptor de segurança - Lâmpada germicida UV 230 V 50/60 Hz 36W - Suporte de facas de aço inox com grelha de proteção - Cabo com ficha; - Altura útil: 500 mm; - Temporizador de 0 a 120 minutos; - Capacidade para 10 facas; - Potência 100 W - 230 V; - Dim: 552 x 131 x 620 mm		
7.7	1	BANCADA DE APOIO LINHA AÉREA/SUSPENSÃO	- Construção em aço inox AISI 304; - Tambo boleado de e=1,5 mm com alçado posterior de 100 mm; - Poleias à parede; - Pés reguláveis; - Dim: 1.600 x 700 x 850 mm		
7.8	1	CARRO BANCADA SIMPLES	- Construção em aço inox AISI 304; - Estrutura tubular - Tambo de e=1 mm; - Tambo será boleado e reforçado interiormente para insonorização; - Capacidade para 6 containers GN 1/1 (530 x 325 mm) ou 12 containers GN 1/2 (325 x 265 mm); - Calhas para colocação de tabuleiros GN 1/1 e 1/2; - Batentes de proteção em borracha de alta densidade; - 4 Rodízios de 100 mm diâmetro, sendo 2 com travão; - Dim: 450 x 630 x 600 mm		
7.9	1	CORTADORA DE LEGUMES	- Desenho ergonómico: permite cortar (um corte perfeito, uniforme) o produto num só movimento; - Composto por bloco de motor de uma velocidade e cabeçal universal; - Fabricado em aço inox, materiais alta qualidade, aptos para o contato com alimentos; - Saída de produto lateral: requer menos profundidade na mesa de trabalho e direcção o produto, evitando salpicaduras; - Painel de comandos electrónico de uso fácil; - Pisador e tampa facilmente desmontáveis para limpeza; - Aparelho certificado pela NSF Internacional (norma de higiene, limpeza e materiais aptos para contacto com alimentos); - Capacidade de produção até 450 kgs/hora; - Velocidade: 365 r.p.m.; - Dimensões boca (cortadora): 136 cm2; - Diâmetro de disco: 205 mm - Potência: 370 W - TR; - Dim: 389 x 405 x 544 mm		
7.9.1	1	PACK DE 5 DISCOS	- Fatiar 2 mm e 6 mm; - Ralar 2 mm - Equipamento de batatas fritas 8 x 8 mm		
7.9.2	1	PACK DE 9 DISCOS SAMMIC	- Fatiar 2 mm e 6 mm; - Ralar 2 mm; - Equipamento de batatas fritas 8 x 8 mm; - Equipamento de macedónia 14 x 14 mm; - Equipamento de macedónia 20 x 20 mm		
7.10	2	ARMÁRIO MURAL FECHADO	- Construção em aço inoxidável AISI 304 de e=1 mm; - Laterais e painel posterior; - Prateleira intermédia amovível regulável em altura; - Portas de correr; - Dim.: 1.200 x400x600 mm		
8	FRIO GERAL				
8.1.1	1	ARMÁRIO FRIGORÍFICO DE CONSERVAÇÃO	- Capacidade para 700 Lts; - 1 Porta opaca; - Estrutura interior e exterior em aço inox; - Interior com cantos arredondados; - Fecho porta de borracha magnético		
8.1.2	1	ARMÁRIO FRIGORÍFICO DE CONSERVAÇÃO			
8.1.3	1	ARMÁRIO FRIGORÍFICO DE CONSERVAÇÃO			
8.2	1	ARMÁRIO FRIGORÍFICO DE CONGELAÇÃO	- Capacidade para 700 Lts; - 1 Porta opaca; - Estrutura interior e exterior em aço inox; - Interior com cantos arredondados; - Fecho porta de borracha magnético; - Evaporação automática; - Termóstato digital; - Painel frontal digital com sonda NTC; - Frio tropicalizado; - Pés em aço inox reguláveis em altura; - Temperatura de funcionamento: -18 0/-220C; - Potência 650 W - 230V/1P/50Hz; - Dim.: 710 x 800 x 2.030/2.100mm		
MAPA EQUI	APOIO À CONFEÇÃO 1				

MAPA EQUIPAMENTOSIA221

INDICE					
APA F01IIPAMF	RECEÇÃO / PESAGEM				F01IIPAMFNTOSI CONTENTORES
APA F01IIPAMF	ARMAZEM GERAL				F01IIPAMFNTOSI APOIO À CONFEÇÃO 2
APA F01IIPAMF	EXPEDIÇÃO				F01IIPAMFNTOSI CONFEÇÃO 2
APA F01IIPAMF	PREPARAÇÃO DE LEGUMES				F01IIPAMFNTOSI SHOW COOKING
APA F01IIPAMF	PREPARAÇÃO DE PEIXE				F01IIPAMFNTOSI PÓS-PRODUÇÃO
APA F01IIPAMF	PREPARAÇÃO DE CARNE				EXPEDIÇÃO PÓS-PRODUÇÃO
APA F01IIPAMF	PREPARAÇÕES				F01IIPAMFNTOSI SALA
APA F01IIPAMF	FRIJO GERAL				F01IIPAMFNTOSI ARMAZÉM DE NÃO ALIMENTARES
APA F01IIPAMF	APOIO À CONFEÇÃO 1				F01IIPAMFNTOSI LAVAGEM DE TREM 2
APA F01IIPAMF	CONFEÇÃO 1				F01IIPAMFNTOSI REFORÇO HIGIENE E SEGURANÇA – MEDIDAS CONTINGÊNCIA COVID19
APA F01IIPAMF	LAVAGEM DE TREM 1				
Posição	Quant	Designação	Características Técnicas	Instalado no local marcado planta	OBSERVAÇÃO
9.1	1	ARMÁRIO FRIGORÍFICO DE CONSERVAÇÃO	- Capacidade para 700 Lts;- 1 Porta opaca;- Estrutura interior e exterior em aço inox;- Interior com cantos arredondados;- Fecho porta de borracha magnético;- Evaporação automática;- Termostato digital;- Painel frontal digital com sonda NTC;- Frio tropicalizado;- Pés em aço inoxidável reguláveis em altura;- Temperatura de funcionamento: 0º/+10ºC;- Potência 385 W - 230V/1P/50Hz;- Dim.: 710x800x2.030/2.100mm		
9.2	1	LAVADOURO DUPLO LINHA AÉREA/SUSPENSA	- Construção em aço inox AISI 304;- Tampo boleado de E=1,5 mm com alçado posterior de 100 mm;- 2 Cubas de 600x500x300 mm;- Poleias à parede;- Pés reguláveis - Dim: 1.900 x 700 x 850 mm		
9.2.1	1	TORNEIRA MISTURADORA MONOCOMANDO ORBITAL	- Modelo de bancada;- Acabamento cromado		
9.3	3	PLACA DE CORTE	- Construção em polietileno;-Disponível nas cores branco, verde, amarelo, azul, vermelho e preto		
9.4	1	BASE RODADA PARA SACO DE DETRITOS	- Construção em aço inoxidável AISI 304 de e=1 mm;- Estrutura de suporte de sacos de lixo;- Pára-choques laterais;- Com tampa e pedal;- Dim.: 400 x 480 x 700 mm		
9.5	1	BANCADA REFRIGERADA COM GAVETAS	- Interior e exterior em aço inox AISI 304;- Isolamento de e=70 mm;- Capacidade para 465 Lts;- Equipamento frigorífico incorporado;- Sistema de refrigeração ventilado - Descongelação automática;- Control digital de 30 amp - Temperatura de -2º/+8ºC;- Potência: 473 W;- Potência frigorífica: 690 W;- Refrigerante R-290;- Pés reguláveis - 3 Kits de 2 Gavetas;- Dim.: 1.960 x 700 x 810 mm		
9.5.1	1	TAMPO PARA BANCADA REFRIGERADA	- Construção em aço inoxidável AISI 304 de e=1 mm;- Tampo será boleado equipado com frente de 50 mm e com alçado posterior de 100 mm;- Reforçado interior/ para insonorização;- Dim: 1.960x700x50/150 mm		
9.6	1	PRATELEIRA MURAL LISA	- Construção em aço inox AISI 304 de e=1 mm;- Prateleira reforçada inferiormente;- Poleias de fixação mural com travamentos para maior duração e suporte de peso - Dim: 1.600 x 400 x 205 mm		
9.7	1	BANCADA DE APOIO LINHA AÉREA/SUSPENSA	- Construção em aço inox AISI 304;- Tampo boleado de e=1,5 mm de espessura com alçado posterior de 100 mm - Poleias à parede;- Pés reguláveis;- Dim: 600x700x850mm		
9.8	1	CARRO BANCADA SIMPLES	- Construção em aço inox AISI 304;- Estrutura bubular;- Tampo de e=1 mm;- Tampo será boleado e reforçado interiormente para insonorização;- Capacidade para 6 containers GN 1/1 (530 x 325 mm) ou 12 containers GN 1/2 (325 x 265 mm);- Calhas para colocação de tabuleiros GN 1/1 e 1/2;- Batentes de protecção em borracha de alta densidade;- 4 Rodízios de 100 mm diâmetro, sendo 2 com travão;- Dim: 450 x 630 x 800 mm		
9.9	1	POSTO DE HIGIENE DE JOELHO C/ DISP. SABÃO E PAPEL	- Construção em aço inox AISI 304 de e=1 mm;- Cuba semi-esférica;- Torneira misturadora de accionamento por joelho;- Equipado para entrada de água quente e fria;- Com regulador de temperatura;- Bica de saída de água;- Alçado posterior com 670 mm de altura em aço inox;- Dispensador de toalhas em aço inoxidável satinado com capacidade para 600 folhas;- Dispensador de sabão automático com capacidade para 1,1 Litros, funciona com 4 pilhas AA;- Fixação mural;- Dim: 400x400x200+670 mm		
9.10	1	CARRO PORTA CONTAINERS	- Construção tubular em aço inox AISI 304;- 17 Níveis - Capacidade para 34 Containers GN 1/1 (530 x 325 mm) ou 17 Containers GN 2/1 (530 x 650 mm);- Calhas para containers gastronorm;- Batentes de protecção em borracha de alta densidade;- 4 Rodízios, sendo 2 com travão;- Dim: 655 x 765 x 1.585 mm		
9.11	1	ABATEDOR DE TEMPERATURA CONCEPT INDUSTRIAL CÉLULA DE ARREFECIMENTO	- Capacidade para 5 tabuleiros GN 1/1 ou 5 tabuleiros 600 x400;- Capacidade de refrigeração: 18 Kgs/ciclo;- Capacidade de congelação: 10 Kgs/ciclo;- Móvel exterior em aço inox, acabamento acetinado e parte posterior em plastificado;- Interior fabricado em aço inox AISI 304 18/10;- Estrutura compa totalmente injetada;- Incorpora suporte-guias em aço inox AISI 304 18/10;- Isolamento de poliuretano injetado de 60 mm com densidade de 40 kg sem CFC;- Compressor hermético com condensador ventilado;- Refrigerante ecológico R-404A sem CFC;- Painel de controlo de fácil manuseamento, tipo ECO;- Controlo de ciclos com termostato com alarme sonoro no final do ciclo;- Dispõem de sonda de temperatura sem aquecer;- Dispositivo auto de eliminação de gelo excessivo;- Evaporação auto da água da condensação sem contribuição de energia eléctrica;- Potência eléctrica: 1.100W;- Potência frigorífica: 650W;- Tensão: 230V/1N;- Dim.: 790 x 700 x 850 mm		
9.11.1	8	GRELHA EM INOX GN 1/1			
9.12	1	BANCADA ARMÁRIO	- Construção em aço inox AISI 304 de e=1 mm;- Tampo será boleado equipado com alçado posterior de 100 mm e		
9.13	1	BATEDEIRA MISTURADORA	- Cuba em aço inox de 20 lts de capacidade;- Capacidade de massa para process: 10 Kgs;- Capacidade de massa para mix: 10 Kgs;- Dim: 500x700mm		
9.13.1	1	CAVALETE PARA APOIO A BATEDEIRA	- Construção tubular em aço inox AISI 304;- 4 Pés em tubo		

