

# POLÍCIA DE SEGURANÇA PÚBLICA

DIREÇÃO NACIONAL

UNIDADE ORGÂNICA DE LOGÍSTICA E FINANÇAS

DEPARTAMENTO DE LOGÍSTICA



Procedimento n.º 17/DAC/2024

Caderno de Encargos

Aquisição de Equipamentos de Hotelaria e Eletrodomésticos

---

**Parte I**  
**Do contrato**  
**Cláusula 1.ª**

**Objeto**

O presente caderno de encargos tem por objeto a aquisição de equipamentos de hotelaria e eletrodomésticos para a Polícia de Segurança Pública, nos termos que se seguem e compreende as cláusulas a incluir no contrato a celebrar.

**Cláusula 2.ª**

**Especificações técnicas dos bens**

Os bens objeto do presente procedimento deverão cumprir as características técnicas identificadas no Anexo I do presente procedimento.

**Cláusula 3.ª**

**Local de execução das principais prestações objeto do contrato**

Após a adjudicação, a entrega dos bens e a sua instalação são os indicados no Anexo I do presente procedimento onde consta a morada e contactos dos responsáveis locais.

**Cláusula 4.ª**

**Contrato**

1. O contrato é composto pelo respetivo clausulado contratual e os seus anexos.
2. O contrato a celebrar integra ainda os elementos constantes do disposto no n.º 2 do artigo 96.º do CCP.
3. Em caso de divergência entre os documentos referidos no número anterior, a respetiva prevalência é determinada pela ordem pela qual aí são indicados.
4. Em caso de divergência entre os documentos referidos no n.º 2 e o clausulado do contrato, e seus anexos, prevalecem os primeiros, salvo quanto aos ajustamentos propostos de acordo com o disposto no artigo 99.º do CCP e aceites pelo adjudicatário nos termos do disposto no artigo 101.º desse mesmo diploma legal.

**Cláusula 5.ª**

**Prazo de execução das principais prestações objeto do contrato**

1. O procedimento a celebrar deve ter um prazo máximo de execução e entrega de 60 (sessenta) dias seguidos, a contar da data do envio/receção da requisição, salvo se melhor prazo proposto.
2. O contrato manter-se-á em vigor até à entrega à entidade adjudicante da totalidade dos bens objeto do procedimento, sem prejuízo das obrigações acessórias que devam perdurar para além da cessação do contrato.

**Cláusula 6.ª**

**Preço base<sup>(1)</sup>**

1. Para a execução de todas as prestações contratuais que constituem objeto do presente procedimento, os preços máximos que a entidade adjudicante se dispõe a pagar por cada um dos lotes serão os seguintes:

<b>Lotes</b>	<b>Equipamento</b>	<b>Preço base (s/IVA)<sup>(2)</sup></b>
<b>Lote 1</b>	Equipamento de cozinha - Preparação e Confeção	117.379,00 €
<b>Lote 2</b>	Equipamento de cozinha – Lavagem e tratamento de Detritos	36 632,00 €
<b>Lote 3</b>	Equipamento de Lavandaria	23.569,00 €
<b>Lote 4</b>	Eletrodomésticos	18.025,00 €

2. Pelo fornecimento dos bens objeto do contrato, bem como pelo cumprimento das demais obrigações constantes do presente caderno de encargos, a entidade adjudicante deve pagar ao adjudicatário o preço constante da proposta adjudicada, acrescido de IVA à taxa legal em vigor, se este for legalmente devido.
3. O preço referido no número anterior inclui todos os custos, encargos e despesas cuja responsabilidade não esteja expressamente atribuída à entidade adjudicante, nomeadamente os relativos ao transporte, entrega, descarga, bem como a colocação e montagem dos bens objeto do

---

<sup>(1)</sup> Vide artigo 47º do CCP;

<sup>(2)</sup> Vide artigo 47º do CCP.

---

contrato nas instalações dos respetivos locais de entrega, assim como, quaisquer encargos decorrentes da utilização de marcas registadas, patentes ou licenças.

#### **Cláusula 7.ª**

##### **Obrigações principais do adjudicatário**

Sem prejuízo de outras obrigações previstas na legislação aplicável, no caderno de encargos ou no clausulado contratual, da celebração do contrato decorrem para o adjudicatário as seguintes obrigações principais:

- a) De entrega dos bens objeto do procedimento, no prazo proposto;
- b) Obrigação de substituição dos bens rejeitados, no prazo proposto.

#### **Cláusula 8.ª**

##### **Conformidade dos bens a entregar**

1. O adjudicatário obriga-se a entregar à entidade adjudicante os bens objeto do contrato com as características, especificações e requisitos técnicos previstos no presente caderno de encargos.
2. Os bens objeto do contrato devem ser entregues em perfeitas condições de serem utilizados para os fins a que se destinam.
3. O adjudicatário é responsável perante a entidade adjudicante por qualquer defeito ou discrepância dos bens objeto do contrato que existam no momento em que os bens lhe são entregues.

