

Lista de Artigos

Linha	Cod.	Designação	Unidade	Qtd	Local de entrega
	1	Ano 2020			
1	1.1	Limpeza da hote central (em ilha dupla) com 4 + 4 filtros de rede; Limpeza da conduta horizontal com aproximadamente 7 metros de comprimento; Abertura de 2 portas de visitas; Desmontar do motor, limpeza e beneficiação do motor instalado na cobertura com chapéu tipo chinês.No final dos trabalhos, toda a área intervencionada deverá ser objeto de desinfeção completa, com produto certificado para utilização em restauração coletiva/uso alimentar, através do sistema de nebulização do espaço.	UN	1	DEM
2	1.2	Limpeza da hote com 5 filtros de rede; Limpeza da Conduta, com aproximadamente 10 metros de comprimento, acessível pelo interior da hote; Limpeza e beneficiação do motor de exaustão de caixa fechada; No final dos trabalhos, toda a área intervencionada deverá ser objeto de desinfeção completa, com produto certificado para utilização em restauração coletiva/uso alimentar, através do sistema de nebulização do espaço.	UN	0,5	Bar de Informática
3	1.3	Limpeza da hote central com 10 filtros de rede com 2 saídas de conduta; Limpeza da hote Parede (fornos) com 3 filtros rede; Limpeza da hote Copa sem filtros; Limpeza das condutas pelo interior das hotes. Será necessário abertura de 4 janelas; Limpeza e beneficiação de 3 Motores em caixa fechada inseridos nas condutas correspondentes à hote central; Desmontagem, Limpeza e beneficiação de 2 motores no topo de conduta correspondente à hote dos fornos; No final dos trabalhos, toda a área intervencionada deverá ser objeto de desinfeção completa, com produto certificado para utilização em restauração coletiva/uso alimentar, através do sistema de nebulização do espaço.	UN	2	REU
4	1.4	Limpeza da hote central fogões e grelhadores com 22 filtros de alhetas; Limpeza e beneficiação dos 6 motores (4 em caixa fechada e dois tipo chapéu Chinês), incluindo fornecimento, substituição de rolamentos e correias, e limpeza com produto dielétrico e pintura; Limpeza da respetiva conduta de exaustão vertical; Limpeza e beneficiação do motor de exaustão no topo da conduta, chapéu chinês; Limpeza da hote de parede (fornos e momolumes) com12 filtros (6 de alhetas e 6 de rede); Limpeza das respetivas condutas verticais; Limpeza e beneficiação de 1 motor em caixa fechada; Limpeza e beneficiação de 1 motor no topo da conduta (chapéu Chinês); Limpeza da hote e do motor em caixa fechada da Padaria; Limpeza e beneficiação da hote e do motor em caixa fechada da pastelaria. No final dos trabalhos, toda a área intervencionada deverá ser objeto de desinfeção completa, com produto certificado para utilização em restauração coletiva/uso alimentar, através do sistema de nebulização do espaço.	UN	4	Restaurante Central (Sala A)

5	1.5	Limpeza da hote central com 12 filtros de alhetas; Limpeza de conduta exaustão (800mm*30mm), com percurso horizontal de aproximadamente 20 mts, acesso por todas as grelhas existentes contemplação de 4 janelas de intervenção nos pontos de curva; Limpeza da conduta vertical de aproximadamente 20 metros e do motor de exaustão, existente em vão de escada; Limpeza hote de parede, com 5 filtros de alhetas com saída lateral para ventilador; Limpeza do motor/ventilador exaustão em caixa fechada; Na torre substituir as juntas anti-vibratória em volta da caixa do motor; No final dos trabalhos, toda a área intervencionada deverá ser objeto de desinfeção completa, com produto certificado para utilização em restauração coletiva/uso alimentar, através do sistema de nebulização do espaço.	UN	3	Restaurante Químicas