MAPA EQUIPAMENTOSIA221

ÍNDICE						
APA	FOI IIPAMF	RECEÇÃO / PESAGEM			FOI IIPAMENTOS	CONTENTORES
APA	FOI IIPAMF	ARMAZÉM GERAL			FOI IIPAMENTOS	APOIO À CONFEÇÃO 2
APA	FOI IIPAMF	EXPEDIÇÃO			FOI IIPAMENTOS	CONFEÇÃO 2
APA	FOI IIPAMF	PREPARAÇÃO DE LEGUMES			FOI IIPAMENTOS	SHOW COOKING
APA	FOI IIPAMF	PREPARAÇÃO DE PEIXE			FOI IIPAMENTOS	PÓS-PRODUÇÃO
APA	FOI IIPAMF	PREPARAÇÃO DE CARNE			FOI IIPAMENTOS	EXPEDIÇÃO PÓS-PRODUÇÃO
APA	FOI IIPAMF	PREPARAÇÕES			FOI IIPAMENTOS	SALA
APA	FOI IIPAMF	FRIO GERAL			FOI IIPAMENTOS	ARMAZÉM DE NÃO ALIMENTARES
APA	FOI IIPAMF	APOIO À CONFEÇÃO 1			FOI IIPAMENTOS	LAVAGEM DE TREM 2
APA	FOI IIPAMF	CONFEÇÃO 1			FOI IIPAMENTOS	REFORÇO HIGIENE E SEGURANÇA – MEDIDAS CONTIGÊNCIA COVID19
APA	FOI IIPAMF	LAVAGEM DE TREM 1				
Posição	Quantidade	Designação	Características Técnicas	Instalado no local	Observação	
CONFEÇÃO 1						
10.1	1	FORNO CONVECTOR MISTO A GÁS	- Capacidade para 10 containers GN 1/1 ou 8 containers EN; - Modos de funcionamento do ACS+: Vapor, combi-steam e convecção;- Funções adicionais do ACS+: Crisp&Tasty, BakePro, HumidityPro, Velocidade do ventilador; Ecrã EasyDial; todas as funções são ajustadas em um nível;- Sistema de limpeza semiautomático;- Interface USB integrada no painel de controle;- HygienicCare segurança graças a superfícies antibacterianas; Painel de controle EasyDial e puxador da porta com fechadura de segurança e pistola de água enrolável;- Porta USB embutida no painel de controle;- Anel indicador TriColor: mostra o estado operacional atual;- Geração de vapor por injeção de água na câmara de cozimento;- Porta do aparelho com encosto direito;- Modos de operação ACS+: Vapor; Combisteam; Convecção;- Sensor da temperatura interna de múltiplos pontos;- Puxador da porta com fechadura de segurança;- Ponte de pré-aquecimento integrada;- HACCP e valor de pasteurização - armazenamento de dados;- Função de pré-aquecimento e Cool & Down;- Funcionamento a gás;- Funcionamento a gás: 21 kW;- Potência elétrica de 0,6 kW - 1N~ 230V/50Hz (1/N/PE);- Dim.: 875x792x1.058 mm			
10.1.1	1	CAVALETE DE SUPORTE AO	- Construção em aço inox AISI 304;- Estrutura em tubo			
10.1.2	5	RECIPIENTE GASTRONORM INOX GN	quadrado de aço Innox;- Caixa para tabuleiros/colchas GN			
10.1.3	5	RECIPIENTE GASTRONORM INOX GN				
10.1.4	5	RECIPIENTE GASTRONORM DEFE INOX				
10.1.5	5	GRELHA EM INOX GN 1/1				
10.1.6	5	RECIPIENTE GASTRONORM DEFE INOX				
10.2	1	FOGÃO GÁS TOP	- Bancadas embutidas fabricadas em aço inox AISI 304 de e=2 mm;- Juntas de corte por laser, soldaduras e polimentos automáticos com parafusos ocultos à vista;- Grelhas de dimensões 397 x 350 mm;- A distância entre nervos centrais, de 75 mm;- As grelhas são fabricadas em fundição esmaltada RAAF;- Queimadores e difusores de dupla coroa de ferro fundido niquelado;- Queimadores com diferentes potências, para se adaptarem aos recipientes e à sua utilização com diferentes alimentos: * 3 Queimadores de 5,25 kW com Ø de 100 mm * 2 Queimador de 8 kW com Ø de 120 mm * 1 Queimador de 10,2 kW com Ø de 140 mm - Conduitas de gás em tubo flexível de aço inox, o que facilita manipulações internas para melhorar a reparabilidade;- Comandos com base de apoio protetora e sistema contra infiltrações de água;- Protetor de chaminé de ferro fundido esmaltado de alta temperatura, encastrado com as grelhas;- Acesso aos componentes pela parte frontal;- Potência: 41,95 kW;- Dim.: 1.2x0.93x0.29m			
10.2.1	1	BASE ABERTA P/ELEMENTOS CONFEÇÃO	- Fabricado com uma sólida estrutura em aço inox AISI 304;- Rápido acoplamento para servir de suporte;- Sem portas;- Dim.: 1.200 x 930 x 560 mm			
10.2.2	3	KIT PORTA P/ELEMENTOS CONFEÇÃO	- Construção em aço inox;- Porta reversível			
10.3	1	FRY-TOP PLACA CANELADA A GÁS TOP	- Bancadas encastradas fabricadas em aço inox AISI 304 de e=2 mm;- Juntas de corte por laser, soldaduras e polimentos automáticos com parafusos ocultos à vista;- Chapas de assado fabricadas em aço suave de e=20 mm, de rápida colocação em funcionamento e elevada potência;- Placa canelada;- 1 Zona de aquecimento com 1 queimador;- Controlo termostático da temperatura (entre 100°C e 300 ° C) ou com funcionamento através de válvula de segurança com termopar;- Ligação dos queimadores através de sequência de fiação eletrónica, dispõem de tubo de acesso para ligação manual;- Termostato de segurança;- Grande rapidez de reação e recuperação da temperatura na chapa - Inclinação da chapa para a parte dianteira, para facilitar a recolha de gorduras e líquidos;- Dotadas de um orifício para a recolha das gorduras de cocção e de uma gaveta para o seu armazenamento com capacidade de até 2 litros;- Proteções anti salpicos laterais facilmente desmontáveis;- Protetor de chaminé de ferro fundido esmaltado de alta temperatura;- Proteção de grau IPX5 contra a água;- Acesso aos componentes pela parte frontal;- Potência: 9,25 kW;- Dim. placa: 335x640 mm;- Dim.: 400x930x290 mm			
10.3.1	1	BASE ABERTA P/ELEMENTOS CONFEÇÃO	- Fabricado com uma sólida estrutura em aço inox AISI 304;- Rápido acoplamento para servir de suporte;- Sem portas;- Dim.: 1.200 x 930 x 560 mm			
10.3.2	1	KIT PORTA P/ELEMENTOS CONFEÇÃO	- Construção em aço inox;- Porta reversível			
10.4	1	ELEMENTO NEUTRO P/ PLACA CONFEÇÃO	- Construção em aço inox;- Tampo superior de trabalho liso			
10.4.1	1	BASE ABERTA P/ELEMENTOS CONFEÇÃO	- Fabricado com uma sólida estrutura em aço inox AISI 304;- Rápido acoplamento para servir de suporte;- Sem portas;- Dim.: 1.200 x 930 x 560 mm			

MAPA EQUIPAMENTOSIA221

ÍNDICE

APA FOIIPAMF RECEÇÃO / PESAGEM
 APA FOIIPAMF ARMAZÉM GERAL
 APA FOIIPAMF EXPEDIÇÃO
 APA FOIIPAMF PREPARAÇÃO DE LEGUMES
 APA FOIIPAMF PREPARAÇÃO DE PEIXE
 APA FOIIPAMF PREPARAÇÃO DE CARNE
 APA FOIIPAMF PREPARAÇÕES
 APA FOIIPAMF FRIO GERAL
 APA FOIIPAMF APOIO À CONFEÇÃO 1
 APA FOIIPAMF CONFEÇÃO 1
 APA FOIIPAMF LAVAGEM DE TREM 1

FOIIPAMFNTOSI CONTENTORES
 FOIIPAMFNTOSI APOIO À CONFEÇÃO 2
 FOIIPAMFNTOSI CONFEÇÃO 2
 FOIIPAMFNTOSI SHOW COOKING
 FOIIPAMFNTOSI PÓS-PRODUÇÃO
 EXPEDIÇÃO PÓS-PRODUÇÃO
 FOIIPAMFNTOSI SALA
 FOIIPAMFNTOSI ARMAZÉM DE NÃO ALIMENTARES
 FOIIPAMFNTOSI LAVAGEM DE TREM 2
 FOIIPAMFNTOSI REFORÇO HIGIENE E SEGURANÇA – MEDIDAS CONTINGÊNCIA COVID19

Posição	Quant	Designação	Características Técnicas	Instalado no local marcado planta	OBSERVAÇÃO
10.4.2	1	KIT PORTA P/ELEMENTOS CONFEÇÃO	- Construção em aço inox;- Porta reversível		
10.5	1	FRITADEIRA MERGULHANTE SIMPLES A GÁS	- 1 Cubra com capacidade para 21 lbs;- Bancadas encastradas fabricadas em aço inox AISI 304 de e=2 mm; - Juntas de corte por laser, soldaduras e polimentos automáticos com parafusos ocultos à vista;- Cubas integradas na bancada;- Zona fria na parte inferior da cubra, que ajuda a manter durante mais tempo as características e qualidade do óleo utilizado;- Controlo termostático da temperatura, entre 60°C e 200 °C;- 3 Tubos de aquecimento longitudinais integrados na cubra;- Queimadores a gás de alta eficiência;- Máquinas com altas potências, rápido abastecimento e elevada relação potência-filtro (até 1.00 kW / litro);- Ligado por sequência de faíscas;- Termostato de segurança;- Descarga do óleo da cubra através de torneira de esfera, robusta e fiável, resistente a altas temperaturas;- Fornecida com tampas individuais para cada cubra;- Protetor de chaminé de ferro fundido esmaltado de alta temperatura;- Acesso aos componentes pela parte frontal;- Máquinas com proteção de grau IPX5 contra a água;- Funcionamento a gás;- Potência: 21 kW - Inclui de série:* Tampa para cubra;* 2 Cestos pequenos por cubra (130 x 330 x 130 mm);* Armário inferior fechado;- Dim.: 400 x 930 x 850 mm		
10.6	1	FORNO CONVECTOR MISTO A GÁS	- Capacidade para 10 tabuleiros GN 1/1 ou 20 tabuleiros GN 1/2;- Controlo de funcionamento através de botões digitais + Dois comandos "Scroll" (Deslizantes);- 4 Modos de cozedura: * Vapor;* Misto;* Regeneração;* Convecção (até 300 °C);- Sonda de temperatura;- Opção de pré-aquecimento da câmara de cozedura;- Sistema de deteção de erros;- 2 Velocidades - 2 Potências;- Sistema Cool-down de arrefecimento da câmara;- Programa automático de lavagem da câmara (Automatic Cleaning);- Sistema "auto-reverse" para inversão das rotações do ventilador;- Sistema de fecho rápido de porta;- Sistema modo SAT;- Proteção IPX-5;- Potência: 18 kW;- Potência elétrica: 1,2 kW;- Voltagem: 230V/1+N/50Hz;- Dim.: 898 x 867 x 1.117 mm		
10.6.1	1	ESTUFA ELÉTRICA	- Construção em aço inox AISI 304;- Portas batentes;- Convecção forçada;- Funcionamento elétrico;- Pés reguláveis;- Dim. altura: 815 x 725 x 650 mm		
10.7	1	CÚPULA APANHA FUMOS CENTRAL COMPENSADA	- Construção em chapa de aço inox AISI 304 de e=1 mm;- Caixa de recepção de fumos;- Caixa de filtros amovíveis de 500 x 500 x 50 mm;- Iluminação;- Grelhas insuflação ar;- Calha periférica aparta-pingos;- Dim: 3.000x2.800x600 mm		
LAVAGEM DE TREM 1					
11.1	1	MESA DE TRIAGEM DE LOUÇA LINHA AÉREA/SUSPensa	- Construção em aço inox AISI 304;- Tampo boleado de e=1,5 mm com alçado posterior de 100 mm;- Rebaixo no tampo para contenção de águas;- Furo de despejos com gola de borracha;- Espaço inferior livre para alojamento de carro de detritos;- Poleias à parede;- Pés reguláveis - Dim.: 700 x 700 x 850 mm		
11.2	1	BASE RODADA PARA SACO DE DETRITOS	- Construção em aço inox AISI 304 de e=1 mm;- Estrutura de suporte de sacos de lixo;- Pára-choques laterais;- Com tampa e pedal;- Dim.: 400 x 480 x 700 mm		
11.3	1	LAVADOURO DUPLO DE TREM LINHA AÉREA/SUSPensa	- Construção em aço inox AISI 304;- Tampo boleado de e=1,5 mm com alçado posterior de 100 mm;- 2 Cubas de 600 x 500 x 300 mm;- Poleias à parede;- Pés reguláveis - Dim: 1.800 x 700 x 850 mm		
11.3.1	1	TORNEIRA MISTURADORA DE BANCADA / CUBRETO	- 2 Furos;- Duche de lavagem com manípulo de pressão		
11.4	2	PRATELEIRA MURAL ENGRADADA	- Construção tubular em aço inox AISI 304;- Suspensão por poleias em tubo 25 x 25 mm com travamentos para maior duração e suporte peso;- Dim.: 1.250x400x205 mm		
11.5	1	MÁQUINA DE LAVAR TREM	- Para lavagem de utensílios e recipientes;- Construída com parede dupla de aço inox 18/10 (AISI 304);- Cubra embutida;- Filtro duplo de aço inox;- Painel de controlo eletrónico;- Temperatura de lavagem: 55°C;- Temperatura de enxaguamento: 80°C;- Ciclos de lavagem: 2' - 4' - 6';- Ciclo de lavagem contínua até 12';- Sistema Termostop para enxaguar à temperatura correta selecionada;- Braços girantes de lavagem de aço inox com mudanças contínuas de senso de rotação e vários ângulos de impo;- Controlo constante da pressão durante o enxaguamento;- Bombas de lavagem autolimpantes verticais;- Bomba de enxaguamento com bomba de drenagem, o ciclo de auto-limpeza é automático (B);- Dosificadores de detergente e abillhantador incorporados (DD);- Tamanho do cesto: 560 x 630 mm;- Altura útil: 650 mm;- Capacidade da cubra: 37 Lts; - Potência: 7,5 kW;- Alimentação elétrica: 400 V - 3+N+T - 50 Hz;- Dim.: 720 x 780 x 1.730 mm		