#### **Cláusula 9.ª**

##### **Defeitos de fabrico**

1. Nos casos em que a inspeção a realizar pelo gestor do contrato aquando da receção dos bens comprovar inconformidades nos bens objeto do contrato ou caso existam defeitos ou discrepâncias com as características específicas e requisitos técnicos definidos no caderno de encargos, a entidade adjudicante deve informar, por escrito, o adjudicatário.
2. No caso previsto no número anterior, o adjudicatário deve proceder, à sua custa e no prazo igual ou inferior ao prazo de substituição proposto, às substituições necessárias para garantir o cumprimento das exigências legais e dos requisitos técnicos exigidos.
3. Após a realização das reparações ou substituições necessárias pelo adjudicatário, no prazo respetivo, o gestor do contrato fará o correspondente registo formal da receção dos bens e da boa conformidade dos mesmos para constar em processo.

#### **Cláusula 10.ª**

##### **Prazos de substituição e reparação dos bens**

A substituição dos bens rejeitados ou reparação dos bens, dever-se-á realizar no prazo proposto, não podendo ser superior:

- a) 30 (trinta) dias seguidos a contar do pedido da entidade adquirente se os bens não estiverem conformes com as especificações ou apresentarem deficiências ou danos.
- b) 30 (trinta) dias seguidos a contar do pedido da entidade adquirente se os bens apresentarem deficiência de fabrico detetados dentro do prazo de garantia.

#### **Cláusula 11.ª**

##### **Prazo de garantia**

1. O fornecedor deve garantir os bens fornecidos por um período mínimo de 3 anos, contra quaisquer deficiências ou desconformidades com as exigências legais e com as características e especificações técnicas, nos termos do disposto no CCP e demais legislações que disciplina esta matéria.
2. O prazo de vigência da garantia conta-se a partir da data de aceitação definitiva dos bens.

#### **Cláusula 12.ª**

##### **Requisitos relativos às condições de entrega**

1. A entrega dos bens, bem como a instalação dos equipamentos, será efetuada na sua totalidade e devem ser satisfeitas nos prazos previamente contratualizados.
2. Os riscos nas fases de transporte, acondicionamento, embalagem, carga e descarga e montagem são da exclusiva responsabilidade das entidades fornecedoras.
3. A entidade fornecedora será responsável pela instalação dos equipamentos em condições normais de funcionamento, garantir o funcionamento de todas as funcionalidades, solicitadas pela entidade adquirente e/ou contratante:

- 
- a) Disponibilizar o manual de utilizador e eventualmente, um manual de referência rápida, em Português
5. A instalação dos equipamentos, será efetuada no **prazo máximo de 15 dias**, após a entrega dos equipamentos.
9. Sem prejuízo do disposto no número anterior, os prazos de entrega poderão ser acordados entre a entidade adquirente e/ou contratante e a entidade fornecedora e/ou prestadora de serviços.
10. Sempre que ocorra um caso de força maior, devidamente comprovado e que implique a suspensão da entrega e/ou prestação dos serviços, devem as entidades fornecedoras e/ou prestadoras de serviços, logo que dele tenham conhecimento, requerer à entidade adquirente e/ou contratante que lhes seja concedida uma prorrogação do respetivo prazo de entrega.
12. Os bens indicados nos Lotes 1, 2 e 3 do Anexo I, carecem de instalação e montagem nos locais indicados, bem como, formação de utilização de operadores.
13. OS bens constantes do Lote 4 do Anexo I, devem ser entregues devidamente embalados e protegidos.
14. O fornecimento inclui a recolha dos equipamentos substituídos, a menos que a entidade recetora não o pretenda, sendo os respetivos resíduos tratados de acordo com as normas em vigor.
15. A entrega dos bens deve ser previamente coordenada com o gestor do contrato:

Agente Principal Leonel Freira

Telefone 213 588 980

E-mail: [lmfreira@psp.pt](mailto:lmfreira@psp.pt)

#### **Cláusula 13.ª**

##### **Verificação e aceitação dos produtos**

Após o ato de entrega e de instalação dos equipamentos, a entidade adquirente e/ou contratante dispõem de um **prazo máximo de 30 (trinta dias seguidos)** para procederem à verificação quantitativa e qualitativa dos produtos, efetuando testes e aferindo eventuais irregularidades ou a existência de defeitos de fabrico, transporte ou montagem.

#### **Cláusula 14.ª**

##### **Objeto do dever de sigilo**

1. O cocontratante deverá guardar sigilo sobre toda a informação e documentação, técnica e não técnica, comercial ou outra, relativa ao contraente público, de que possa ter conhecimento ao abrigo ou em relação à execução do contrato.
2. A informação e a documentação, cobertas pelo dever de sigilo, não podem ser transmitidas a terceiros, nem objeto de qualquer uso ou modo de aproveitamento que não o destinado direta e exclusivamente à execução do contrato.
3. Exclui-se do dever de sigilo previsto a informação e a documentação que for comprovadamente do domínio público à data da respetiva obtenção pelo prestador de serviços ou que este seja legalmente obrigado a revelar, por força da lei, de processo judicial ou a pedido de autoridades reguladoras ou outras entidades administrativas competentes.

#### **Cláusula 15.ª**

##### **Proteção de dados pessoais**

1. No âmbito do RGPD - Regulamento Geral de Proteção de Dados (Reg. (EU) 2016/679 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 27 de abril de 2016), que entrou em vigor a 25 de maio de 2018, a PSP define que no âmbito da contratação o cocontratante não terá acesso a dados pessoais em ambiente de produção.
2. A responsabilidade pelo tratamento de dados pessoais é única e exclusivamente assegurada pela PSP enquanto responsável pelo seu tratamento, em conformidade com as exigências legais em vigor.
3. A arquitetura de segurança dos sistemas de informação é a exigida ou recomendada pela Resolução do Conselho de Ministros n.º 41/2018 de 28 de março.