6	1.6	Limpeza da hote das fritadeiras parede com 4 filtros de rede; Limpeza da hote central com 12 filtros de rede, com 2 saídas de condutas; Limpeza de 2 hotes da copa sem filtros; Limpeza da hote dos monolúmenes com 2 filtros de rede; Limpeza da hote do basculante com 4 filtros de rede; Limpeza da hote do forno à lenha; Desmontar, limpar e beneficiar o motor em caixa fechada situado no exterior; Limpeza de várias condutas circulares com vários diâmetros e sem portas de visitas; Será necessário aplicar 4 portas de visita; substituição (20 metros tubos de 800 mm) das condutas de saída para o motor; No final dos trabalhos, toda a área intervencionada deverá ser objeto de desinfeção completa, com produto certificado para utilização em restauração coletiva/uso alimentar, através do sistema de nebulização do espaço.	UN	3	Restaurante Sereia
7	1.7	Limpeza da hote fogões com 10 filtros de rede com 1 saída; Limpeza da hote marmitas com 10 filtros de rede com 1 saída; Na zona da cozinha Social Limpeza da hote fornos com 3 filtros de rede; Limpeza de conduta (da hote fogões) com percurso horizontal de aproximadamente 7 mts e Ø 1200mm de diâmetro circular, acessível pelo interior da hote, sem janelas de intervenção; Será necessário aplicar 2 janelas de visita; Limpeza de conduta (da hote marmitas) com percurso horizontal de aproximadamente 3 mts e Ø 1200mm de diâmetro circular, acessível pelo interior da hote, sem janelas de intervenção; Limpeza de conduta (da hote fornos) com percurso horizontal de aproximadamente 10 mts e Ø 400mm de diâmetro circular, acessível pelo interior da hote com 1 janela de intervenção estanque; Limpeza e beneficiação (se necessário desmontar) de 3 Motores de exaustão caixa fechada; Hote da copa de campânula, sem filtros; Limpeza e beneficiação do motor de extração da copa caixa fechada; Na zona de Free flow Limpeza de hote com 4 filtros de rede; Limpeza de conduta circular com aprox. 7 mts de comprimento. Será necessário aplicar 1 janelas de visita; Limpeza e beneficiação (se necessário desmontar) de dois motores em caixa fechada; Substituição de todas as juntas anti-vibratória que estiverem danificadas; No final dos trabalhos, toda a área intervencionada deverá ser objeto de desinfeção completa, com produto certificado para utilização em restauração coletiva/uso alimentar, através do sistema de nebulização do espaço.	UN	3	Restaurante Luzio Vaz

8	1.8	Limpeza da hote parede com 4 filtros rede; Limpeza de hote central com 16 filtros alhetas com 2 saídas de conduta; Limpeza da hote pequena existente em frente à hote central de forno; Limpeza de conduta exaustão Ø800mm, com percurso vertical, por cima teto falso; Limpeza de 2 hotes de copa sem filtros com conduta circular de 300mm; Limpeza e beneficiação do Motor da copa, caixa fechada pequeno; Limpeza e beneficiação de 2 motores pequenos de base circular topo de conduta; limpeza e beneficiação de 1 Motor grande de base circular de topo de conduta; Limpeza de dois motores em caixa fechada na copa; Beneficiação dos moteres e pintura; Aplicar anticorrosivo nos equipamentos de extração instalados na cobertura; Será necessário aplicar 2 janelas de visita; No final dos trabalhos, toda a área intervencionada deverá ser objeto de desinfeção completa, com produto certificado para utilização em restauração coletiva/uso alimentar, através do sistema de nebulização do espaço.	UN	3	Restaurante Vermelhas
9	1.9	Limpeza da hote forno com 1 filtro de rede; Limpeza hote das fritadeiras/fogões, com 2 saídas de conduta e 4 filtros de rede; Limpeza da hote grelhadores, com 1 saída de conduta e 3 filtros de alhetas; Substituição de conduta (incluindo todos os materiais e acessórios necessários para um perfeito acabamento, nomeadamente Tês, Curvas spiro com vedantes a 90 , abraçadeiras anti-vibratórias) com percurso horizontal de aproximadamente 5 mts e Ø 500mm de diâmetro, deverá ser aplicado 3 janelas de visita; Desmontar, limpar e beneficiar o Motor de exaustão no topo da conduta. Deve ainda ser substituída a aparadeira localizada na base do motor; Limpeza hote dos monolumes com 3 filtros de rede; Substituição da conduta (incluindo todos os materiais e acessórios necessários para um perfeito acabamento, nomeadamente Tês, Curvas spiro com vedantes, abraçadeiras anti-vibratórias), em tubo spiro, com percurso horizontal