MAPA EQUIPAMENTOS/A221

INDICE					
MAPA EQUIPAMENTOS	RECEÇÃO / PESAGEM	FOI IIPAMFNTOS	CONTENTORES		
MAPA EQUIPAMENTOS	ARMAZÉM GERAL	FOI IIPAMFNTOS	APOIO À CONFEÇÃO 2		
MAPA EQUIPAMENTOS	EXPEDIÇÃO	FOI IIPAMFNTOS	CONFEÇÃO 2		
MAPA EQUIPAMENTOS	PREPARAÇÃO DE LEGUMES	FOI IIPAMFNTOS	SHOW COOKING		
MAPA EQUIPAMENTOS	PREPARAÇÃO DE PEIXE	FOI IIPAMFNTOS	PÓS-PRODUÇÃO		
MAPA EQUIPAMENTOS	PREPARAÇÃO DE CARNE	FOI IIPAMFNTOS	EXPEDIÇÃO PÓS-PRODUÇÃO		
MAPA EQUIPAMENTOS	PREPARAÇÕES	FOI IIPAMFNTOS	SALA		
MAPA EQUIPAMENTOS	FRIO GERAL	FOI IIPAMFNTOS	ARMAZÉM DE NÃO ALIMENTARES		
MAPA EQUIPAMENTOS	APOIO À CONFEÇÃO 1	FOI IIPAMFNTOS	LAVAGEM DE TREM 2		
MAPA EQUIPAMENTOS	CONFEÇÃO 1	FOI IIPAMFNTOS	REFORÇO HIGIENE E SEGURANÇA – MEDIDAS CONTINGÊNCIA COVID19		
MAPA EQUIPAMENTOS	LAVAGEM DE TREM 1				
Posição	Quantidade	Designação	Características Técnicas	Instalado no local marcado planta	OBSERVAÇÃO
11.6	1	FAT TANK	?		
11.7	1	CÚPULA CAPTA VAPORES PARIETAL COMPENSADA	- Construção em chapa de aço inoxidável AISI 304 de e=1 mm;- Caixa de receção de vapores;- Grelhas de insuflação de ar;- Calha periférica apara-pingos;- Dim: 2.2x1.0x 0.6m		
11.8	3	ARMARIO PASSANTE PARA LOUÇA	- Construção em aço inox AISI 304 de e=1 mm;- Portas de correr de ambos os lados;- 3 Prateleiras intermédias perfuradas amovíveis reguláveis em altura;- Laterais;- Inferiormente será montada prateleira perfurada a uma altura de 150 mm do pavimento;- Pés inox redondos Ø 60 mm reguláveis em altura;- Dim: 1,000x500x2,000 mm		
MAPA EQUIPAMENTOS					
CONTENTORES					
12.1	4	CONTENTORES DO LIXO			
MAPA EQUIPAMENTOS					
APOIO À CONFEÇÃO 2					
13.1	1	LAVADOURO SIMPLES LINHA AÉREA/SUSPENSA	- Construção em aço inox AISI 304;- Tampo boleado de e=1,5 mm com alçado posterior de 100 mm;- 1 Cuba de 600 x 500 x 300 mm;- Poleias à parede;- Pés reguláveis - Dim: 1.250 x 700 x 850 mm		
13.1.1	1	TORNEIRA MISTURADORA MONOCOMANDO OBLÍQUO	-Modelo de bancada;- acabamento cromado		
13.2	4	PLACA DE CORTE	- Construção em polietileno;- Disponível nas cores branco, verde, vermelho, azul, amarelo e castanho;- Dim.: 500 x 400 x 30 mm		
13.3	1	BASE RODADA PARA SACO DE DETRITOS	- Construção em aço inox AISI 304 de e=1 mm;- Estrutura de suporte de sacos de lixo;- Pára-choques laterais;- Com tampa e pedal;- Dim.: 400 x 480 x 700 mm		
13.4	1	BANCADA REFRIGERADA COM GAVETAS	- Interior e exterior em aço inox AISI 304;- Isolamento de e=70 mm;- Capacidade para 465 Lts;- Equipamento frigorífico incorporado;- Sistema de refrigeração ventilado;- Control digital de 30 amp;- Temperatura de -29/+8°C;- Potência: 473 W;- Potência frigorífica: 690 W;-Refrigerante R-290;- Pés reguláveis;- 3 Kits de 2 Gavetas - Dim.: 1.960 x 700 x 810 mm		
13.4.1	1	TAMPO PARA BANCADA REFRIGERADA	- Construção em aço inox AISI 304 de e=1 mm;- Tampo será boleado equipado com frente de 50 mm e com alçado posterior de 100 mm;- Reforçado interiormente para insonorização;- Dim: 1.960 x 700 x 50/150 mm		
13.5	1	BANCADA DE APOIO LINHA AÉREA/SUSPENSA	- Construção em aço inox AISI 304;- Tampo boleado de 1,5 mm de espessura com alçado posterior de 100 mm;- Poleias		
13.6	1	CARRO BANCADA SIMPLES	- Construção em aço inox AISI 304;- Estrutura tubular - Tampo de e=1 mm;- Tampo será boleado e reforçado interiormente para insonorização;- Capacidade para 6 containers GN 1/1 (530 x 325 mm) ou 12 containers GN 1/2 (325 x 265 mm);- Calhas para colocação de tabuleiros GN 1/1 e 1/2;- Batentes de protecção em borracha de alta densidade;- 4 Rodízios de 100 mm diâmetro, sendo 2 com travão;- Dim: 450 x 630 x 800 mm		
13.7	1	ABATEDOR DE TEMPERATURA	Capacidade para 5 tabuleiros GN 1/1 ou 5 tabuleiros 600 x 400;- Capacidade de refrigeração: 18 Kgs/ciclo;- Capacidade de congelação: 10 Kgs/ciclo;- Móvel exterior em aço inox acabamento acetinado, exceto parte posterior (em plastificado);- Interior fabricado em aço inox AISI 304 18/10;- Estrutura compa totalmente injetada;- Incorpora suporte-guias em aço inox AISI 304 18/10;- Isolamento de poliuretano injetado de 60 mm com densidade de 40 kg sem CFC;- Compressor hermético com condensador ventilado;- Refrigerante R-404A sem CFC;- Painel de controlo, tipo ECO;- Controlo de ciclos com termostato com alarme sonoro no final do ciclo;- Controlo dos ciclos:por tempo ou através da temperatura c/ sonda a colocar no coração do alimento (se não se usar sonda, o controlo passa automaticamente a ser por tempo);- Ao acabar o ciclo, o rebatedor funciona como um armário de refrigeração, mantendo temperatura entre +2 e +4 °C, ou como manutenção de congelados, abaixo de -18°C;- Dispõem de sonda de temperatura sem aquecer;- Dispositivo auto de eliminação de gelo excessivo;- Evaporação auto da água da condensação sem contribuição de energia eléctrica;- Potência eléctrica: 1.100 W;- Potência frigorífica: 650 W;- Tensão: 230V/1N;- Dim.: 790 x 700 x 850 mm		
13.7.1	8	GRELHA EM INOX GN 1/1			
13.8	1	LAVADOURO SIMPLES LINHA AÉREA/SUSPENSA	- Construção em aço inox AISI 304;- Tampo boleado de e=1,5 mm com alçado posterior de 100 mm;- 1 Cuba de		
13.8.1	1	TORNEIRA MISTURADORA MONOCOMANDO OBLÍQUO	- Modelo de bancada;- Acabamento cromado		
13.9	1	BASE RODADA PARA SACO DE DETRITOS	- Construção em aço inox AISI 304 de e=1 mm;- Estrutura de suporte de sacos de lixo;- Pára-choques laterais;- Com tampa e pedal;- Dim.: 400 x 480 x 700 mm		