#### **Cláusula 16.ª**

##### **Preço e condições de pagamento**

1. A entidade adjudicante obriga-se a pagar ao adjudicatário o valor global constante da proposta adjudicada, acrescida de IVA à taxa legal em vigor.

- 
2. O pagamento das faturas é efetuado no prazo de 60 (sessenta) dias após a receção da respetiva fatura, que só pode ser emitida depois de concretizado o fornecimento.
  3. Para efeitos do número anterior, a obrigação considera-se vencida com a assinatura do auto de receção respetivo.
  4. De acordo com o Decreto-Lei n.º 32/2012, de 13 de fevereiro, de Execução Orçamental e nos termos do n.º 2 do artigo 9.º da Lei n.º 8/2012, de 21 de fevereiro, o co contraente que proceda ao fornecimento de bens e serviços deverá emitir a fatura com o correspondente n.º de Compromisso, sob pena de não poder reclamar ao contraente público o respetivo pagamento.
  5. As faturas são pagas através de transferência bancária.
  6. As faturas devem ser emitidas eletronicamente nos termos do disposto do artigo 299º-B. do CCP, através da plataforma “*Fatura Eletrónica na Administração Pública (FE-AP)*” disponibilizada pela Entidade de Serviços Partilhados da Administração Pública (eSPap).
  7. Desde que devidamente emitida e após validada técnica e financeiramente, o pagamento da fatura será efetuado através de transferência bancária.

#### **Cláusula 17.ª**

##### **Penalidades contratuais**

1. Pelo incumprimento das obrigações emergentes do contrato, o contratante pode exigir do cocontratante o pagamento de uma pena pecuniária, de montante a fixar em função da gravidade do incumprimento, nos seguintes termos:
  - a) Nos casos de incumprimento dos prazos de entrega, isto é, nos casos em que a entrega dos artigos se efetue para além do prazo proposto e que foi aceite nos termos do contrato, será de 1% por cada dia de atraso até ao limite de 20% do valor do contrato, prazo a partir do qual haverá lugar à rescisão do contrato sem quaisquer ónus ou encargos da responsabilidade do contratante.
  - b) Quando o cocontratante não proceder à substituição dos artigos rejeitados no prazo definido, o contratante poderá rescindir o contrato sem quaisquer ónus ou encargos da sua responsabilidade.
  - c) Caso ocorra alguma inconformidade nas características técnicas, além do dever de o cocontratante proceder à recolha da totalidade dos artigos entregues, haverá lugar à imediata rescisão do contrato, com perda da totalidade da caução, se houver lugar, prestada a favor do contratante, bem como, a adjudicação do objeto concursal ao segundo classificado.
2. Em caso de resolução do contrato por incumprimento do cocontratante, o contratante pode considerar perdida a seu favor a caução prestada, se houver lugar, independentemente de decisão judicial.
3. Nos termos do artigo 460.º do CCP, a exclusão de futuros procedimentos poderá ser decidida para o cocontratante que, pela sua conduta contratual irregular, afete o normal funcionamento da Instituição ou prejudique o regular desenvolvimento dos processos de aquisição.

#### **Cláusula 18.ª**

##### **Força maior**

1. Não podem ser impostas penalidades ao fornecedor, nem é havida como incumprimento, a não realização pontual das prestações contratuais a cargo de qualquer das partes que resulte de caso de força maior, entendendo-se como tal as circunstâncias que impossibilitem a respetiva realização, alheias à vontade da parte afetada, que ela não pudesse conhecer ou prever à data da celebração do contrato e cujos efeitos não lhe fosse razoavelmente exigível contornar ou evitar.
2. Podem constituir força maior, se se verificarem os requisitos do número anterior, designadamente, tremores de terra, inundações, incêndios, epidemias, sabotagens, greves, embargos ou bloqueios internacionais, atos de guerra ou terrorismo, motins e determinações governamentais ou administrativas injuntivas.
3. Não constituem força maior, designadamente:
  - a) Circunstâncias que não constituam força maior para os subcontratados do fornecedor, na parte em que intervenham;
  - b) Greves ou conflitos laborais limitados às sociedades do fornecedor ou a grupos de sociedades em que este se integre, bem como a sociedades ou grupos de sociedades dos seus subcontratados;

- 
- c) Determinações governamentais, administrativas, ou judiciais de natureza sancionatória ou de outra forma resultantes do incumprimento pelo fornecedor de deveres ou ônus que sobre ele recaiam;
  - d) Manifestações populares devidas ao incumprimento pelo fornecedor de normas legais;
  - e) Incêndios ou inundações com origem nas instalações do fornecedor cuja causa, propagação ou proporções se devam a culpa ou negligência sua ou ao incumprimento de normas de segurança;
  - f) Avarias nos sistemas informáticos ou mecânicos do fornecedor não devidas a sabotagem;
  - g) Eventos que estejam ou devam estar cobertos por seguros.
4. A ocorrência de circunstâncias que possam consubstanciar casos de força maior deve ser imediatamente comunicada à outra parte.
5. A força maior determina a prorrogação dos prazos de cumprimento das obrigações contratuais afetadas pelo período de tempo comprovadamente correspondente ao impedimento resultante da força maior.