de aproximadamente 10 mts e Ø 300mm, Deverá ser aplicada 3 janelas de visita; Desmontar, limpar e beneficiar o Motor de exaustão de caixa fechada; Na zona Social Limpeza da hote com 16 filtros (1 rede + 15 alhetas); Limpeza de conduta interior com aproximadamente 4 mts, contemplando 5 janela de intervenção; Limpeza e beneficiação do Motor de exaustão no exterior em caixa fechada; No final dos trabalhos, toda a área intervencionada deverá ser objeto de desinfeção completa, com produto certificado para utilização em restauração coletiva/uso alimentar, através do sistema de nebulização do espaço.	UN	4	Restaurante S. Jerónimo
10	1.10	FILTROS DE MALHAS METÁLICAS OU REDE METÁLICA (TIPO TRICÔ) INOX	UN	20	
11	1.11	FILTROS DE INERCIAIS (DE BAFFLES OU ALHETAS EM INOX EM FORMA DE CHICANA) INOX	UN	14	
	2	Ano 2021			

12	2.1	Desmontagem dos motores e ventiladores das caixas de ventilação; Beneficiação dos motores, que consiste no fornecimento e substituição de rolamentos, limpeza com produto dielétrico e pintura; Beneficiação e limpeza das turbinas; Verificação do estado das juntas de ligação das caixas de ventilação e destas às condutas, se necessário substituí-las; Limpeza das caixas de ventilação, grelhas exteriores e condutas; Calafetagem de painéis e acessórios de ligação à caixa de ventilação/condutas; Limpeza da hote 12 filtros alhetas Curvas Grelhadores/Fritadeiras; Limpeza da hote 10 filtros de alhetas Curvas Fogões/ Marmitas; Limpeza de 2 Condutas quadradas (1,5mt*1,5mt) com percurso horizontal dentro da cozinha, (previsão de abertura de 6 janelas de intervenção com as dimensões 600*450mm, 3 em cada conduta próximo dos pontos críticos da curva); Limpeza de 2 condutas quadrada de 1000x1000mm com percurso horizontal dentro da cozinha (Vem da zona da louça escura e dos pequenos preparados); Limpeza da hote dos fornos com 6 filtros de rede; Limpeza da respetiva conduta, que é circular e com 500mm de comprimento e sem portas de visita; Limpeza da hote do forno de pastelaria com 5 filtros em lamelas; Limpeza da conduta circular e sem portas de visita; Limpeza do motor em caixa fechada no exterior; Limpeza de 2 Motores de caixa fechada inseridos nas condutas (previsão abertura de 2 janelas para aceder ao seu interior); Limpeza de 3 chaminés em alvenaria no exterior com rede protetora na extremidade. Na Cafetaria Limpeza da hote dos monolúmenes com 6 filtros de rede; Limpeza da respetiva conduta com 600mm de diâmetro e aprox. 6 mts de comprimento; Limpeza dos motores em caixas fechadas instalas no exterior; Limpeza e beneficiação de 7 motores em caixa fechada instalados na cobertura; No final dos trabalhos, toda a área intervencionada deverá ser objeto de desinfeção completa, com produto certificado para utilização em restauração coletiva/uso alimentar, através do sistema de nebulização do espaço.	UN	4	CAP II
13	2.2	Limpeza da hote central (em ilha dupla) com 4 + 4 filtros de rede; Limpeza da conduta horizontal com aproximadamente 7 metros de comprimento; Abertura de 2 portas de visitas; Desmontar do motor, limpeza e beneficiação do motor instalado na cobertura com chapéu tipo chinês.No final dos trabalhos, toda a área intervencionada deverá ser objeto de desinfeção completa, com produto certificado para utilização em restauração coletiva/uso alimentar, através do sistema de nebulização do espaço.	UN	1	DEM
14	2.3	Limpeza da hote com 5 filtros de rede; Limpeza da Conduta, com aproximadamente 10 metros de comprimento, acessível pelo interior da hote; Limpeza e beneficiação do motor de exaustão de caixa fechada; No final dos trabalhos, toda a área intervencionada deverá ser objeto de desinfeção completa, com produto certificado para utilização em restauração coletiva/uso alimentar, através do sistema de nebulização do espaço.	UN	0,5	Bar de Informática