MAPA EQUIPAMENTOSIA221

ÍNDICE					
APA F011PAMF	RECEÇÃO / PESAGEM				FOI IPAMFNTOS CONTENTORES
APA F011PAMF	ARMAZÉM GERAL				FOI IPAMFNTOS APOIO À CONFEÇÃO 2
APA F011PAMF	EXPEDIÇÃO				FOI IPAMFNTOS CONFEÇÃO 2
APA F011PAMF	PREPARAÇÃO DE LEGUMES				FOI IPAMFNTOS SHOW COOKING
APA F011PAMF	PREPARAÇÃO DE PEIXE				FOI IPAMFNTOS PÓS-PRODUÇÃO
APA F011PAMF	PREPARAÇÃO DE CARNE				EXPEDIÇÃO PÓS-PRODUÇÃO
APA F011PAMF	PREPARAÇÕES				FOI IPAMFNTOS SALA
APA F011PAMF	FRIO GERAL				FOI IPAMFNTOS ARMAZÉM DE NÃO ALIMENTARES
APA F011PAMF	APOIO À CONFEÇÃO 1				FOI IPAMFNTOS LAVAGEM DE TREM 2
APA F011PAMF	CONFEÇÃO 1				FOI IPAMFNTOS REFORÇO HIGIENE E SEGURANÇA – MEDIDAS CONTINGÊNCIA COVID19
APA F011PAMF	LAVAGEM DE TREM 1				
Posição	Quant	Designação	Características Técnicas	Instalado no local marcado planta	OBSERVAÇÃO
13.10	1	PLACA DE CORTE BRANCA	- Construção em polietileno;- Disponível nas cores branco, verde, amarelo, azul, marfim e castanho; Dim: 500 x 1000 mm		
13.11	1	PRATELEIRA MURAL LISA	- Construção em aço inox AISI 304 de e=1 mm;- Prateleira reforçada inferiormente;- Poleias de fixação mural com travamentos para maior duração e suporte de peso - Dim: 1.600 x 400 x 205 mm		
13.12	1	CARRO PORTA CONTAINERS GN	- Construção tubular em aço inox AISI 304;- 17 Níveis;- Capacidade para 24 Containers GN 111 (520 x 725 mm) ou 32 Containers GN 118 (520 x 725 mm)		
13.13	1	POSTO DE HIGIENE DE JOELHO C/ DISP. SABÃO E PAPEL	- Construção em aço inox AISI 304 de e=1 mm;- Cuba semi-esférica;- Torneira misturadora de accionamento por joelho;- Equipado para entrada de água quente e fria;- Com regulador de temperatura;- Bica de saída de água;- Alçado posterior com 670 mm de altura em aço inox;- Dispensador de toalhas em aço inox satinado com capacidade para 600 folhas;- Dispensador de sabão automático com capacidade para 1,1 Litros, funciona com 4 pilhas AA;- Fixação mural;- Dim: 400x400x200 + 670 mm		
14 CONFEÇÃO 2					
14.1	1	FORNO CONVECTOR MISTO A GÁS	- Capacidade para 10 containers GN 1/1 ou 8 containers EN;- Modos funcionamento do ACS+: Vapor, combi-steam e convecção;- Funções adicionais do ACS+:* Crisp&Tasty;* BakePro;* HumidityPro;* Velocidade do ventilador;- Ecã EasyDial: todas as funções são ajustadas em um nível - Sistema de limpeza semiautomático;- Interface USB integrada no painel de controle;- HygienicCare segurança graças a superfícies antibacterianas; Painel de controle EasyDial e puxador da porta com fechadura de segurança e pistola de água enrolável;- Porta USB embutida no painel de controle;- Anel indicador TriColor: mostra o estado operacional atual;- Geração de vapor por injeção de água na câmara de cozimento;- Porta do aparelho com encosto direito;- Modos de operação ACS+ (Advanced Closed System +):* Vapor (30 - 130°C);* Combi-steam (30 - 250°C);* Convecção (30 - 250°C); - Interface do usuário EasyDial;* Unidade de comando central Convothem Dial (C-Dial);* Display digital;* Regeneração+ - Função de regeneração no nível mais elevado;* 99 perfis de cozimento de até 9 etapas;- Sensor da temperatura interna de múltiplos pontos;- Puxador da porta com fechadura de segurança;- Ponte de pré-aquecimento integrada;- HACCP e valor de pasteurização - armazenamento de dados;- Função de pré-aquecimento e Cool & Down;- Funcionamento a gás;- Funcionamento a gás: 21 kW;- Potência elétrica de 0,6 kW - 1N~ 230V/50Hz (1/N/PE);- Dim.: 875 x 792 x 1.058 mm		
14.1.1	1	CAVALETE DE SUPORTE AO FORNO RECIPIENTE	- Construção em aço inox AISI 304;- Estrutura em tubo quadrado de aço inox; Cubo para tubuleiros/boilhos GN		
14.1.2	3	CASTRONORM INOX GN RECIPIENTE			
14.1.3	3	CASTRONORM INOX GN RECIPIENTE			
14.1.4	3	CASTRONORM DEFE INOX RECIPIENTE			
14.1.5	3	GRELHA EM INOX GN 1/1			
14.2	1	FOGÃO A GÁS TOP	- Bancadas embutidas fabricadas em aço inox AISI 304 de e=2 mm;- Juntas de corte por laser, soldaduras e polimentos automáticos com parafusos ocultos à vista;- Grelhas de dimensões 397 x 350 mm;- A distância entre nervos centrais, de 75 mm;- As grelhas são fabricadas em fundição esmaltada RAAF (resistente aos produtos alcalinos, ácidos e ao fogo e altas temperaturas);- Queimadores e difusores de dupla coroa de ferro fundido niquelado;- Queimadores com diferentes potências;* 2 Queimadores de 5,25 kW com Ø de 100 mm;* 1 Queimador de 8 kW com Ø de 120 mm;* 1 Queimador de 10,2 kW com Ø de 140 mm;- Posição inequívoca dos queimadores ao voltar a colocá-los;- Pilotos de baixo consumo e termopares colocados dentro do corpo do queimador;- Condutas de gás em tubo flexível de aço inox;- Comandos com base de apoio protetora e sistema contra infiltrações de água;- Protetor de chaminé de ferro fundido esmaltado de alta temperatura, encastrado com as grelhas;- Acesso aos componentes pela parte frontal;- Potência: 28,7 kW;- Dim.: 800 x 930 x 290 mm		
14.2.1	1	BASE ABERTA P/ELEMENTOS CONFEÇÃO	- Fabricado com uma sólida Estrutura em aço inox AISI304;- De rápido acoplamento para canal de suporte;- Sem		
14.2.2	2	KIT PORTA P/ELEMENTOS CONFEÇÃO	- Construção em aço inox;- Porta reversível		
14.3	1	ELEMENTO NEUTRO P/ BASE ABERTA CONFEÇÃO	- Construção em aço inox;- Tampo superior de trabalho liso em aço inox;- Dim: 400 x 420 x 300 mm		
14.3.1	1	BASE ABERTA P/ELEMENTOS CONFEÇÃO	- Fabricado com uma sólida estrutura em aço inox AISI 304;- De rápido acoplamento para canal de suporte;- Sem		
14.3.2	1	KIT PORTA P/ELEMENTOS CONFEÇÃO	- Construção em aço inox;- Porta reversível		

MAPA EQUIPAMENTOSIA221

INDICE					
MAPA EQUIPAMENTOS	RECEÇÃO / PESAGEM				CONTENTORES
MAPA EQUIPAMENTOS	ARMAZÉM GERAL				APOIO À CONFEÇÃO 2
MAPA EQUIPAMENTOS	EXPEDIÇÃO				CONFEÇÃO 2
MAPA EQUIPAMENTOS	PREPARAÇÃO DE LEGUMES				SHOW COOKING
MAPA EQUIPAMENTOS	PREPARAÇÃO DE PEIXE				PÓS-PRODUÇÃO
MAPA EQUIPAMENTOS	PREPARAÇÃO DE CARNE				EXPEDIÇÃO PÓS-PRODUÇÃO
MAPA EQUIPAMENTOS	PREPARAÇÕES				SALA
MAPA EQUIPAMENTOS	FRIO GERAL				ARMAZÉM DE NÃO ALIMENTARES
MAPA EQUIPAMENTOS	APOIO À CONFEÇÃO 1				LAVAGEM DE TREM 2
MAPA EQUIPAMENTOS	CONFEÇÃO 1				REFORÇO HIGIENE E SEGURANÇA – MEDIDAS CONTINGÊNCIA COVID19
MAPA EQUIPAMENTOS	LAVAGEM DE TREM 1				
Posição	Quantidade	Designação	Características Técnicas	Instalado no local marcado planta	OBSERVAÇÃO
14.4	1	FRITADEIRA MERGULHANTE SIMPLES A GÁS	- 1 Cuba com capacidade para 21 lts;- Bancadas encastradas fabricadas em aço inox AISI 304 de e=2 mm;- Juntas de corte por laser, soldaduras e polimentos auto com parafusos ocultos à vista;- Cubas integradas na bancada;- Zona fria na parte inferior da cuba, para manter as características e qualidade do óleo utilizado;- Controlo termostático da temperatura, entre 60°C e 200 °C;- 3 Tubos de aquecimento longitudinais integrados na cuba;- Queimadores a gás de alta eficiência;- Máquinas com altas potências, rápido abastecimento e elevada relação potência - litro (até 1.00 kW / litro);- Ligado por sequência de faíscas;- Termostato de segurança;- Descarga do óleo da cuba através de torneira de esfera, robusta e fiável, resistente a altas temperaturas;- Fomecida com tampas individuais para cada cuba;- Protetor de chaminé de ferro fundido esmaltado de alta temperatura;- Acesso aos componentes pela parte frontal;- Máquinas com proteção de grau IPX5 contra a água;- Funcionamento a gás;- Potência: 21 kW; Tampa para cuba;* 2 Cestos pequenos por cuba (130 x 330 x 130 mm);* Armário inferior fechado;- Dim.: 400 x 930 x 850 mm		
14.5	1	CÚPULA APANHA FUMOS PARIETAL COMPENSADA	- Construção em chapa de aço inox AISI 304 de e=1 mm;- Caixa de recepção de fumos;- Caixa de filtros amovíveis de 500 x 500 x 50 mm;- Iluminação;- Grelhas de insuflação de ar;- Calha periférica apara-pingos;- Dim: 3.0x1.2x0.6 mm		
MAPA EQUIPAMENTOS	SHOW COOKING				
15.1	1	ARMÁRIO FRIG. DE CONSERVAÇÃO	- Construído em aço inox AISI 304;- 60 mm de isolamento de poliuretano injetado de 40 kg/m ³ de densidade;- 1 Porta		
15.2	1	ARMÁRIO FRIG. DE CONGELAÇÃO	- Construído em aço inox AISI 304; densidade- 60 mm de isolamento de poliuretano injetado de 40 kg/m ³ de densidade;- 1 Porta opaca;- Capacidade de alojamento para 18 níveis com distância entre cada uma delas de 70 mm;- Sistema de refrigeração por tiragem forçada com compressor hermético;- Evaporador de tubo de cobre e aletas de alumínio;- Controlo eletrónico e digital da temperatura e da descongelação com visor digital;- Alarme para evitar uma abertura prolongada da porta;- Portas c/ mecanismo de fecho e bloqueio automático, fecha-se automaticamente c/ abertura inferior a 90°, bloqueia-se se for superior a 135°;- Escoamento integrado mediante encastramento;- Fundo encastrado e interiores curvos para facilitar a limpeza e conservação;- Prateleiras em vareta de aço plastificado facilmente desmontáveis para sua limpeza;- Dotação: 3 Prateleiras por porta grande;- Iluminação interior LED e interruptor de ligado;- Temperatura de trabalho: -18 °C / -22°C;- Temperatura ambiente: 43°C;- Capacidade para 305 litros;- Gás refrigerante: R-290;- Potência elétrica: 719 W;- Pés de aço inox reguláveis em altura;- Dim.: 488 x 703 x 2.008 mm		
15.3	1	ARMÁRIO PARA LOUÇA FECHADO	- Construção em aço inox AISI 304 de e=1 mm;- Portas de correr;- 3 Prateleiras intermédias amovíveis reguláveis em altura;- Laterais e painel posterior;- Inferiormente será montada prateleira lisa a uma altura de 150 mm do pavimento;- Pés inox redondos Ø 60 mm reguláveis em altura;- Dim.: 1.000 x 400 x 2.000 mm		
15.4	1	BANCADA ARMÁRIO	- Construção em aço inox AISI 304;- Tampo boleado de e=1 mm com alçado posterior de 100 mm;- Portas de correr;- Prateleira intermédia;- Forras laterais e posterior;- Inferiormente será montada prateleira lisa a uma altura de 150 mm do pavimento;- Pés em tubo de aço inox reguláveis;- Dim.: 1.600 x 700 x 850 mm		
15.5	1	BIMBY	?		
15.6	1	LAVADOURO SIMPLES FECHADO	- Construção em aço inox AISI 304;- Tampo boleado de e=1.5 mm com alçado posterior de 100 mm;- 1 Cuba de		
15.6.1	1	TORNEIRA MISTURADORA MONOCOMANDO ORBITAL	- Modelo de bancada;- Acabamento cromado		
15.7	1	MAQUINA DE LAVAR LOUÇA	- Produção máxima de 30 cestas/h;- Controlo mecânico - analógico;- Ciclo Sim de lavagem de 120' - 180' - Alura		
15.8	2	ARMÁRIO MURAL FECHADO	- Construção em aço inox AISI 304 de e=1 mm;- Laterais e painel posterior;- Prateleira intermédia amovível regulável em altura;- Portas de correr;- Dim.: 1.600 x 400 x 600 mm		
15.9	1	MÓVEL ALTO	- Construção em aço inox AISI 304 de e=1 mm;- Móvel todo furado;- Compacto por 2 compartimentos;- Zona superior		
15.9.3	5	RECIPIENTE GASTRONORM INOX GN			
15.9.4	5	RECIPIENTE GASTRONORM INOX GN			
15.9.5	5	RECIPIENTE GASTRONORM BERS INOX			
15.9.6	5	GRELHA EM INOX GN 1/1			