#### **Cláusula 19.ª**

##### **Resolução por parte do contraente público**

1. Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução previstos na lei, o contraente público pode resolver o contrato, a título sancionatório, no caso de o fornecedor violar de forma grave ou reiterada qualquer das obrigações que lhe incumbem, designadamente nos seguintes casos:
- a) Atraso, total ou parcial, no fornecimento dos bens, objeto do contrato superior a 15 (quinze) dias úteis, ou declaração escrita do fornecedor de que o atraso na entrega dos bens excederá esse prazo;
  - b) Recusa do fornecimento dos bens.
2. O direito de resolução referido no número anterior exerce-se mediante declaração enviada ao fornecedor.

#### **Cláusula 20.ª**

##### **Resolução por parte do fornecedor**

1. Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução previstos na lei, o fornecedor pode resolver o contrato quando:
- a) Qualquer montante que lhe seja devido esteja em dívida há mais de 3 meses;
  - b) Ou o montante em dívida exceda 50% do preço contratual, excluindo juros.
2. O direito de resolução é exercido por via judicial.
3. Nos casos previstos na alínea a) do n.º 1, o direito de resolução pode ser exercido mediante declaração enviada ao contraente público, que produz efeitos 30 dias após a receção dessa declaração, salvo se este último cumprir as obrigações em atraso nesse prazo, acrescidas dos juros de mora a que houver lugar.

#### **Cláusula 21.ª**

##### **Patentes, licenças e marcas registadas**

1. São da responsabilidade do fornecedor quaisquer encargos decorrentes da utilização, no fornecimento, de marcas registadas, patentes registadas ou licenças.
2. Caso o contraente público venha a ser demandado por ter infringido, na execução do contrato, qualquer dos direitos mencionados no número anterior, o fornecedor indemniza-o de todas as despesas que, em consequência, haja de fazer e de todas as quantias que tenha de pagar seja a que título for.

#### **Cláusula 22.ª**

##### **Execução da caução**

1. Os valores retidos para assegurar o bom e pontual cumprimento das obrigações decorrentes do contrato, podem ser executados pelo contraente público sem necessidade de prévia decisão judicial, para satisfação de quaisquer créditos resultantes de mora, cumprimento defeituoso, incumprimento definitivo pelo cocontratante das obrigações contratuais ou legais, incluindo o pagamento de penalidades, ou para quaisquer outros efeitos especificamente previstos no contrato ou na lei.
2. A resolução do contrato pelo contraente público não impede a execução dos valores retidos, contanto que para isso haja motivo.
3. A retenção parcial ou total dos valores retidos referidos nos números anteriores implica por parte da cocontratante a obrigação de proceder à reposição do respetivo valor existente antes dessa mesma

---

execução, no prazo de 15 dias após a notificação do contraente público, para esse efeito.

4. A retenção a que se referem os números anteriores é liberada nos termos do artigo 295.º do CCP.

#### **Cláusula 23.ª**

##### **Cessão da posição contratual**

1. O adjudicatário não poderá ceder a sua posição contratual ou qualquer dos direitos e obrigações decorrentes do contrato sem autorização da entidade adjudicante.
2. Para efeitos da autorização prevista no número anterior, deve ser apresentada pelo cessionário toda a documentação exigida ao adjudicatário no presente procedimento.
3. A entidade adjudicante, para efeitos do número anterior, apreciará, designadamente se o cessionário não se encontra em nenhuma das situações previstas no artigo 55.º do CCP e se tem capacidade técnica e financeira para assegurar o exato e pontual cumprimento do contrato.

#### **Cláusula 24.ª**

##### **Rescisão do contrato**

1. O incumprimento, por uma das partes, dos deveres resultantes do contrato confere, nos termos gerais de direito, à outra parte o direito de rescindir o contrato, sem prejuízo das correspondentes indemnizações legais.
2. Para efeitos do disposto no número anterior, considera-se incumprimento definitivo quando houver atraso no fornecimento dos bens por período superior a 15 (quinze) dias úteis.

#### **Cláusula 25.ª**

##### **Subcontratação e cessão da posição contratual**

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

#### **Cláusula 26.ª**

##### **Comunicações e notificações**

1. Sem prejuízo de poderem ser acordadas outras regras quanto às notificações e comunicações entre as partes do contrato, estas devem ser dirigidas, nos termos do CCP, para o domicílio ou sede contratual de cada uma, identificados no contrato.
2. Qualquer alteração das informações de contacto constantes do contrato deve ser comunicada à outra parte.
3. Em sede de execução contratual. Todas as comunicações do adjudicatário dirigidas à entidade destinatária dos bens objeto do contrato são efetuadas por escrito e enviadas através de correio registado ou correio eletrónico, de acordo com os seguintes elementos:

Departamento de Infraestruturas – Divisão de Equipamentos, sita na Avenida António Augusto de Aguiar, n.º 20, 7.º andar, 1050-016 Lisboa.

Telefone 213 588 480.

E-mail: [de.dl@psp.pt](mailto:de.dl@psp.pt),

#### **Cláusula 27.ª**

##### **Legislação Aplicável e Foro competente**

1. Em tudo o que for omissivo e que suscite dúvidas no presente contrato, reger-se-á pela lei geral aplicável aos contratos administrativos, bem como ao regime jurídico do Código dos Contratos Públicos (CCP) e, contemplando as últimas alterações introduzidas Lei n.º 82/2023 de 29/12.
2. O contrato é regulado pela legislação portuguesa.
3. Para resolução de todos os litígios decorrentes do contrato fica estipulada a competência do Tribunal Administrativo e Fiscal de Lisboa, com expressa renúncia a qualquer outro.