15	2.4	Limpeza da hote central com 10 filtros de rede com 2 saídas de conduta; Limpeza da hote Parede (fornos) com 3 filtros rede; Limpeza da hote Copa sem filtros; Limpeza das condutas pelo interior das hotes. Será necessário abertura de 4 janelas; Limpeza e beneficiação de 3 Motores em caixa fechada inseridos nas condutas correspondentes à hote central; Desmontagem, Limpeza e beneficiação de 2 motores no topo de conduta correspondente à hote dos fornos; No final dos trabalhos, toda a área intervencionada deverá ser objeto de desinfeção completa, com produto certificado para utilização em restauração coletiva/uso alimentar, através do sistema de nebulização do espaço.	UN	2	REU
16	2.5	Limpeza da hote central fogões e grelhadores com 22 filtros de alhetas; Limpeza e beneficiação dos 6 motores (4 em caixa fechada e dois tipo chapéu Chinês), incluindo fornecimento, substituição de rolamentos e correias, e limpeza com produto dielétrico e pintura; Limpeza da respetiva conduta de exaustão vertical; Limpeza e beneficiação do motor de exaustão no topo da conduta, chapéu chinês; Limpeza da hote de parede (fornos e momolomes) com 12 filtros (6 de alhetas e 6 de rede); Limpeza das respetivas condutas verticais; Limpeza e beneficiação de 1 motor em caixa fechada; Limpeza e beneficiação de 1 motor no topo da conduta (chapéu Chinês); Limpeza da hote e do motor em caixa fechada da Padaria; Limpeza e beneficiação da hote e do motor em caixa fechada da pastelaria. No final dos trabalhos, toda a área intervencionada deverá ser objeto de desinfeção completa, com produto certificado para utilização em restauração coletiva/uso alimentar, através do sistema de nebulização do espaço.	UN	4	Restaurante Central (Sala A)
17	2.6	Limpeza da hote central com 12 filtros de alhetas; Limpeza de conduta exaustão (800mm*30mm), com percurso horizontal de aproximadamente 20 mts, acesso por todas as grelhas existentes contemplação de 4 janelas de intervenção nos pontos de curva; Limpeza da conduta vertical de aproximadamente 20 metros e do motor de exaustão, existente em vão de escada; Limpeza hote de parede, com 5 filtros de alhetas com saída lateral para ventilador; Limpeza do motor/ventilador exaustão em caixa fechada; Na torre substituir as juntas anti-vibratória em volta da caixa do motor; No final dos trabalhos, toda a área intervencionada deverá ser objeto de desinfeção completa, com produto certificado para utilização em restauração coletiva/uso alimentar, através do sistema de nebulização do espaço.	UN	3	Restaurante Químicas

18	2.7	Limpeza da hote das fritadeiras parede com 4 filtros de rede; Limpeza da hote central com 12 filtros de rede, com 2 saídas de condutas; Limpeza de 2 hotes da copa sem filtros; Limpeza da hote dos monolumes com 2 filtros de rede; Limpeza da hote do basculante com 4 filtros de rede; Limpeza da hote do forno à lenha; Desmontar, limpar e beneficiar o motor em caixa fechada situado no exterior; Limpeza de várias condutas circulares com vários diâmetros e sem portas de visitas; Será necessário aplicar 4 portas de visita; substituição (20 metros tubos de 800 mm) das condutas de saída para o motor; No final dos trabalhos, toda a área intervencionada deverá ser objeto de desinfeção completa, com produto certificado para utilização em restauração coletiva/uso alimentar, através do sistema de nebulização do espaço.	UN	3	Restaurante Sereia
19	2.8	Limpeza da hote fogões com 10 filtros de rede com 1 saída; Limpeza da hote marmitas com 10 filtros de rede com 1 saída; Na zona da cozinha Social Limpeza da hote fornos com 3 filtros de rede; Limpeza de conduta (da hote fogões) com percurso horizontal de aproximadamente 7 mts e Ø 1200mm de diâmetro circular, acessível pelo interior da hote, sem janelas de intervenção; Será necessário aplicar 2 janelas de visita; Limpeza de conduta (da hote marmitas) com percurso horizontal de aproximadamente 3 mts e Ø 1200mm de diâmetro circular, acessível pelo interior da hote, sem janelas de intervenção; Limpeza de conduta (da hote fornos) com percurso horizontal de aproximadamente 10 mts e Ø 400mm de diâmetro circular, acessível pelo interior da hote com 1 janela de intervenção estanque; Limpeza e beneficiação (se necessário desmontar) de 3 Motores de exaustão caixa fechada; Hote da copa de campânula, sem filtros; Limpeza e beneficiação do motor de extração da copa caixa fechada; Na zona de Free flow Limpeza de hote com 4 filtros de rede; Limpeza de conduta circular com aprox. 