MAPA EQUIPAMENTOSIA221

INDICE						
APA	FOI	IIPAMF	RECEÇÃO / PESAGEM	FOI	IIPAMFNTOSI	CONTENTORES
APA	FOI	IIPAMF	ARMAZÉM GERAL	FOI	IIPAMFNTOSI	APOIO À CONFEÇÃO 2
APA	FOI	IIPAMF	EXPEDIÇÃO	FOI	IIPAMFNTOSI	CONFEÇÃO 2
APA	FOI	IIPAMF	PREPARAÇÃO DE LEGUMES	FOI	IIPAMFNTOSI	SHOW COOKING
APA	FOI	IIPAMF	PREPARAÇÃO DE PEIXE	FOI	IIPAMFNTOSI	PÓS-PRODUÇÃO
APA	FOI	IIPAMF	PREPARAÇÃO DE CARNE	FOI	IIPAMFNTOSI	EXPEDIÇÃO PÓS-PRODUÇÃO
APA	FOI	IIPAMF	PREPARAÇÕES	FOI	IIPAMFNTOSI	SALA
APA	FOI	IIPAMF	FRIO GERAL	FOI	IIPAMFNTOSI	ARMAZÉM DE NÃO ALIMENTARES
APA	FOI	IIPAMF	APOIO À CONFEÇÃO 1	FOI	IIPAMFNTOSI	LAVAGEM DE TREM 2
APA	FOI	IIPAMF	CONFEÇÃO 1	FOI	IIPAMFNTOSI	REFORÇO HIGIENE E SEGURANÇA – MEDIDAS CONTINGÊNCIA COVID19
APA	FOI	IIPAMF	LAVAGEM DE TREM 1			
Posição	Quant	Designação	Características Técnicas	Instalado no local marcado planta	OBSERVAÇÃO	
15.10	1	FORNO MULTIFUNÇÕES DE ENCASTRAR	- Sistema de limpeza Hydroclean® automático;- Painel Touch Control com programação de início e fim de cozinhado;- Bandejas rasa e profunda esmaltada e grelha (com retenção de segurança);- Classificação energética A+;- Capacidade: 70 Litros;- Cor: Inox;- Função ECO;- Multifunções SurroundTemp - 9 funções;- Aquecimento rápido;- Porta de vidro duplo;- Ventilação dinâmica;- Sistema de 1 guia telescópica Plus Extension, 5 alturas de cozinhado;- Potência máxima total: 3.215 W;- Resistência grill/maxigrill: 1.100/2.500 W;- Resistência superior + inferior: 2.500 W;- Resistência turbo: 2.000 W;- Motor ventilação de refrigeração: 18 W;- Dim.: 595x595x559 mm			
15.11	1	MICRO-ONDAS C/ GRILL ENCASTRAR	- Micro-ondas + grill; - Painel de comandos Touch Control em vidro com temporizador eletrónico e display TFT - Grill			
15.12	1	BANCADA REFRIGERADA COM GAVETAS	- Interior e exterior em aço inox AISI 304;- Isolamento de 40 mm;- Capacidade para 105 ltr;- Equipamento			
15.12.1	1	TAMPO PARA BANCADA REFRIGERADA	- Construção em aço inox AISI 304 de e=1 mm - Tampo será boleado equipado com frente de 50 mm e com alçado posterior de 100 mm - Reforçado interiormente para insonorização - Dim: 1.495 x 700 x 50/150 mm			
15.13	1	MÁQUINA DE CAFÉ EM GRÃO AUTOMÁTICA	- Estrutura em chapa de aço pregalvanizado pintada;- Display gráfico de 3 cores com 4 teclas extremamente fortes;- Prática e intuitiva;- Expresso curto, expresso longo, água quente e vapor com pannarello de aço inox;- Capacidades:* 500 gr café em grão;* depósito de água independente de 2,5 lts;* depósito com capacidade para 15 borras;* tableiro apara-gotas de 0,5 lts;- 2 Châvenas de café em simultâneo;- Água quente / tubo de vapor;- Circuito único;- Lâminas de cerâmica;- Cor: Preta;- Homologação profissional de acordo com a normativa 60335-2-75;- Funcionamento elétrico monofásico;- Potência: 1.850 W - MN;- Dim.: 215 x 370 x 429 mm			
15.14	1	BANCADA ARMÁRIO	- Construção em aço inox AISI 304;- Tampo de e=1 mm;- Tampo será boleado dos 2 lados e reforçado interiormente para insonorização;- Forras laterais e posterior;- Kit de 2 gavetas GN 1/1 sobrepostas;- Portas de correr;- Furação no tampo para encastre De placa De indução;- Prateleira intermédia na zona das portas de correr;- Inferiormente será montada prateleira lisa a uma altura de 150 mm do pavimento;- Pés em tubo de aço inox com niveladores;- Dim.: 1.600 x 700 x 850 mm			
15.15	1	POS. 15.15 - FOGÃO A GÁS DE ENCASTRA	- Cristal Gás ExactFlame de gás natural;- Comandos frontais com design ergonómico;- Vidro frontal biselado Schott Ceran (4 mm altura);- 9 Níveis de potência com controlo exato da chama;- 4 Queimadores:* 1 Queimador semirrápido de 1,75 kW;* 1 Queimador semirrápido de 1,4 kW;* 1 Queimador rápido de 2,8 kW;* 1 Queimador auxiliar de 1 kW;- Segurança por termpar;- Acendedor elétrico;- Grelhas de ferro fundido de ampla superfície;- Kit de fácil instalação Fast Click;- Potência máxima total: 6.950 W;- Dim.: 600 x 510 x 50 mm			
15.16	1	CÚPULA APANHA FUMOS CENTRAL COMPENSADA	- Construção em chapa de aço inox AISI 304 de e=1 mm;- Caixa de escape de fumos;- Caixa de filtro amidiante de			
15.17	1	MÁQUINA PRODUTORA DE CUBOS DE Gelo MACIO	- Produção: 74 Kgs/dia;- Capacidade depósito: 35 Kgs / 1.500 cubos;- Fabricado em aço inox de alta qualidade AISI			
15.18	1	BALCÃO NEUTRO BAIXO	- Construção tubular em aço inox AISI 304;- Tampo em Silestone Branco Zeus 20 mm;- Decoração frontal em MDF lacado (RAL a definir);- Laterais em MDF lacado (RAL a definir);- Prateleira inferior e intermédia no lado de serviço em toda a extensão do balcão;- Rodapés laterais e frontal em aço inox AISI 304;- Dim: 2.600 x 800 x 900 mm			
15.19	3	LÂMPADA DE INFRA-VERMELHOS AJUSTÁVEL	- Para uso profissional-hotelaria;- Função: Mantém os pratos quentes;- Aquecimento por infravermelhos;- Fabricada em alumínio, material leve difusor de calor;- Acabamento cromado;- Ajustável em altura;- Funcionamento elétrico monofásico;- Potência de 275 W - MN;- Dim.: Ø 230 x 300/1.100 mm			
15.20	1	VITRINE REFRIGERADA VENTILADA BODADA	- Construção em aço inox AISI 304;- Decoração frontal em MDF lacado (RAL a definir);- Laterais em MDF lacado			
15.21	1	LIQUIDIFICADOR	- 1 Copo em policarbonato com capacidade para 3,5 litros;- Estrutura em aço inox;- Variador de velocidade;- Potência: 1.200 W			
MAPA EQUI	PÓS-PRODUÇÃO					
16.1	1	CARRO PORTA CONTAINERS GN	- Construção tubular em aço inox AISI 304;- 17 Níveis;- Capacidade para 34 Containers GN 1/1 (530 x 325 mm) ou 17 Containers GN 2/1 (530 x 650 mm);- Calhas para containers gastronorm;- Batentes de protecção em borracha de alta densidade;- 4 Rodízios, sendo 2 com travão;- Dim: 655 x 765 x 1.585 mm			

MAPA EQUIPAMENTOSIA221

ÍNDICE

Posição	Quant	Designação	Características Técnicas	Instalado no local marcado planta	OBSERVAÇÃO
ADA FOIIPAMF		RECEÇÃO / PESAGEM			FOIIPAMFNTOSI
ADA FOIIPAMF		ARMAZÉM GERAL			CONTENTORES
ADA FOIIPAMF		EXPEDIÇÃO			APOIO À CONFEÇÃO 2
ADA FOIIPAMF		PREPARAÇÃO DE LEGUMES			CONFEÇÃO 2
ADA FOIIPAMF		PREPARAÇÃO DE PEIXE			SHOW COOKING
ADA FOIIPAMF		PREPARAÇÃO DE CARNE			PÓS-PRODUÇÃO
ADA FOIIPAMF		PREPARAÇÕES			EXPEDIÇÃO PÓS-PRODUÇÃO
ADA FOIIPAMF		FRIO GERAL			SALA
ADA FOIIPAMF		APOIO À CONFEÇÃO 1			ARMAZÉM DE NÃO ALIMENTARES
ADA FOIIPAMF		CONFEÇÃO 1			LAVAGEM DE TREM 2
ADA FOIIPAMF		LAVAGEM DE TREM 1			REFORÇO HIGIENE E SEGURANÇA -- MEDIDAS CONTIGÊNCIA COVID19
16.2	1	BANCADA ARMÁRIO	- Construção em aço inox AISI 304;- Tampo boleado de e=1 mm com alçado posterior de 100 mm e reforçado interiormente para insonorização;- Tampo será boleado equipado com alçado posterior de 100 mm e reforçado interiormente para insonorização;- Portas de correr - Prateleira intermédia;- Forras laterais e posterior;- Inferiormente será montada prateleira lisa a uma altura de 150 mm do pavimento;- Pés em tubo de aço inox reguláveis;- Dim: 1.800 x 700 x 850 mm		
16.3	2	TAMPO DE REMATE	- Construção em aço inox AISI 304 de e=1 mm;- Tampo será boleado equipado com alçado posterior e lateral de 100 mm e reforçado interiormente para insonorização;- Dim.: 700 x 700 x 40 mm		
16.4	1	BANCADA ARMÁRIO	- Construção em aço inox AISI 304;- Tampo boleado de e=1 mm com alçado posterior de 100 mm e reforçado interiormente para insonorização;- Portas de correr;- Prateleira intermédia;- Forras laterais e posterior;- Inferiormente será montada prateleira lisa a uma altura de 150 mm do pavimento;- Pés em tubo de aço inox reguláveis;- Dim: 1.850 x 700 x 850 mm		
16.5	1	BANCADA ARMÁRIO	- Construção em aço inox AISI 304 - Tampo boleado de e=1 mm com alçado posterior de 100 mm e reforçado interiormente para insonorização - Forras laterais e posterior - Portas de correr - Prateleira intermédia - Inferiormente será montada prateleira lisa a uma altura de 150 mm do pavimento - Pés em tubo de aço inox reguláveis - Dim.: 800 x 700 x 850 mm		
16.6	1	ARMÁRIO MURAL FECHADO	- Construção em aço inox AISI 304 de e=1 mm - Laterais e painel posterior - Prateleira intermédia amovível regulável em altura - Portas de correr - Dim.: 1.000 x 400 x 600 mm		
16.7	2	ARMÁRIO MURAL FECHADO	- Construção em aço inoxidável AISI 304 de e=1 mm;- Laterais e painel posterior;- Prateleira intermédia amovível regulável em altura;- Portas de correr;- Dim.: 1.600 x 400 x 600 mm		
16.8	1	MÁQUINA TERMOSELADORA	- Construção em aço inox AISI 304;- Selagem e corte simultâneo;- Profundidade máxima da cuvete: 100 mm;- Potência: 1.400 W;- Inclui: - 1 Molde para uma cuvete GN 1/2 (320 x 265 mm); - 1 Molde para duas cuvete de GN 1/4 (265 x 162 mm);- Dim.: 380 x 650 x 180 mm		
16.9	1	EMBALADORA A VÁCUO INDUSTRIAL	- Embaladora a vácuo com comandos digitais, controlada por sensor;- Fabricada em aço inox;- 2 UDS placas de enchimento em policarbonato de alta qualidade;- Microprocessador de alta precisão que controla a percentagem de vácuo na câmara;- Painel de controlo digital com visor incluído;- Memória de fácil programação para 10 programas;- Possibilidade de realizar um vácuo extra de 60" e de embalar líquidos;- Programa tipo H2Oout ou equivalente para a desumidificação da bomba;- Programa para embalagem externa, tanto em sacos como em recipientes;- Bomba tipo busch ou equivalente;- Sensor reed magnético para o início automático do ciclo de vácuo ao fechar a tampa;- Tampa com amortecedores a gás para uma abertura suave;- Pistão com dupla posição: funcionamento e repouso. Em posição de repouso a tampa não tem tensão provocada pelo pistão;- Barras de selagem sem cabos com pistões pneumáticos;- Proteção contra a possível entrada de água na máquina;- Graças à injeção de gás inerte, permitem embalar produtos delicados ou moles;- Visor do nível de óleo;- Alarmes acústicos e visuais: alarme de vácuo (advertência no caso de não atingir o nível de vácuo configurado) e mudança de óleo;- Visualização dos ciclos totais da máquina;- Sistema de abertura inclinável que permite um acesso fácil a todas as peças, para a sua manutenção;- Cartões eletrónicos internos, protegidos por uma caixa hermética (impermeável e à prova de fogo);- Substituição fácil do teflon da barra de selagem;- Comprimento da barra: 410 mm;- Capacidade da bomba: 20 m3/h;- Potência: 1 kW;- Dim. interiores da câmara: 441 x 449 x 170 mm;- Dim.: 535 x 591 x 438 mm		
16.10	1	BANCADA ARMÁRIO	- Construção em aço inox AISI 304;- Tampo boleado de e=1 mm com alçado posterior de 100 mm e reforçado		
16.11	1	POSTO DE HIGIENE DE JOELHO C/ DISP. SABÃO E PAPEL	- Construção em aço inox AISI 304 de e=1 mm;- Cuba semi-esférica;- Torneira misturadora de accionamento por joelho;- Equipado para entrada de água quente e fria;- Com regulador de temperatura;- Bica de saída de água;- Alçado posterior com 670 mm de altura em aço inox;- Dispensador de toalhas em aço inox satinado com capacidade para 600 folhas;- Dispensador de sabão automático com capacidade para 1,1 Litros, funciona com 4 pilhas AA;- Fixação mural;- Dim: 400x400x200+670 mm		