#### **Cláusula 28.ª**

##### **Contagem dos prazos**

Os prazos previstos no contrato suspendem-se aos sábados, domingos e dias feriados.

#### **Cláusula 29.ª**

##### **Gestor do Contrato**

Nos termos do disposto no artigo 290.º-A do CCP, aprovado em anexo ao Decreto-Lei n.º 111-B/2017, de 31 de agosto, retificado pelas declarações de retificação n.º 36-A/2017, de 30 de outubro e n.º 42/2017, de 30 de novembro), pelo Decreto-Lei n.º 33/2018, de 15 de maio, pelo Decreto-Lei n.º

---

170/2019, de 4 de dezembro, pela Resolução da Assembleia da República n.º 16/2020, de 19 de março, pela Lei n.º 30/2021 de 21 de maio e pela Declaração de Retificação n.º 25/2021, de 21 de julho, gestor do presente contrato é o Exmo. Sr. Agente Principal Leonel Martins Freira.

..

## ANEXO I

### ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS POR UNIDADE:

O equipamento do presente procedimento deverá possuir as seguintes características técnicas e capacidades:

#### Lote 1 - Equipamento de cozinha – Preparação e confeitaria

Item	Designação	Especificações	Quant.
1	Cortador/ralador legumes	<ul style="list-style-type: none"><li>- Alimentação elétrica: monofásica;</li><li>- Construção em aço inoxidável;</li><li>- Equipada com sistemas de segurança;</li><li>- Produção (valores mínimos): entre 150 e 450 Kg/hora</li><li>- Potência mínima: 370 W</li></ul>	1
2	Conjunto de 3 discos de corte liso	<ul style="list-style-type: none"><li>- Discos com três Lâminas;</li><li>- 01 Disco de 02 mm;</li><li>- 01 Disco de 05mm;</li><li>- 01 Disco de 10 mm</li></ul>	1
3	Conjunto de 3 discos raladores	<ul style="list-style-type: none"><li>- 01 Disco Z 3 de 3mm</li><li>- 01 Disco V Ralador fino</li><li>- 01 Disco Z 5 de 5 mm</li></ul>	1
4	Conjunto de grelhas reticulares	<ul style="list-style-type: none"><li>- 01 Grelha de 08 mm;</li><li>- 01 Grelha de 12 mm;</li><li>- 01 Grelha de 20 mm;</li></ul>	1
5	Fogão a gás 4 queimadores com móvel aberto	<ul style="list-style-type: none"><li>- Construção em aço inox;</li><li>- Móvel aberto (sem forno),</li><li>- 4 Queimadores (potências aproximadas <math>\pm 10\%</math>): 1 x 7,5kw; 2 x 6kw; 1 x 4,5kw);</li><li>- Grelhas em ferro fundido;</li><li>- Sistemas de segurança;</li><li>- Potência total mínima: 24kw;</li><li>- Dimensões(LxPxA) aproximadas: 900x900x850mm;</li><li>Nota: Adaptado para gás natural</li></ul>	1
6	Fogão industrial a gás 8 queimadores, com 2 fornos	<ul style="list-style-type: none"><li>- Construção em aço inox;</li><li>- Oito (08) queimadores com, pelo menos, 3 potências diferenciadas;</li><li>- Mínimo de dois (02) queimadores com potência mínima de 10kw;</li><li>- Grelhas em ferro fundido;</li><li>- Dois (02) fornos a gás, GN 1/1, com potencia mínima de 7,5 Kw, cada;</li><li>- Sistemas de segurança;</li><li>- Dimensões exteriores aproximadas (LxPxA): 1600x900x900 mm;</li><li>Nota: Adaptado para gás propano.</li></ul>	1
7	Forno convetor misto elétrico 20 níveis	<ul style="list-style-type: none"><li>- Construção em aço inox;</li><li>- Alimentação elétrica: trifásica;</li><li>- Função de confeitaria misto;</li><li>- Capacidade para 20 níveis/tabuleiros tipo GN1/1;</li><li>- Sistema de injeção direta de vapor (sem caldeira);</li><li>- Ventiladores com inversão automática;</li><li>- Sistema de autolavagem/lavagem automática;</li><li>- Controlo/programação digital;</li></ul>	1

