Procedimento de Concurso Público para o Fornecimento de Refeições, em Refeitório, e de Coffee-Breaks

ST/CPI/2/2021/ATEC

CADERNO DE ENCARGOS

CLÁUSULAS GERAIS

Cláusula 1.ª
Objeto

1 – O presente Caderno de Encargos compreende as cláusulas a incluir no contrato a celebrar no âmbito do procedimento de concurso público para o fornecimento de refeições, no refeitório, e de Coffee-breaks, nas instalações da ATEC em Palmela.

2 – O fornecimento de refeições e de Coffee-breaks será efetuado pela entidade adjudicatária, no refeitório existente no Edifício ATEC, sito em Palmela, no Parque Industrial da Autoeuropa, Quinta da Marqueza, Quinta do Anjo, e a ATEC autoriza-a, nesse âmbito e para a exclusiva execução do objeto do contrato, a utilizar a cozinha, bem como os equipamentos dela constantes e as instalações contíguas ao Refeitório, identificados no Anexo II.

3 - Para os fins previstos no presente Caderno de Encargos, a entidade adjudicatária poderá utilizar os equipamentos listados no Anexo II durante a vigência do Contrato, bem como as instalações contíguas ao Refeitório não lhe conferindo a referida utilização, qualquer direito real ou de outra natureza sobre os mesmos.

4 – A entidade adjudicatária será a única responsável pela aquisição de novos bens e/ou equipamentos que se mostrem necessários ou adequados à execução do objeto do contrato e a assegurar a adequada continuidade de todos os serviços necessários ao correto e adequado funcionamento do Refeitório.

A aquisição de todo o tipo de consumíveis e palamenta, será da exclusiva responsabilidade do Adjudicatário.

5 – O custo relativamente aos consumos de água, eletricidade e gás, será da responsabilidade da ATEC.

6 - A entidade adjudicatária fica obrigada a assegurar o aprovisionamento, a regular manutenção e substituição de equipamentos, necessários ao correto e adequado cumprimento das suas obrigações.

7 – O número estimado de refeições e Coffee breaks a fornecer, referido no Anexo I, foi calculado em função dos formandos inscritos, e do plano de novas turmas a iniciar durante os próximos anos, e dos demais utilizadores, e considerando o prazo contratual do presente procedimento.

8 – O número estimado de refeições a fornecer, será distribuída entre 70% para almoços e 30% para jantares.

9 – Durante a vigência do contrato a encomenda das refeições e coffee-breaks, pela ATEC, será efetuado de acordo com as necessidades, podendo este ser inferior ou superior às quantidades estimadas, sendo os pagamentos efetuados apenas quanto às refeições efetivamente fornecidas.

Cláusula 2.ª

Documentos do Contrato

1 — O contrato é composto pelo respetivo clausulado contratual e os seus anexos.

2 — O contrato a celebrar integra ainda os seguintes elementos:

a) Os suprimentos dos erros e das omissões do Caderno de Encargos identificados pelos concorrentes, desde que esses erros e omissões tenham sido expressamente aceites pelo órgão competente para a decisão de contratar;

b) Os esclarecimentos e as retificações relativos ao Caderno de Encargos;

c) O presente Caderno de Encargos;

d) A proposta adjudicada;

e) Os esclarecimentos sobre a proposta adjudicada prestados pelo adjudicatário.

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 Código dos Contratos Públicos (“CCP”) e aceites pelo adjudicatário nos termos do disposto no artigo 101.º desse mesmo diploma legal.

Cláusula 3.ª

Prazo

1 - O prazo de execução do Contrato é de 24 meses, com início em 02.01.2022, em conformidade com os respetivos termos e condições e o disposto na lei, sem prejuízo das obrigações acessórias que perdurarão para além da cessação do Contrato.

Cláusula 4.ª

Obrigações principais do Adjudicatário

1 - Sem prejuízo de outras obrigações previstas na legislação aplicável, no presente Caderno de Encargos e no contrato, o adjudicatário obriga-se a executar o objeto do presente procedimento, de acordo com as especificações e requisitos previstos no Anexo I ao presente Caderno de Encargos.

2 – A título acessório, o adjudicatário fica ainda obrigado, designadamente a recorrer a todos os meios humanos, meios materiais e meios informáticos que sejam necessários e adequados à execução do contrato, bem como ao estabelecimento do sistema de organização necessário à perfeita e completa execução das tarefas a seu cargo.

3 – O adjudicatário obriga-se a:

a) Apresentar à entidade adjudicante com uma periodicidade trimestral, um relatório com a evolução da execução do contrato;

b) Executar, pelos preços unitários propostos, todos os fornecimentos objeto do contrato;

c) Assegurar a gestão técnica e financeira do Refeitório;

d) Avaliar a composição das ementas por forma a garantir o equilíbrio nutricional, assim como variedade que atenda aos diferentes Utentes do refeitório;

e) Proceder ao envio mensal, até ao segundo dia útil de cada mês, das ementas mensais para análise e prévia aprovação por parte da ATEC;

f) Assegurar a qualidade da comida confecionada mantendo as características nutricionais adequadas e tendo por base a implementação das medidas acordadas por ambas as partes no plano de acompanhamento do serviço;

g) Garantir que a quantidade de todas as refeições e coffee-breaks estão de acordo com as capitações contratualmente definidas; bem como com as necessidades dos diferentes utilizadores do Refetório;

h) Assegurar o adequado aprovisionamento dos géneros alimentícios e sua armazenagem, e bem assim o bom funcionamento das câmaras frigorificas e

congeladoras e de todos os demais equipamentos e materiais da cozinha e do Refeitório;

i) Afetar à execução do contrato todos os meios humanos necessários e dirigir, fiscalizar e remunerar o seu pessoal que prestar serviço no Refetório, aumentando, se e sempre que necessário, o número de recursos humano que sejam necessários de modo a assegurar a qualidade, rapidez e eficiência do serviço a prestar à ATEC;

j) Garantir sempre a fluidez das linhas de empratamento e caixa, com o número de funcionários proporcional às refeições a servir, não prejudicando o normal funcionamento da atividade da ATEC.