MAPA EQUIPAMENTOSIA221

ÍNDICE

PA F011PAMF	RECEÇÃO / PESAGEM	F011PAMFNTOS	CONTENTORES
PA F011PAMF	ARMAZEM GERAL	F011PAMFNTOS	APOIO A CONFEÇÃO 2
PA F011PAMF	EXPEDIÇÃO	F011PAMFNTOS	CONFEÇÃO 2
PA F011PAMF	PREPARAÇÃO DE LEGUMES	F011PAMFNTOS	SHOW COOKING
PA F011PAMF	PREPARAÇÃO DE PEIXE	F011PAMFNTOS	PÓS-PRODUÇÃO
PA F011PAMF	PREPARAÇÃO DE CARNE	F011PAMFNTOS	EXPEDIÇÃO PÓS-PRODUÇÃO
PA F011PAMF	PREPARAÇÕES	F011PAMFNTOS	SALA
PA F011PAMF	FRIO GERAL	F011PAMFNTOS	ARMAZÉM DE NÃO ALIMENTARES
PA F011PAMF	APOIO À CONFEÇÃO 1	F011PAMFNTOS	LAVAGEM DE TREM 2
PA F011PAMF	CONFEÇÃO 1	F011PAMFNTOS	REFORÇO HIGIENE E SEGURANÇA – MEDIDAS CONTIGÊNCIA COVID19
PA F011PAMF	LAVAGEM DE TREM 1		

Posição	Quant	Designação	Características Técnicas	Instalado no local marcado planta	OBSERVAÇÃO
16.12		FORNO CONVECTOR MISTO A GÁS COM CALDEIRA	- Capacidade para 10+1 containers gastronorm GN 1/1 ou 8 containers euronorm;- Modos funcionamento do ACS+ : Vapor, combi-steam e convecção;- Funções adicionais do ACS+ : * Crisp&Tasty; * BakePro; * HumidityPro; * Velocidade do ventilador;- Tela full touch 9" easyTouch;- Sistema limpeza totalmente automático ConvoClean+ no modo eco, regular e express;- Interface USB integrada no painel de controle;- HygienicCare segurança graças a superfícies antibacterianas; Painel de controle EasyDial e puxador da porta com fechadura de segurança e pistola de água enrolável;- Porta USB embutida no painel de controle;- Anel indicador TriColor: mostra o estado operacional atual;- Geração de vapor por caldeira de alta pressão fora da câmara de cozimento;- Modos de operação ACS+ (Advanced Closed System +); * Vapor (30 - 130°C); * Combi-steam (30 - 250°C); * Convecção (30 - 250°C);- Interface do usuário do EasyTouch; * Ecrã táctil "full touch 9 EasyTouch"; * Press & Go; * EasyStart; * TrayTimer; * Regeneração+; * EcoCooking; * Cozimento LT (cozimento a baixa temperatura) / cozimento Delta-T; * Cook & Hold; * 399 perfis de cozimento de até 20 etapas; * Ajuda na tela com funções de vídeo de auxílio a tópicos; * Pré-seleção do horário de início;- Sensor da temperatura interna de múltiplos pontos;- Puxador da porta com fechadura de segurança;- Ponte de pré-aquecimento integrada;- HACCP e valor de pasteurização;- Função de pré-aquecimento e Cool & Down;- Porta do aparelho com encosto direito;- Funcionamento a gás;- Potência: 21 kW;- Potência elétrica: 0,6 kW;- Dim.: 875 x 792 x 1.058 mm		
16.13		CUPULA APANHA FUMOS BARRIL COM PENSA	- Capacidade para 10 + 1 containers gastronorm GN 1/1 ou 8 containers euronorm;- Construção em chapa de aço inox		
17 EXPEDIÇÃO PÓS-PRODUÇÃO					
17.1	1	ELECTROCOLADOR DE INSPECTOR	- Estrutura totalmente em aço inox;- Suspensão no tecto ou no paredão;- Funcionamento eléctrico monofásico;- Cautela		
17.2	2	CARRO PORTA CONTAINERS GN	- Construção tubular em aço inox AISI 304;- 17 Níveis;- Capacidade para 34 Containers GN 1/1 (538 x 735 mm) ou		
17.3	1	BANCADA ARMÁRIO	- Construção em aço inox AISI 304;- Tambo boleado de e=1 mm com algado posterior de 100 mm e reforçado interiormente para insonorização;- Forras laterais e posterior;- Portas de correr;- Prateleira intermédia;- Inferiormente será montada prateleira lisa a uma altura de 150 mm do pavimento;- Pés em tubo de aço inox com niveladores;- Dim.: 2.000 x 600 x 850 mm		
17.4	1	POSTO DE HIGIENE DE MÔDULO CUBA	- Construção em aço inox AISI 304 de e=1 mm;- Cuba com acessórios;- Tancas misturadoras de acionamento por		
17.5	1	BANCADA ARMÁRIO	- Construção em aço inox AISI 304;- Tambo boleado de e=1 mm com algado posterior de 100 mm e reforçado		
17.6	1	BASE RODADA PARA SACO DE DETRITOS	- Construção em aço inox AISI 304 de e=1 mm;- Estrutura de suporte de sacos de lixo;- Pára-choques laterais;- Com tampa e pedal;- Dim.: 400 x 480 x 700 mm		
17.7	1	TAMPO DE REMATE LINHA AEREA/QUEDEMA	- Construção em aço inox AISI 304 de e=1 mm;- Tambo		
17.8	1	BANCADA DE APOIO	- Construção em aço inox AISI 304;- Tambo boleado de e=1 mm com algado posterior de 100 mm e reforçado interiormente para insonorização;- Inferiormente o espaço será livre com travamento posterior e lateral;- Pés em tubo de aço inox reguláveis;- Dim: 1.500 x 700 x 850 mm		
17.9	1	EMBALADORA A VÁCUO INDUSTRIAL	- Embaladora a vácuo com comandos digitais, controlada por sensor;- Fabricada em aço inox, sem arestas e com bordos arredondados;- 2 UDS placas de enchimento em policarbonato de alta qualidade;- Microprocessador de alta precisão que controla a percentagem de vácuo na câmara;- Painel de controlo digital com visor incluído;- Memória de fácil programação para 10 programas;- Possibilidade de realizar um vácuo extra de 60°;- Possibilidade de embalar líquidos;- Programa tipo H2Oout ou equivalente para a desumidificação da bomba;- Programa para embalagem externa, tanto em sacos como em recipientes;- Bomba tipo busch ou equivalente;- Sensor reed magnético para o início automático do ciclo de vácuo ao fechar a tampa;- Tampa com amortecedores a gás para uma abertura suave;- Pistão com dupla posição: funcionamento e repouso;- Barras de selagem sem cabos, com pistões pneumáticos;- Protecção contra a possível entrada de água na máquina;- Visor do nível de óleo;- Graças à injeção de gás inerte, permitem embalar produtos delicados ou moles;- Alarmes acústicos e visuais: alarme de vácuo (advertência no caso de não atingir o nível de vácuo configurado) e mudança de óleo;- Visualização dos ciclos totais da máquina;- Sistema de abertura inclinável que permite um acesso fácil a todas as peças, para a sua manutenção;- Cartões eletrónicos internos, protegidos por uma caixa hermética (impermeável e à prova de fogo);- Substituição fácil do teflon da barra de selagem;- Comprimento da barra: 410 mm;- Capacidade da bomba: 20 m³/h;- Potência: 1 kW;- Dim. interiores da câmara: 441 x 591 x 438 mm;- Dim.: 535 x 591 x 438 mm		

MAPA EQUIPAMENTOSIA221

ÍNDICE					
APA F011IPAMF	RECEÇÃO / PESAGEM				F011IPAMFNTOS1 CONTEINTORES
APA F011IPAMF	ARMAZÉM GERAL				F011IPAMFNTOS1 APOIO À CONFEÇÃO 2
APA F011IPAMF	EXPEDIÇÃO				F011IPAMFNTOS1 CONFEÇÃO 2
APA F011IPAMF	PREPARAÇÃO DE LEGUMES				F011IPAMFNTOS1 SHOW COOKING
APA F011IPAMF	PREPARAÇÃO DE PEIXE				F011IPAMFNTOS1 PÓS-PRODUÇÃO
APA F011IPAMF	PREPARAÇÃO DE CARNE				EXPEDIÇÃO PÓS-PRODUÇÃO
APA F011IPAMF	PREPARAÇÕES				F011IPAMFNTOS1 SALA
APA F011IPAMF	FRIO GERAL				F011IPAMFNTOS1 ARMAZÉM DE NÃO ALIMENTARES
APA F011IPAMF	APOIO À CONFEÇÃO 1				F011IPAMFNTOS1 LAVAGEM DE TREM 2
APA F011IPAMF	CONFEÇÃO 1				F011IPAMFNTOS1 REFORÇO HIGIENE E SEGURANÇA – MEDIDAS CONTIGÊNCIA COVID19
APA F011IPAMF	LAVAGEM DE TREM 1				
Posição	Quant	Designação	Características Técnicas	Instalado no local marcado planta	OBSERVAÇÃO
17.10	1	ARMÁRIO FRIGORÍFICO DE CONSERVAÇÃO	- Capacidade para 700 Litros;- 1 Porta opaca;- Estrutura interior e exterior em aço inox;- Interior com cantos arredondados;- Fecho porta de borracha magnético;- Evaporação automática;- Termóstato digital;- Painel frontal digital com sonda NTC;- Frio tropicalizado;- Pés em aço inox reguláveis em altura;- Temperatura de funcionamento: 0º/+10ºC;- Potência 385 W - 230V/1P/50Hz;- Dim.: 710 x 800 x 2.030/2.100mm		
17.11	1	ARMÁRIO FRIGORÍFICO DE CONGELAÇÃO	- Capacidade para 700 Lts;- 1 Porta opaca;- Estrutura interior e exterior em aço inox;- Interior com cantos arredondados;- Fecho porta de borracha magnético;- Evaporação auto;- Termóstato digital;- Painel frontal digital com sonda NTC;- Frio tropicalizado;- Pés em aço inox reguláveis em altura;- Temperatura de funcionamento: 0º/+10ºC;- Potência 385 W - 230V/1P/50Hz;- Dim.: 710 x 800 x 2.030/2.100mm		
MAPA EQUI	SALA				
18.1	1	ELECTROCOLADOR DE TMECTOC	- Estrutura totalmente em aço inox;- Suspenso no tecto ou no parede;- Funcionamento eléctrico;- Cantos arredondados;- Dim.: 1.600 x 330 x 1.670 mm		
18.2	2	BANCADA ARMÁRIO	- Construção em aço inox AISI 304;- Tampo boleado de e=1 mm com alçado posterior de 100 mm e reforçado		
18.3	2	ARMÁRIO MURAL FECHADO	- Construção em aço inox AISI 304 de e=1 mm;- Laterais e painel posterior;- Prateleira intermédia amovível regulável em altura;- Portas de correr;- Dim.: 1.000 x 400 x 600 mm		
MAPA EQUI	ARMAZÉM DE NÃO ALIMENTARES				
19.1	1	ESTANTE	- 4 Níveis de prateleiras em polietileno;- Montantes em alumínio;- Dim.: 1.600 x 330 x 1.670 mm		
19.2	1	ESTANTE	- 4 Níveis de prateleiras em polietileno;- Montantes em alumínio;- Dim.: 1.070 x 330 x 1.670 mm		
MAPA EQUI	LAVAGEM DE TREM 2				
20.1	1	LAVADOURO SIMPLES DO TREM LINHA	- Construção em aço Inox AISI 304;- Tampo boleado de e=1.5 mm com alçado posterior de 100 mm e reforçado		
20.1.1	1	TORNEIRA MISTURADORA DE BANCADA C/CHUVEIRO	- 2 Furos;- Duche de lavagem com manipulo de pressão;- Bica móvel		
20.2	1	PRATELEIRA MURAL ENGRADADA	- Construção tubular em aço inox AISI 304;- Suspensão por poleias em tubo 25 x 25 mm com travamentos para maior duração e suporte de peso;- Dim.: 1.0x0.4x0.205m		
MAPA	REFORÇO HIGIENE E SEGURANÇA –				
1.5	1	PÓRTICO DE HIGIENIZAÇÃO/IDENTIF	HIGIENIZAÇÃO DE MÃOS, MEDIDOR DE TEMPERATURA, COM ALERTA SEM REGISTO, RECONECTAMENTO FACIL		
	10	DISPENSADORES DE ÁLCOOL GEL DE BARRA	AUTOMÁTICOS/SENSOR, AÇO INOXIDÁVEL		
	5	DISPENSADOR DE ÁLCOOL GEL DE PÉ	COM PEDAL – INOX – 500M OU 1LT		
	2	DISPENSADORES DE AVENTAIS			
	2	DISPENSADORES DE TOUCAS			
	2	DISPENSADORES DE LUBAS – INOX			
	2	DISPENSADORES DE COBERTURA DE SABOES			

ANEXO III

Considerações Gerais

A incubadora Loures Innovation Hub tem instalações no MARL e este regulamento foi concebido tendo em conta as funções distintas atribuídas aos vários espaços.