7 mts de comprimento. Será necessário aplicar 1 janelas de visita; Limpeza e beneficiação (se necessário desmontar) de dois motores em caixa fechada; Substituição de todas as juntas anti-vibratória que estiverem danificadas; No final dos trabalhos, toda a área intervencionada deverá ser objeto de desinfeção completa, com produto certificado para utilização em restauração coletiva/uso alimentar, através do sistema de nebulização do espaço.	UN	3	Restaurante Luzio Vaz

20	2.9	Limpeza da hote parede com 4 filtros rede; Limpeza de hote central com 16 filtros alhetas com 2 saídas de conduta; Limpeza da hote pequena existente em frente à hote central de forno; Limpeza de conduta exaustão Ø800mm, com percurso vertical, por cima teto falso; Limpeza de 2 hotes de copa sem filtros com conduta circular de 300mm; Limpeza e beneficiação do Motor da copa, caixa fechada pequeno; Limpeza e beneficiação de 2 motores pequenos de base circular topo de conduta; limpeza e beneficiação de 1 Motor grande de base circular de topo de conduta; Limpeza de dois motores em caixa fechada na copa; Beneficiação dos moteres e pintura; Aplicar anticorrosivo nos equipamentos de extração instalados na cobertura; Será necessário aplicar 2 janelas de visita; No final dos trabalhos, toda a área intervencionada deverá ser objeto de desinfeção completa, com produto certificado para utilização em restauração coletiva/uso alimentar, através do sistema de nebulização do espaço.	UN	3	Restaurante Vermelhas
21	2.10	Limpeza da hote da Sandwich Bar; Limpeza de 3 hotes na Pizaria; Limpeza da hote da máquina de lavar louça; Limpeza das condutas que liga ao motor; Limpeza e beneficiação dos motores de exaustão instalados na cobertura; No final dos trabalhos, toda a área intervencionada deverá ser objeto de desinfeção completa, com produto certificado para utilização em restauração coletiva/uso alimentar, através do sistema de nebulização do espaço.	UN	2	Amarelas
22	2.11	Limpeza da hote forno com 1 filtro de rede; Limpeza hote das fritadeiras/fogões, com 2 saídas de conduta e 4 filtros de rede; Limpeza da hote grelhadores, com 1 saída de conduta e 3 filtros de alhetas; Substituição de conduta (incluindo todos os materiais e acessórios necessários para um perfeito acabamento, nomeadamente Tês, Curvas spiro com vedantes a 90°, abraçadeiras anti-vibratórias) com percurso horizontal de aproximadamente 5 mts e Ø 500mm de diâmetro, deverá ser aplicado 3 janelas de visita; Desmontar, limpar e beneficiar o Motor de exaustão no topo da conduta. Deve ainda ser substituída a aparadeira localizada na base do motor; Limpeza hote dos monolumes com 3 filtros de rede; Substituição da conduta (incluindo todos os materiais e acessórios necessários para um perfeito acabamento, nomeadamente Tês, Curvas spiro com vedantes, abraçadeiras anti-vibratórias), em tubo spiro, com percurso horizontal de aproximadamente 10 mts e Ø 300mm, Deverá ser aplicada 3 janelas de visita; Desmontar, limpar e beneficiar o Motor de exaustão de caixa fechada; Na zona Social Limpeza da hote com 16 filtros (1 rede + 15 alhetas); Limpeza de conduta interior com aproximadamente 4 mts, contemplando 5 janela de intervenção; Limpeza e beneficiação do Motor de exaustão no exterior em caixa fechada; No final dos trabalhos, toda a área intervencionada deverá ser objeto de desinfeção completa, com produto certificado para utilização em restauração coletiva/uso alimentar, através do sistema de nebulização do espaço.	UN	4	Restaurante S. Jerónimo