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Potência de aquecimento mínima: 34 Kw;</li> <li>- Sistema de segurança;</li> <li>- Acessório incluído: Carro porta grelhas/tabuleiros GN 1/1, com capacidade para 20 tabuleiros;</li> </ul>	
8	Tabuleiros GN 1/1	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Para forno Convector;</li> <li>- Tabuleiros tipo GN 1/1, em aço inox;</li> <li>- Dimensões: 530x325x65 mm</li> </ul>	20
9	Fritadeira elétrica 2 cubas 20 +20 L	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Estrutura em aço inoxidável;</li> <li>- Alimentação elétrica: Trifásica;</li> <li>- 2 Cubas com filtro e zona fria para depósito de resíduos;</li> <li>- Recolha de óleo e torneira de segurança para descarga</li> <li>- 2 Cestos em aço cromado com pega atérmica</li> <li>- Potência mínima: 12 + 12 KW</li> <li>- Capacidade: 18/20 L + 18/20 L</li> <li>- Móvel de suporte em aço inoxidável, 2 gavetas/portas, com pernas reguláveis.</li> </ul>	1
10	Marmita aquecimento indireto a gás – Banho Maria	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aquecimento indireto a gás com câmara de banho-maria;</li> <li>- Capacidade da cuba: 150 L (mínimo);</li> <li>- Construção em aço inox;</li> <li>- Cuba cilíndrica em aço inoxidável, com válvula de escoamento;</li> <li>- Torneira para enchimento de água fria e quente</li> <li>- Válvula de segurança do banho-maria;</li> <li>- Tampa basculante com pega isolante e molas de pressão;</li> <li>- Queimador em aço inoxidável, controlado por válvula com sistema de segurança que interrompe a passagem de gás em caso de extinção de chama;</li> <li>- Potência mínima do queimador: 24 kw;</li> </ul> <p>Nota: Adaptado para gás propano.</p>	1
11	Máquina de fazer gelo	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Construção em aço inox;</li> <li>- Rendimento aproximado: 21 Kg/24 horas;</li> <li>- Capacidade do depósito de gelo: 3,5 Kg (mínimo);</li> <li>- Potência mínima: 0,25 Kw;</li> </ul>	1
12	Fogão (monolume)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fogão monolume a gás natural;</li> <li>- 1 Queimador de alto rendimento;</li> <li>- Válvula de segurança para gás;</li> <li>- Pés em aço inox reguláveis.</li> <li>- Dimensões aproximadas (<math>\pm 10\%</math>) (LxPxA): 500x500x450 mm</li> </ul>	4
13	Fritadeira mergulhante a gás, duas cubas 80L+80L	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Construção em aço inoxidável;</li> <li>- Alimentação elétrica: Trifásica;</li> <li>- Com duas cubas de fritura com capacidade de 80 litros cada;</li> <li>- Elevação automática dos cestos;</li> <li>- Cestos deslizantes com alavanca para abertura da base;</li> <li>- Zona fria intermédia para carro de recolha do produto;</li> <li>- Temporizador de fritura, com subida de cestos automática;</li> <li>- Dimensão dos cestos: 500x500x200 (h) mm</li> <li>- Potência de gás: 2 x 25 kW (mínimo);</li> <li>- Controlo da temperatura do óleo;</li> <li>- Dimensões aproximadas (valor de referência. Não constitui item de avaliação): <ul style="list-style-type: none"> <li>Largura: 2.800 mm</li> <li>Profundidade: 900 mm</li> <li>Altura máxima: 1.600 mm</li> </ul> </li> </ul> <p>Equipada com:</p>	1

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- 01 Carro de recolha de produto com 03 contentores G/N 2/1, 530x650x150mm;</li> <li>- 01 bomba de transferência de óleo com capacidade de 60 litros (mínimo);</li> <li>- 02 Cestos de fritura;</li> <li>- 01 Silo;</li> </ul> <p>Nota: Adaptado para gás propano.</p>	
14	Carro de aquecimento banho maria e estufa, 3 GN 1/1	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Construção em aço inox;</li> <li>- Banho maria com estufa;</li> <li>- Aquecimento indireto de resistências;</li> <li>- Controlo termostático para a cuba de banho maria e para a estufa;</li> <li>- Torneira para esgoto;</li> <li>- Com rodas com travão;</li> <li>- Cuba com 200 mm de profundidade;</li> <li>- Capacidade para 3 contentores GN1/1;</li> <li>- Dimensões aproximadas (LxPxA): 1130x700x940 mm;</li> <li>- Potência 2500W</li> </ul>	2
15	Carro de aquecimento de pratos	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Construção em aço inox;</li> <li>- Parede dupla e isolamento interior;</li> <li>- Com duas colunas;</li> <li>- Capacidade para 100 pratos (2x50 pratos) entre 220-340 mm de diâmetro;</li> <li>- Regulação de temperatura por termóstato;</li> <li>- Com 4 rodas com travão;</li> <li>- Fornecido com tampas.</li> <li>- Potência mínimo: 750 W.</li> </ul>	3
16	Serra de cortar ossos	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Estrutura e acessórios em aço inoxidável;</li> <li>- Com braço de pressão;</li> <li>- Com micro-interruptor de segurança;</li> <li>- Corte (altura máxima x largura): 320x200 mm</li> <li>- Velocidade do motor: 850 rpm (mínimo)</li> <li>- Potência do motor: 075kw/1HP (mínima);</li> </ul>	1
17	Armário vertical conservação de congelados 600 L	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Iluminação interior;</li> <li>- Interior e exterior em aço inox (parte posterior pode ser em chapa galvanizada);</li> <li>- Porta isotérmica;</li> <li>- Frio ventilado para evitar a formação de gelo;</li> <li>- Temperaturas: limites situados entre -12 /-25º C;</li> <li>- Capacidade (litros): 580 L (mínimo admitido);</li> <li>- Inclui 3 grelhas GN 2/1 em aço inox;</li> </ul>	1