A utilização dos espaços faz-se conforme definido no presente regulamento e de acordo com as condições particulares de cada contrato.

1. O **Núcleo BUSINESS** é um espaço de escritório de apoio aos empreendedores.

1.1. Inclui

- 1.1.1. Entrada e sala de espera;
- 1.1.2. Receção;
- 1.1.3. *Lounge* multifunções, de uso comum;
- 1.1.4. Sala de reuniões, equipamento multimédia;
- 1.1.5. 5 gabinetes para uso individual ou partilhado;
- 1.1.6. 12 postos de *cowork*;
- 1.1.7. Espaço multifuncional;
- 1.1.8. Copa partilhada, equipada;
- 1.1.9. Sala de apoio à copa, de uso comum para as startups instaladas e visitantes;
- 1.1.10. Instalações sanitárias;
- 1.1.11. Zonas de circulação comum.

1.2. Espaços de Incubação Física

- 1.2.1. Mobiliário essencial para o desenvolvimento da atividade dos utilizadores;
- 1.2.2. Espaços de trabalho individualizado e espaços de *cowork*;
- 1.2.3. A ocupação dependerá do tipo de contrato de incubação;
- 1.2.4. Nos espaços de *cowork* a ocupação faz-se de acordo com a ordem de chegada;
- 1.2.5. Cada posto de trabalho contempla identificação em suporte próprio fornecido, secretária, armário com fechadura e cadeira;

1.3. Regras de utilização da Sala de Reuniões

- 1.3.1. Pode ser utilizada por qualquer projeto com contrato de incubação;
- 1.3.2. Só pode ser utilizada mediante marcação.

1.4. Regras de utilização da copa e espaços comuns

- 1.4.1. A copa e a sala de apoio são espaços comuns, partilhados, equipados com frigorífico, micro-ondas, fervedor elétrico, máquina de café, máquina da loiça e palamenta básica;
- 1.4.2. A copa e a sala de apoio à copa devem ser mantidas limpas e arrumadas pelos utilizadores;
- 1.4.3. A loiça da copa deve ser colocada na máquina de lavar para ser higienizada a quente;

1.4.4. A reposição de consumíveis - detergente da máquina da loiça ou de loiça, café, açúcar ou outros - é da responsabilidade dos utilizadores e todos devem respeitar a propriedade dos outros.

2. O **Núcleo FOOD** é composto por quatro espaços distintos, com funcionamento autónomo – KitchenLab; FoodLab; FoodMarket e Sala de Formação – e equipamento adequado às necessidades dos utilizadores.

2.1. **KitchenLab** é espaço de teste de conceito, prova e catering

2.1.1. Copa;

2.1.2. Espaço de degustação interior e exterior, com mesas e cadeiras;

2.1.3. Instalações Sanitárias (F/M e pessoas com deficiência);

2.1.4. Possui equipamento essencial para o desenvolvimento da atividade dos utilizadores.

2.2. **FoodLab** é uma unidade industrial que se destinada à produção agroalimentar industrial, possuindo o equipamento adequado à função.

2.2.1. Receção – onde darão entrada os projetos, posição de controlo de matéria-prima e a validação documental;

2.2.2. Gabinete de Controlo Segurança Alimentar – receção de projetos e controlo das conformidades da operação, validação registos, monitorização de controlo alergénicos, controlo de início de produção e final de produção; recolha de amostras de produção para despiste de incidências; controlo de rotulagens de entrada e de saída;

2.2.3. Balneários e WC's – femininos, masculinos e para pessoas com deficiência.

2.2.4. Fabricação de gelo – equipamento de produção de gelo para apoio a iniciativas da incubadora ou municipais; sempre que os empreendedores necessitem de gelo, devem indicar ao gestor do espaço a quantidade, data de necessidade e objetivo de uso; os consumíveis para embalagem são da responsabilidade dos requisitantes (sacos).

2.2.5. Gabinete técnico – com equipamento de controlo de todas unidades

2.2.6. Unidades de Produção Industrial Agroalimentar – *UPA1 e UPA2* – com as fases de produção delimitadas espacialmente, de acordo com a conformidade dos Regulamentos (CE) n.º 852 e 853 do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de abril de 2004, relativos à higiene dos géneros alimentícios e às regras específicas de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios de origem animal. Disponibiliza equipamento industrial (Anexo III), palamenta operacional e a gestão dos consumíveis, feita pela entidade gestora do Loures innovation hub

2.2.6.1. UPA1

- a. *Armazém de entrada* - possui 3 equipamentos de frio positivo (2100Kg); 2 equipamentos de frio negativo (1,400kg); zona de ensacados (50kg) e prateleira de secos (100kg)
- b. Preparação fria - 3 áreas devidamente sinalizadas - carne, peixe, vegetais. Tem equipamento complementar para facilitar operação.
- c. Preparação quente - disponibiliza equipamento industrial de última geração para dar resposta a uma produção mais ágil e eficiente. Tem uma zona de apoio com bancada refrigerada e frio positivo vertical.
- d. Zona do Trem Sujo - incluída na preparação quente, dividida por um móvel baixo e superior passante. É constituída por equipamentos industriais de lavagem de trens. Com acesso à zona de contentores de descartáveis e ao óleo que se encontram devidamente sinalizados para a melhor uso e reciclagem.
- e. Embalamento e formatação de embalagens - disponibiliza equipamento para embalamento – (Anexo III) – zona equipada com bancadas e móveis de apoio ao armazenamento de embalagens já formatadas.
- f. Zona de formatação de embalagens - com prateleiras com capacidade máxima para 100kg.
- g. Armazém de Produto Acabado - é constituído por 2 câmaras de frio, uma de conservação refrigerada e outra de congelados, cada uma com capacidade para 250kg. Tem uma zona de prateleira seca com capacidade de armazenagem máxima de 100kg.

2.2.6.2. UPA2, destina-se a uso de projetos sem glúten.

- a. Receção e pesagem de matéria-prima e validação documental e validação sem glúten;
- b. Armazém de entrada - com 3 equipamentos de frio positivos (2100Kg) e 1 de frio negativo (700kg) e zona;
- c. Preparação fria – são sinalizadas as várias áreas de preparação - carne, peixe, vegetais de acordo com as produções que entram. As preparações não operam em simultâneo;
- d. Preparação quente - disponibiliza equipamento industrial (Anexo III) de última geração para dar resposta a produção mais eficiente e ágil. Tem uma zona de apoio com bancada refrigerada e frio positivo vertical;
- e. Zona do Trem Sujo - incluída na preparação quente, dividida por um móvel baixo e superior passante. É constituída por equipamentos indústrias de lavagem de trens;
- f. Embalamento e Formatação de embalagens - disponibiliza equipamento (Anexo III) para embalamento com apoio de

- bancadas e móveis de apoio ao armazenamento de embalagens já formatadas;
- g. Armazém de Produto Acabado - é constituído por 2 câmaras de frio, uma de conservação refrigerada e outra de congelados, cada uma com uma capacidade 250kg. Tem um espaço de prateleira seca, com 150kg de capacidade de armazenagem máxima.
- 2.2.6.3. Expedição - zona isolada para saída de produto para o exterior.
- 2.2.6.4. ~
- 2.2.6.5. FoodMarket dá resposta às estratégias comerciais das marcas - ativação de marcas, exposição, *merchandising*, *trade marketing*, negociação e ponto de recolha.
3. FoodMarket dá resposta às estratégias comerciais das marcas - ativação de marcas, exposição, *merchandising*, *trade marketing*, negociação e ponto de recolha.
- 3.1.1. Possui equipamento para exposição de produto acabado – prateleiras, arcas de refrigeração/congelação, bancadas de exposição, mesas de degustação e/ou negociação, balcão e TV para transmissão de spots de publicidade;
- 3.1.2. Pode ser utilizada como ponto de reunião com potenciais clientes, nichos de cross selling, dar visibilidade a sinergias criadas entre startups / empresas.
4. Sala de Formação corresponde a uma loja com 100 m², com ligação interior ao FoodMarket
5. O acesso às instalações da incubadora **Núcleo BUSINESS** é definido pela entidade gestora e será realizado no seguinte horário:
- 5.1. Receção e secretariado, com funcionamento aos dias úteis, entre as 9h00 e as 17h30;
- 5.2. Acesso livre 24h por dia, em qualquer dia da semana, para empreendedores em incubação física;
- 5.3. Na celebração do contrato de incubação e de forma a possibilitar o acesso livre aos empreendedores em incubação física, será facultado um conjunto de chaves e código de alarme para acesso às instalações, mediante a assinatura de Termo de Receção e Responsabilidade;
- 5.4. Os empreendedores são responsáveis pela guarda e bom uso das chaves e do código de alarme (que são intransmissíveis, para pessoas externas ao projeto) sendo obrigatória a sua devolução aquando da cessação do contrato. -
6. O acesso às instalações do **Núcleo FOOD** é definido pela entidade gestora e será realizado da seguinte forma:
- a) O **FoodLab** funciona nos dias úteis, até 12 horas por dia, em regime de turnos. Os turnos referidos, são diurnos e realizam-se entre as 8 horas e as 20 horas.
- b) O **KitchenLab** e a Sala de Formação funcionam nos dias úteis, das 9h00 às 18h00.
- c) O **FoodMarket funciona nos dias úteis, das 9.00 h às 17h30.**
- d) O FoodLab, o KitchenLab, o FoodMarKet e a Sala de Formação poderão funcionar em regime extraordinário, em horário noturno e/ou ao fim-de-semana.

- e) Todos os acessos devem ser feitos com o devido enquadramento de âmbito, sob a supervisão e gestão de um elemento da equipa designado pela escala, pelo que carecem de marcação prévia.

Anexo IV – CONCEITO DE PROJETO INOVADOR

A. CONTEXTO

Os critérios para considerar uma empresa inovadora, de acordo com o Manual de Oslo (Eurostat/ OCDE, 2018) incluem:

1. **Novidade:** A empresa deve ter desenvolvido um produto, serviço, processo, método de marketing ou método organizacional que seja novo ou significativamente melhorado em relação ao que já existe no mercado.
2. **Originalidade:** A inovação deve ser original, ou seja, não pode ser uma cópia ou imitação de algo que já existe no mercado.
3. **Impacto:** A inovação deve ter um impacto significativo no mercado, na organização ou na sociedade em geral. Ela pode melhorar a eficiência, reduzir os custos, melhorar a qualidade, gerar novos produtos ou serviços, criar novos mercados ou aumentar a competitividade da empresa.
4. **Processo sistemático:** A empresa deve ter um processo sistemático para a geração de ideias e desenvolvimento de inovações, incluindo a alocação de recursos para pesquisa e desenvolvimento, testes, avaliação e implementação de ideias.
5. **Investimento em I&D:** A empresa deve investir em investigação e desenvolvimento (I&D) para gerar novas ideias e inovações. Isso pode incluir investimento em I&D interna ou colaboração com outras empresas, universidades ou instituições de pesquisa.
6. **Capacidade de absorção:** A empresa deve ter a capacidade de absorver e aplicar novas tecnologias, ideias e conhecimentos na sua prática de negócios. Isso pode incluir a formação a quadros da empresa, a adoção de novos processos e tecnologias e a colaboração com outras empresas e instituições de investigação.
7. **Abordagem aberta à inovação:** A empresa deve ter uma abordagem aberta à inovação, incluindo a colaboração com outras empresas, instituições de investigação e utilizadores finais para gerar ideias e soluções inovadoras.
8. **Propriedade intelectual:** A empresa deve proteger sua propriedade intelectual, incluindo patentes, marcas registadas e direitos autorais, para garantir que as inovações sejam usadas exclusivamente por ela e para delas obter vantagem competitiva.

Estes critérios são úteis para avaliar a capacidade da empresa em inovar e do seu desempenho em relação à inovação. A presença destes critérios na empresa pode ser um indicador de sua capacidade de se adaptar e crescer num ambiente de negócios em constante mudança.