23	2.12	Limpeza da hote do fogão com 2 filtros alhetas; Limpeza da respetiva conduta vertical; Desmontar, limpar e beneficiar o motor exaustão em caixa fechada; Limpeza da hote fornos com 6 filtros de alhetas; Limpeza da respetiva conduta; Limpeza e beneficiação do motor de exaustão topo de conduta; Limpeza da hote das massas da Pizza com 5 filtro de alhetas; Limpeza da respetiva conduta vertical; Desmontar limpar e beneficiar o motor no topo da conduta (chapéu Chinês). No final dos trabalhos, toda a área intervencionada deverá ser objeto de desinfeção completa, com produto certificado para utilização em restauração coletiva/uso alimentar, através do sistema de nebulização do espaço.	UN	2	Restaurante Monumentais
24	2.13	FILTROS DE MALHAS METÁLICAS OU REDE METÁLICA (TIPO TRICÔ) INOX	UN	20	
25	2.14	FILTROS DE INERCIAIS (DE BAFFLES OU ALHETAS EM INOX EM FORMA DE CHICANA) INOX	UN	14	
3		Ano 2022			

26	3.1	Desmontagem dos motores e ventiladores das caixas de ventilação; Beneficiação dos motores, que consiste no fornecimento e substituição de rolamentos, limpeza com produto dielétrico e pintura; Beneficiação e limpeza das turbinas; Verificação do estado das juntas de ligação das caixas de ventilação e destas às condutas, se necessário substituí-las; Limpeza das caixas de ventilação, grelhas exteriores e condutas; Calafetagem de painéis e acessórios de ligação à caixa de ventilação/condutas; Limpeza da hote 12 filtros alhetas Curvas Grelhadores/Fritadeiras; Limpeza da hote 10 filtros de alhetas Curvas Fogões/ Marmitas; Limpeza de 2 Condutas quadradas (1,5mt*1,5mt) com percurso horizontal dentro da cozinha, (previsão de abertura de 6 janelas de intervenção com as dimensões 600*450mm, 3 em cada conduta próximo dos pontos críticos da curva); Limpeza de 2 condutas quadrada de 1000x1000mm com percurso horizontal dentro da cozinha (Vem da zona da louça escura e dos pequenos preparados); Limpeza da hote dos fornos com 6 filtros de rede; Limpeza da respetiva conduta, que é circular e com 500mm de comprimento e sem portas de visita; Limpeza da hote do forno de pastelaria com 5 filtros em lamelas; Limpeza da conduta circular e sem portas de visita; Limpeza do motor em caixa fechada no exterior; Limpeza de 2 Motores de caixa fechada inseridos nas condutas (previsão abertura de 2 janelas para aceder ao seu interior); Limpeza de 3 chaminés em alvenaria no exterior com rede protetora na extremidade. Na Cafetaria Limpeza da hote dos monolumes com 6 filtros de rede; Limpeza da respetiva conduta com 600mm de diâmetro e aprox. 6 mts de comprimento; Limpeza dos motores em caixas fechadas instalas no exterior; Limpeza e beneficiação de 7 motores em caixa fechada instalados na cobertura; No final dos trabalhos, toda a área intervencionada deverá ser objeto de desinfeção completa, com produto certificado para utilização em restauração coletiva/uso alimentar, através do sistema de nebulização do espaço.	UN	4	CAP II
27	3.2	Limpeza da hote central (em ilha dupla) com 4 + 4 filtros de rede; Limpeza da conduta horizontal com aproximadamente 7 metros de comprimento; Abertura de 2 portas de visitas; Desmontar do motor, limpeza e beneficiação do motor instalado na cobertura com chapéu tipo chinês.No final dos trabalhos, toda a área intervencionada deverá ser objeto de desinfeção completa, com produto certificado para utilização em restauração coletiva/uso alimentar, através do sistema de nebulização do espaço.	UN	1	DEM
28	3.3	Limpeza da hote com 5 filtros de rede; Limpeza da Conduta, com aproximadamente 10 metros de comprimento, acessível pelo interior da hote; Limpeza e beneficiação do motor de exaustão de caixa fechada; No final dos trabalhos, toda a área intervencionada deverá ser objeto de desinfeção completa, com produto certificado para utilização em restauração coletiva/uso alimentar, através do sistema de nebulização do espaço.	UN	0,5	Bar de Informática