**Lote 1 - Locais de entrega:**

Item	Artigo	Quant. total	Local de entrega				
			Local 1 EPP	Local 2 UEP-CI	Local 3 UEP	Local 4 SAEF	Local 5
1	Cortador/ralador legumes	1	1				
2	Conjunto de 3 discos de corte liso	1	1				
3	Conjunto de 3 discos raladores	1	1				
4	Conjunto de grelhas reticulares	1	1				
5	Fogão a gás 4 queimadores com móvel aberto	1		1			
6	Fogão industrial a gás 8 queimadores, com 2 fornos	1	1				
7	Forno convetor misto elétrico 20 níveis	1		1			
8	Tabuleiros GN 1/1	20		20			
9	Fritadeira elétrica 2 cubas 20 +20 L	1		1			
10	Marmita aquecimento indireto a gás – Banho Maria	1	1				
11	Máquina de fazer gelo	1			1		
12	Fogão (monolume)	4		4			
13	Fritadeira mergulhante a gás, de 2 cubas (80 + 80 L)	1	1				
14	Carro aquecimento banho maria e estufa, 3 Tabuleiros GN 1/1	2	2				
15	Carro aquecimento de pratos a partir de 22 cm, capacidade 100 pratos	3	2			1	
16	Serra de cortar ossos	1	1				
17	Armário vertical conservação de congelados 600 L	1				1	

**Lote 1 - Morada dos locais de entrega:**

<b>Local 1</b> Escola Prática de Polícia (EPP)	<b>Escola Prática de Polícia</b> Largo das Forças Armadas, S/n.º 2350 - 909 Torres Novas Telefone: 249825527 Email: <a href="mailto:eppmag@rnsi.local">eppmag@rnsi.local</a> (Chefe Faria)
<b>Local 2</b> Unidade Especial de Polícia (UEP)	<b>UEP - Unidade Especial de Polícia</b> Quinta das Aguas Livres, s/N 2605-197 Belas Telefone: 21 9802020 Email: <a href="mailto:uep.logistica@psp.pt">uep.logistica@psp.pt</a> (Agente Coord. Oliveira)
<b>Local 3</b> Unidade Especial de Polícia (CI)	<b>UEP/CI – Unidade Especial de Polícia/Corpo de Intervenção</b> Calçada da Ajuda, n.º 23 1300-006 LISBOA Telefone: 21 9802020 Email: <a href="mailto:uep.logistica@psp.pt">uep.logistica@psp.pt</a> (Agente Coord. Oliveira)
<b>Local 4</b> Secção de Armazéns de Equipamentos e Fardamento	<b>Escola Prática de Polícia</b> Secção de Armazéns de Equipamentos e Fardamento Largo das Forças Armadas, S/n.º 2350 - 909 Torres Novas Telefone: 249825527 Email: <a href="mailto:eppdequifard@rnsi.local.pt">eppdequifard@rnsi.local.pt</a> (Chefe Gomes)

## Lote 2 - Equipamento de cozinha – Lavagem e tratamento detritos

Item	Designação	Especificações	Quant.
1	Máquina de lavar louça de túnel	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Construção em aço inoxidável.</li> <li>- Unidade de lavagem;</li> <li>- Unidade de secagem;</li> <li>- Utilização de cestos 500x500mm;</li> <li>- Separação das diferentes zonas com cortinas intermédias.</li> <li>- Filtros de aço inoxidável;</li> <li>- Braços de lavagem em aço inoxidável;</li> <li>- Controlo e visualização das temperaturas de lavagem e enxaguamento;</li> <li>- Produção: <ul style="list-style-type: none"> <li>Cestos/hora: 60 a 120 (mínimo)</li> <li>Pratos/hora: 1000 a 2000 (mínimo)</li> </ul> </li> <li>- Temperatura de lavagem: entre 55°C – 65°C;</li> <li>- Potência total (mínimo): 23kw</li> <li>- Dimensões exteriores aproximadas (módulos de lavagem e secagem): <ul style="list-style-type: none"> <li>Largura: 1.750 mm</li> <li>Profundidade : 830 mm</li> <li>Altura: 1800 mm</li> </ul> </li> </ul>	2
2	Máquina industrial de lavar louça de campânula	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Alimentação trifásica;</li> <li>- Rendimento: 720 pratos/hora (mínimo);</li> <li>- Construção em aço inox;</li> <li>- Cestos de 500x500 mm;</li> <li>- Mínimo de 2 programas de lavagem;</li> <li>- Doseador de detergente e secante incluído;</li> <li>- Acessórios mínimos incluídos: <ul style="list-style-type: none"> <li>- 2 Cestos para pratos, 500 x 500 mm;</li> <li>- 1 Cesto para copos, 500 x 500 mm;</li> <li>- 1 Cesto para talheres;</li> </ul> </li> <li>- Dimensões aproximadas (LxPxA): 700x800x1500 mm.</li> </ul>	1
3	Máquina lavar louça (Bar)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Capacidade de lavagem 1.200 peças/hora (tolerância de ±100 unidades);</li> <li>- Potência total mínima: 2,50 Kw;</li> <li>- Construção em aço inoxidável;</li> <li>- Equipada c/bomba de secante (abrilhantador);</li> <li>- Cestos 450x450 mm;</li> <li>- Acessórios incluídos: 01 cesto para pratos, 01 cesto para copos, 01 cesto base quadrado para talheres e 01 porta-pires.</li> </ul>	6
4	Triturador orgânico com móvel	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Alimentação elétrica: Trifásica</li> <li>- Construção em aço inox;</li> <li>- Com protetor de Segurança;</li> <li>- Entrada de água automática por electroválvula;</li> <li>- Potencia mínima: 1,5 CV;</li> <li>- Capacidade de trituração mínima: 250 kg/hora</li> <li>- Dimensões aproximadas (LxPxA): 500 x 700 x850</li> </ul>	1