A pontuação de cada critério deve ser combinada e gerar uma pontuação geral para a empresa em relação à sua capacidade de inovar. Por exemplo, uma empresa que receba uma pontuação alta em todos os critérios (pontuação total de 24) é considerada altamente inovadora, enquanto uma empresa que recebe uma pontuação baixa em todos os critérios (pontuação total de 8) é considerada pouco inovadora. Uma pontuação igual ou superior a 17 determina que se trata de um projeto inovador.

B. MATRIZ DE AVALIAÇÃO

CRITÉRIO	DESCRIÇÃO	PONTUAÇÃO
NOVIDADE	O produto, serviço, processo, método de marketing ou método organizacional é novo ou significativamente melhorado em relação ao que já existe no mercado	1 - Pouca ou nenhuma novidade; 2 - Alguma novidade; 3 - Totalmente novo ou inovador
ORIGINALIDADE	A inovação é original e não é uma cópia ou imitação de algo que já existe no mercado	1 - Totalmente Copiado ou imitado; 2 - Algumas mudanças ou melhorias em ideias existentes; 3 - Totalmente original
IMPACTO	A inovação tem um impacto significativo no mercado, na organização ou na sociedade em geral	1 - Impacto mínimo ou inexistente; 2 - Algum impacto; 3 - Grande impacto e transformação do mercado, organização ou sociedade
PROCESSO SISTEMÁTICO	A empresa tem um processo sistemático para a geração de ideias e desenvolvimento de inovações	1 - Processo informal ou inexistente; 2 - Algum processo formalizado; 3 - Processo sistemático e formalizado para geração e desenvolvimento de inovações
INVESTIMENTO EM I&D	A empresa investe em investigação e desenvolvimento para gerar novas ideias e inovações	1 - Investimento mínimo ou inexistente; 2 - Algum investimento em P&D; 3 - Alto investimento em P&D

CAPACIDADE DE ABSORÇÃO	<p>A empresa tem a capacidade de absorver e aplicar novas tecnologias, ideias e conhecimentos na sua prática de negócios</p>	<p>1 - Pouca ou nenhuma capacidade de absorção; 2 - Alguma capacidade de absorção; 3 - Grande capacidade de absorção e aplicação de novas tecnologias, ideias e conhecimentos</p>
ABORDAGEM ABERTA À INOVAÇÃO	<p>A empresa tem uma abordagem aberta à inovação, incluindo a colaboração com outras empresas, instituições de investigação e utilizadores finais para gerar ideias e soluções inovadoras</p>	<p>1 - Abordagem fechada à inovação; 2 - Alguma abordagem aberta à inovação; 3 - Abordagem aberta e colaborativa à inovação</p>
PROPRIEDADE INTELECTUAL	<p>A empresa protege sua propriedade intelectual, incluindo patentes, marcas registadas e direitos autorais</p>	<p>1 - Nenhuma proteção da propriedade intelectual; 2 - Alguma proteção da propriedade intelectual; 3 - Proteção completa e efetiva da propriedade intelectual</p>

MINUTA DE CONTRATO DE INCUBAÇÃO

Aos (dia) do mês de _____ do ano dois mil e vinte e __, no edifício dos Paços do Município de Loures, perante mim, _____, licenciada em _____, Diretora do Departamento de _____ desta Câmara Municipal, exercendo as funções de Oficial Público, celebram o presente contrato, acima referido, os seguintes contraentes:

Como PRIMEIRO CONTRAENTE:

MUNICÍPIO DE LOURES, com sede na Praça da Liberdade, código postal 2674-501 Loures, pessoa coletiva número 501294996, representada no presente ato pelo seu Presidente Ricardo Jorge Leão, adiante designado por **MUNICÍPIO**”;

Como SEGUNDO CONTRAENTE:

(nome do(s) empreendedor(es), adiante designados(as) por **PROMOTOR(ES)**, residente na _____ n.º _____, andar, no distrito de _____, concelho _____, na localidade _____, portador do documento de identificação (cartão de cidadão / passaporte / título de identificação) n.º _____, emitido por _____, em _____, válido até ___/___/20___, enquanto representante legal (quando aplicável) do projeto _____ (designação) _____, selecionado após candidatura apresentada ao *Loures Innovation Hub*, com morada / sede na _____ pessoa coletiva n.º _____ a que corresponde o registo na Conservatória do Registo Comercial de _____.

E, pelas partes, foi reciprocamente aceite o presente contrato de incubação que se regerá pelas cláusulas seguintes:

CLÁUSULA 1.ª

Objeto

O presente contrato tem por objeto a prestação do serviço de incubação empresarial, pelo **MUNICÍPIO** ao(s) **PROMOTOR(ES)**, nos termos previstos no Regulamento e Tabela de Preços do *Loures Innovation Hub*, que correspondem respetivamente, às propostas n.º ___/2022 e n.º ___/2022, aprovadas em Reunião de Câmara, e proposta aprovada em assembleia municipal e no presente contrato de incubação.

CLÁUSULA 2.ª

Deveres das Partes

1. O **MUNICÍPIO**, no âmbito do presente contrato de incubação, compromete-se a:
 - a) Disponibilizar apoio empresarial ao PROMOTOR(ES), através da incubadora Loures Innovation Hub, conforme determinado no respetivo Regulamento e mediante pagamento de valor correspondente à prestação de serviços escolhida de acordo com as opções disponíveis na Tabela de Preços;
 - b) Garantir o cumprimento dos apoios definidos no Plano de Incubação, bem como a disponibilização de espaços, conforme a opção de incubação escolhida;
 - c) Disponibilizar a utilização dos espaços comuns indicados no Regulamento do Loures Innovation Hub;
 - d) Disponibilizar Serviços Gerais de Incubação;
 - e) Estimular a inovação, empreendedorismo e estratégia empresarial, nos termos previstos no Regulamento do Loures Innovation Hub.

2. O(s) **PROMOTOR(ES)**, no âmbito do presente contrato de incubação, compromete-se a:
 - a) Utilizar os espaços e equipamentos disponibilizados pelo MUNICÍPIO, de acordo com os termos e condições estabelecidos no Regulamento do Loures Innovation Hub e no presente contrato;
 - b) Utilizar os espaços e equipamentos disponibilizados no presente contrato, exclusivamente para os fins inerentes ao exercício da sua atividade, designadamente _____, de acordo com o projeto apresentado em candidatura e selecionado, bem como, com o Plano de Incubação definido e a tipologia de incubação selecionada;
 - c) Cumprir com os termos e condições previstas no Regulamento do Loures Innovation Hub, assim como no presente contrato.

CLÁUSULA 3.ª
SERVIÇOS CONTRATUALIZADOS

1. Através do presente contrato de incubação, o(s) **PROMOTOR(ES)** pretende a prestação de serviços de Incubação Business e/ou Incubação Food;
2. Inclui a prestação de Serviços Gerais de Incubação Business e/ou Incubação Food
3. Estando no Plano de Incubação determinada a opção por:

INCUBAÇÃO BUSINESS

- BASE - VIRTUAL - 100 EUROS / MÊS
- SILVER – 1 POSTO TRABALHO - COWORK 150 EUROS /MÊS
- GOLD – 3 POSTOS TRABALHO - COWORK 300 EUROS/MÊS
- GOLD EXTRA – 2 POSTOS TRABALHO - GABINETE 400 EUROS
- PLATINUN – 4 POSTOS TRABALHO - GABINETE 800 EUROS /MÊS

INCUBAÇÃO FOOD - KITCHENLAB

- BRONZE - VIRTUAL - 160 EUROS /MÊS
- SILVER – PRESENCIAL - 4 horas de utilização - 225 EUROS /MÊS
- GOLD – PRESENCIAL 8 horas de utilização 450 EUROS /MÊS

INCUBAÇÃO FOOD - FOODLAB

- BASE - VIRTUAL 200 EUROS /MÊS
- SILVER – PRESENCIAL 6 horas de utilização 360 EUROS /MÊS
- GOLD – PRESENCIAL 12 horas de utilização 600 /MÊS
- PLATINUN – PRESENCIAL 18 horas de utilização 800 EUROS /MÊS

Por um valor mensal de _____ euros, nos termos e condições constantes na Tabela de Preços e Regulamento do Loures Innovation Hub.

CONTRATO DE INCUBAÇÃO N.º ____/202..

CLÁUSULA 4.ª

Vigência e Rescisão

1. O presente contrato tem a duração de 1 (um) ano, contado da data da entrada em vigor do mesmo, eventualmente renovável por períodos iguais e sucessivos, até ao limite de três anos.
2. O contrato pode ser alvo de adendas quando, por revisão do Plano de Incubação, se justifique a contratação de outro plano de serviços ou mesmo de outros serviços.
3. Qualquer das partes pode denunciar este contrato a todo o momento e após comunicação escrita dirigida à outra parte, com efeitos no dia útil seguinte à ao aviso **recepção** da comunicação, com fundamento no incumprimento do Regulamento, bem como do presente contrato.
4. O presente contrato poderá ser resolvido por acordo fundamentado e escrito entre as partes.
5. Verificada qualquer causa que determine a extinção do presente contrato, o(s) **PROMOTOR(ES)** entregará ao MUNICÍPIO nos 15 (quinze) dias subseqüentes o espaço(s) ou outros benefícios concedido(s), ao abrigo do contrato, no mesmo estado em que os mesmos lhe foram entregues, ou seja, em bom estado de conservação, funcionamento e limpeza, sendo da sua responsabilidade os danos causados por si ou terceiros.
6. Em caso de não cumprimento da cláusula anterior, a Câmara Municipal de Loures poderá libertar o espaço através de meios próprios, garantindo a inventariação e armazenamento dos bens não perecíveis, pelo prazo de 6 meses, findos os quais integram o património municipal, como doação ou para abate.

CLÁUSULA 5.ª

Pagamento

1. Os valores descritos na cláusula 3.ª e de outros serviços utilizados pelo(s) **PROMOTOR(ES)**, serão faturados mensalmente, no início de cada mês.
2. O(s) **PROMOTOR(ES)** compromete(m)-se a efetuar o pagamento mensalmente até ao oitavo dia de cada mês, diretamente na tesouraria da Câmara Municipal ou através de transferência bancária para o IBAN PT50 _____, fazendo sempre referência ao número de contrato assinado com este Município.
3. O(s) **PROMOTOR(ES)** compromete(m)-se ainda a pagar no ato de celebração do presente contrato o valor correspondente a dois meses, um respeitante ao mês de início da sua atividade na incubadora e outro a título de caução.

CONTRATO DE INCUBAÇÃO N.º ____/202..

4. No início de cada ano civil, as normas de funcionamento e os valores de incubação constantes, respetivamente, no Regulamento e na Tabela de Preços do *Loures Innovation Hub* poderão ser atualizados unilateralmente pela Câmara Municipal de Loures, sempre que tal se entenda justificado.

CLÁUSULA 6.ª

Disposições Gerais

1. As questões resultantes da execução ou interpretação do presente contrato, bem como os casos omissos, serão resolvidas pelas partes, atenta a legislação em vigor.
2. Para qualquer questão decorrente do presente contrato, designadamente da interpretação do mesmo, será competente o Tribunal Administrativo de _____, com renúncia a qualquer outro.

CLÁUSULA 7.ª

Entrada em vigor

O presente contrato produz efeitos a partir do dia __ do mês _____ do ano de 20__.

Este contrato foi elaborado em duplicado, sendo um exemplar para cada um dos contraentes. E junto ao mesmo estão arquivados os seguintes documentos:

ANEXO A

- a) Cópia do documento de identificação e do cartão de contribuinte dos seus membros constituintes;
- b) Cópia do cartão de identificação de pessoa coletiva;
- c) Cópia do pacto social ou estatuto;
- d) Certidão da matrícula na conservatória do registo comercial ou indicação do código de acesso online à certidão permanente;
- e) Declaração de situação regularizada junto dos serviços de segurança social e das finanças ou de autorização de acesso à consulta online nos sites daquelas entidades.

(Os documentos referidos nas alíneas b) a d) só deverão ser entregues quando se tratem de empresas já constituídas.)

ANEXO B

1. Candidatura a incubação, com aprovação .
2. Plano de Incubação
3. Declarações de consentimento e compromisso:
 - a. Reconhecimento das normas instituídas no Regulamento
 - b. Entrega de Chaves
 - c. Código de acesso à Fotocopiadora
 - d. Recolha e divulgação de imagem, marca e produto – RGPD
 - e. Receção de comunicação promocional – RGPD
 - f. Doação/abate

Pelo Primeiro Contraente, _____

Pelo Segundo Contraente, _____

O Oficial Público, _____