29	3.4	Limpeza da hote central com 10 filtros de rede com 2 saídas de conduta; Limpeza da hote Parede (fornos) com 3 filtros rede; Limpeza da hote Copa sem filtros; Limpeza das condutas pelo interior das hotes. Será necessário abertura de 4 janelas; Limpeza e beneficiação de 3 Motores em caixa fechada inseridos nas condutas correspondentes à hote central; Desmontagem, Limpeza e beneficiação de 1 motor no topo de conduta correspondente à hote dos fornos; No final dos trabalhos, toda a área intervencionada deverá ser objeto de desinfeção completa, com produto certificado para utilização em restauração coletiva/uso alimentar, através do sistema de nebulização do espaço.	UN	2	REU
30	3.5	Limpeza da hote central fogões e grelhadores com 22 filtros de alhetas; Limpeza e beneficiação dos 6 motores (4 em caixa fechada e dois tipo chapéu Chinês), incluindo fornecimento, substituição de rolamentos e correias, e limpeza com produto dielétrico e pintura; Limpeza da respetiva conduta de exaustão vertical; Limpeza e beneficiação do motor de exaustão no topo da conduta, chapéu chinês; Limpeza da hote de parede (fornos e momolomes) com 12 filtros (6 de alhetas e 6 de rede); Limpeza das respetivas condutas verticais; Limpeza e beneficiação de 1 motor em caixa fechada; Limpeza e beneficiação de 1 motor no topo da conduta (chapéu Chinês); Limpeza da hote e do motor em caixa fechada da Padaria; Limpeza e beneficiação da hote e do motor em caixa fechada da pastelaria. No final dos trabalhos, toda a área intervencionada deverá ser objeto de desinfeção completa, com produto certificado para utilização em restauração coletiva/uso alimentar, através do sistema de nebulização do espaço.	UN	4	Restaurante Central (Sala A)
31	3.6	Limpeza da hote central com 12 filtros de alhetas; Limpeza de conduta exaustão (800mm*30mm), com percurso horizontal de aproximadamente 20 mts, acesso por todas as grelhas existentes contemplação de 4 janelas de intervenção nos pontos de curva; Limpeza de motor de exaustão, existente em vão de escada; Limpeza hote de parede, com 5 filtros de alhetas com saída lateral para ventilador; Limpeza do motor/ventilador exaustão em caixa fechada; Na torre substituir as juntas anti-vibratória em volta da caixa do motor; No final dos trabalhos, toda a área intervencionada deverá ser objeto de desinfeção completa, com produto certificado para utilização em restauração coletiva/uso alimentar, através do sistema de nebulização do espaço.	UN	3	Restaurante Químicas
32	3.7	Limpeza da hote das fritadeiras parede com 4 filtros de rede; Limpeza da hote central com 12 filtros de rede, com 2 saídas de condutas; Limpeza de 2 hotes da copa sem filtros; Limpeza da hote dos monolomes com 2 filtros de rede; Limpeza da hote do basculante com 4 filtros de rede; Limpeza da hote do forno à lenha; Desmontar, limpar e beneficiar o motor em caixa fechada situado no exterior; Limpeza de várias condutas circulares com vários diâmetros e sem portas de visitas; Será necessário aplicar 4 portas de visita; substituição da condutas de saída para o motor; No final dos trabalhos, toda a área intervencionada deverá ser objeto de desinfeção completa, com produto certificado para utilização em restauração coletiva/uso alimentar, através do sistema de nebulização do espaço.	UN	3	Restaurante Sereia

33	3.8	Limpeza da hote fogões com 10 filtros de rede com 1 saída; Limpeza da hote marmitas com 10 filtros de rede com 1 saída; Na zona da cozinha Social Limpeza da hote fornos com 3 filtros de rede; Limpeza de conduta (da hote fogões) com percurso horizontal de aproximadamente 7 mts e Ø 1200mm de diâmetro circular, acessível pelo interior da hote, sem janelas de intervenção; Será necessário aplicar 2 janelas de visita; Limpeza de conduta (da hote marmitas) com percurso horizontal de aproximadamente 3 mts e Ø 1200mm de diâmetro circular, acessível pelo interior da hote, sem janelas de intervenção; Limpeza de conduta (da hote fornos) com percurso horizontal de aproximadamente 10 mts e Ø 400mm de diâmetro circular, acessível pelo interior da hote com 1 janela de intervenção estanque; Limpeza e beneficiação (se necessário desmontar) de 3 Motores de exaustão caixa fechada; Hote da copa de campânula, sem filtros; Limpeza e beneficiação do motor de extração da copa caixa fechada; Na zona de Free flow Limpeza de hote com 4 filtros de rede; Limpeza de conduta circular com aprox. 