**Lote 2 - Locais de entrega:**

Item	Artigo	Quant. total	Local de entrega		
			Local 1 EPP	Local 2 UEP	Local 3 SAEF
1	Máquina de lavar louça de túnel	2	2		
2	Máquina industrial de lavar louça de campânula 720 pratos/hora	1		1	
3	Máquina lavar loiça (Bar)	6		2	4
4	Triturador orgânico com móvel	1		1	

**Lote 2 - Morada dos locais de entrega:**

<b>Local 1</b> Escola Prática de Polícia (EPP)	<b>Escola Prática de Polícia</b> Largo das Forças Armadas, S/n.º 2350 - 909 Torres Novas Telefone: 249825527 Email: <a href="mailto:eppmag@rnsi.local">eppmag@rnsi.local</a> (Chefe Faria)
<b>Local 2</b> Unidade Especial de Polícia (UEP)	<b>UEP - Unidade Especial de Polícia</b> Quinta das Aguas Livres, s/N 2605-197 Belas Telefone: 21 9802020 Email: <a href="mailto:uep.logistica@psp.pt">uep.logistica@psp.pt</a> (Agente Coord. Oliveira)
<b>Local 3</b> Secção de Armazéns de Equipamentos e Fardamento	<b>Escola Prática de Polícia</b> Secção de Armazéns de Equipamentos e Fardamento Largo das Forças Armadas, S/n.º 2350 - 909 Torres Novas Telefone: 249825527 Email: <a href="mailto:eppdequifard@rnsi.local.pt">eppdequifard@rnsi.local.pt</a> (Chefe Gomes)

**Lote 3 – Equipamento de Lavandaria:**

Item	Designação	Especificações	Quant.
1	Prensa de engomar a vapor	- Prensa de engomar a vapor; - Tampas acolchoadas; - Dimensões mínimas da prensa 64 x 27 cm; - Sistema de segurança: com temporizador e controle de temperatura; - Depósito de água extraível; - Potência: 1400 w (mínimo); - Fornecida com suporte adaptado ao modelo da prensa;	1
2	Máquina secar roupa industrial 14 Kg	- Alimentação trifásica; - Capacidade de carga: 14 Kg (mínimo); - Tambor revestido a alumínio; - Segurança abertura do tambor; - Controlo/Programação digital;	1
3	Máquina lavar roupa industrial 15 Kg	- Alimentação Trifásica; - Capacidade de carga: 15 Kg (mínimo); - Controlo/Programação digital;	1
4	Calandra por rolo, 2000mm	- Estrutura em chapa de aço, pintura anti-ferrugem; - Alimentação trifásica; - Rolo de 2000mm x Ø 25mm (mínimos); - Velocidade regulável; - Termóstato para impedir sobreaquecimento; - Dispositivo de segurança para proteção das mãos; - Controlo por pedal; - Potência: 15 KW (mínimo).	1

**Lote 3 – Locais de entrega:**

Item	Artigo	Quant. total	Local de entrega	
			Local 1 SAEF	Local 2 EPP
1	Prensa de engomar a vapor	1	1	
2	Máquina secar roupa industrial 14 Kg	1		1
3	Máquina lavar roupa industrial 15 Kg	1		1
4	Calandra por rolo, 2000mm	1		1

**Morada dos locais de entrega:**

<b>Local 1</b> Secção de Armazéns de Equipamentos e Fardamento	<b>Escola Prática de Polícia</b> Secção de Armazéns de Equipamentos e Fardamento Largo das Forças Armadas, S/n.º 2350 - 909 Torres Novas Telefone: 249825527 Email: <a href="mailto:eppdequifard@rnsi.local.pt">eppdequifard@rnsi.local.pt</a> (Chefe Gomes)
<b>Local 2</b> Escola Prática de Polícia (EPP)	<b>Escola Prática de Polícia</b> Largo das Forças Armadas, S/n.º 2350 - 909 Torres Novas Telefone: 249819660 Email: <a href="mailto:eppmag@rnsi.local">eppmag@rnsi.local</a> (Chefe P. Charana)

**Lote 4 - Eletrodomésticos:**

Item	Designação	Especificações	Quant.
1	Frigorífico 250 Litros	-Cor branca/cinza/Inox; -2 portas reversíveis; -Compartimento de congelação na porta superior do aparelho; -Sistema <i>No Frost</i> -Capacidade total (frigorífico + congelador): 250 L (variação admitida ± 10%) -Classe energética mínima: F	5
2	Frigorífico 360 Litros	- Cor branca/cinza/Inox; - 2 portas reversíveis; - Compartimento de congelação na parte superior do aparelho; - Sistema " <i>No frost</i> "; - Capacidade total (frigorífico + congelador): 360 L (variação admitida ± 10%) - Classe energética mínima: F	3
3	Televisor LCD 75"	-Diagonal de ecrã: 75" (polegadas), mínimo; -Ecrã: LED UHD 4K -Smart TV; -Entradas/Saídas: HDMI, USB, componentes; -Conetividade: LAN e wi-fi; -Telecomando.	15

---

**Lote 4 - Local de entrega**

**Secção de Armazéns de Equipamentos e Fardamento**

(Escola Prática de Polícia)

Largo das Forças Armadas, S/n.º

2350 - 909 Torres Novas

Telefone: 249825527

Email: [eppdequifard@rnsi.local.pt](mailto:eppdequifard@rnsi.local.pt) (Chefe Gomes)