7 mts de comprimento. Será necessário aplicar 1 janelas de visita; Limpeza e beneficiação (se necessário desmontar) de dois motores em caixa fechada; Substituição de todas as juntas anti-vibratória que estiverem danificadas; No final dos trabalhos, toda a área intervencionada deverá ser objeto de desinfeção completa, com produto certificado para utilização em restauração coletiva/uso alimentar, através do sistema de nebulização do espaço.	UN	3	Restaurante Luzio Vaz
34	3.9	Limpeza da hote parede com 4 filtros rede; Limpeza de hote central com 16 filtros alhetas com 2 saídas de conduta; Limpeza da hote pequena existente em frente à hote central de forno; Limpeza de conduta exaustão Ø800mm, com percurso vertical, por cima teto falso; Limpeza de 2 hotes de copa sem filtros com conduta circular de 300mm; Limpeza e beneficiação do Motor da copa, caixa fechada pequeno; Limpeza e beneficiação de 2 motores pequenos de base circular topo de conduta; limpeza e beneficiação de 1 Motor grande de base circular de topo de conduta; Limpeza de dois motores em caixa fechada na copa; Beneficiação dos moteres e pintura; Aplicar anticorrosivo nos equipamentos de extração instalados na cobertura; Será necessário aplicar 2 janelas de visita; No final dos trabalhos, toda a área intervencionada deverá ser objeto de desinfeção completa, com produto certificado para utilização em restauração coletiva/uso alimentar, através do sistema de nebulização do espaço.	UN	3	Restaurante Vermelhas
35	3.10	Limpeza da hote da Sandwich Bar; Limpeza de 3 hotes na Pizaria; Limpeza da hote da máquina de lavar louça; Limpeza das condutas que liga ao motor; Limpeza e beneficiação dos motores de exaustão instalados na cobertura; No final dos trabalhos, toda a área intervencionada deverá ser objeto de desinfeção completa, com produto certificado para utilização em restauração coletiva/uso alimentar, através do sistema de nebulização do espaço.	UN	2	Amarelas

36	3.11	Limpeza da hote forno com 1 filtro de rede; Limpeza hote das fritadeiras/fogões, com 2 saídas de conduta e 4 filtros de rede; Limpeza da hote grelhadores, com 1 saída de conduta e 3 filtros de alhetas; Substituição de conduta (incluindo todos os materiais e acessórios necessários para um perfeito acabamento, nomeadamente Tês, Curvas spiro com vedantes a 90°, abraçadeiras anti-vibratórias) com percurso horizontal de aproximadamente 5 mts e Ø 500mm de diâmetro, deverá ser aplicado 3 janelas de visita; Desmontar, limpar e beneficiar o Motor de exaustão no topo da conduta. Deve ainda ser substituída a aparadeira localizada na base do motor; Limpeza hote dos monolumes com 3 filtros de rede; Substituição da conduta (incluindo todos os materiais e acessórios necessários para um perfeito acabamento, nomeadamente Tês, Curvas spiro com vedantes, abraçadeiras anti-vibratórias), em tubo spiro, com percurso horizontal de aproximadamente 10 mts e Ø 300mm, Deverá ser aplicada 3 janelas de visita; Desmontar, limpar e beneficiar o Motor de exaustão de caixa fechada; Na zona Social Limpeza da hote com 16 filtros (1 rede + 15 alhetas); Limpeza de conduta interior com aproximadamente 4 mts, contemplando 5 janela de intervenção; Limpeza e beneficiação do Motor de exaustão no exterior em caixa fechada; No final dos trabalhos, toda a área intervencionada deverá ser objeto de desinfeção completa, com produto certificado para utilização em restauração coletiva/uso alimentar, através do sistema de nebulização do espaço.	UN	4	Restaurante S. Jerónimo
37	3.12	FILTROS DE MALHAS METÁLICAS OU REDE METÁLICA (TIPO TRICÔ) INOX	UN	20	
38	3.13	FILTROS DE INERCIAIS (DE BAFFLES OU ALHETAS EM INOX EM FORMA DE CHICANA) INOX	UN	14	