k) Manter o material e equipamento de cozinha, as dependências e salas do Refeitório em perfeito estado de asseio, devendo, para tanto, proceder regularmente à limpeza dos mesmos;

l) Proceder à limpeza da cozinha e seus anexos, dos tabuleiros, mesas, cadeiras, louça e chão do Refeitório. A limpeza deve incluir todas tarefas de higienização/desinfeção especificas e obrigatórias, no âmbito das medidas da DGS, para a prevenção de riscos de contágio.

m) Providenciar todos demais meios materiais, humanos e técnicos necessários à plena execução do Contrato.

n) Manter em perfeitas condições de conservação, limpeza e funcionamento, os elementos, bens, equipamentos e materiais identificados no Anexo II, bem como a proceder à reparação e substituição dos mesmos em caso de avaria ou detioração por modelo e nível equivalente;

o) Restituir à ATEC, no final do Contrato, todos os elementos, bens, equipamentos e materiais listados no Anexo II, em bom estado de conservação, ressalvando o desgaste ou as deteriorações causadas pelo uso normal dos mesmos;

p) Adquirir todos os materiais e equipamentos de copa, louças e talheres, a utilizar no Refeitório;

q) Entregar à ATEC, no final do Contrato, todos os elementos, bens, equipamentos e materiais por si adquiridos para efeitos do disposto no 4 da Cláusula 1.ª, em bom estado de conservação, revertendo para a ATEC a respetiva propriedade;

r) Obter e manter válidas todas as autorizações e licenças necessárias ao exercício da sua atividade e, em concreto, à prestação dos serviços objeto do contrato;

s) Observar todas as normas legais e regulamentares aplicáveis, quer à atividade exercida quer aos serviços e fornecimentos concretamente executados, inclusive as disposições regulamentares aplicáveis em matéria de higiene, segurança e saúde, realizar com a periodicidade mensal análises feitas em laboratórios acreditados ou de

referência a amostras de alimentos e dar conhecimento de todos os resultados dessas análises à ATEC;

t) Respeitar e fazer respeitar pelos seus funcionários quaisquer funcionários, prestadores de serviços ou tarefeiros da ATEC com as quais sejam estabelecidos contactos profissionais e, em geral, todos os utilizadores do Refeitório;

u) Informar prontamente a ATEC de quaisquer ocorrências ou situações relevantes, que representem ou possam vir a representar dano ou ameaça de dano para a ATEC, para as suas instalações, para os utilizadores do refeitório ou que prejudiquem ou possam vir a prejudicar o bom cumprimento do contrato.

v) Cumprir as regras e procedimentos de segurança e de utilização de todas as instalações da ATEC, nomeadamente do refeitório.

x) Participar ativamente num processo de melhoria contínua dos serviços e fornecimentos prestados, obrigando-se a melhorar, a todo o tempo, a prestação dos serviços e fornecimentos, nomeadamente, sem limitação, sugerindo alterações com impacto positivo na execução do contrato e no funcionamento do Refeitório.

23 – O adjudicatário deve ser titular de certificado em:

a) ISO 9001 – Sistemas de gestão da qualidade ou equivalente;
b) ISO 14001 – Sistema de gestão ambiental ou equivalente;
c) ISO 22000 – Sistema de gestão alimentar ou equivalente;
d) ISO 45001 – Sistema de gestão da segurança e saúde no trabalho ou equivalente;
e) ODS 2019 12 – Objetivo de desenvolvimento sustentável ou equivalente;
f) NP 4457 – Investigação, desenvolvimento e inovação ou equivalente;
g) NP 4552 – Conciliação entre a vida profissional, familiar e pessoal ou equivalente;
h) Os comprovativos de certificação relativamente às alíneas anteriores deverão ser apresentados pelo adjudicatário no prazo máximo de 10 dias e antes do início de produção de efeitos do contrato.

Cláusula 5.ª

Local de prestação dos serviços

Os serviços objeto do contrato devem ser prestados na sede da ATEC sita em Edifício ATEC, Parque industrial da Volkswagen Autoeuropa, Quinta da Marqueza - Palmela

Cláusula 6.ª

Dever de sigilo

1 – O adjudicatário obriga-se, diretamente e através do pessoal por si utilizado na execução do contrato, a manter o mais estrito sigilo sobre quaisquer documentos, informações ou assuntos em geral de que tenha tomado ou venha a tomar conhecimento em resultado, direto ou indireto, da prestação de serviços objeto do contrato.

2 – O disposto do número anterior manter-se-á válida para além do termo do Contrato.

Cláusula 7.ª

Preço Base (Global e unitários) e condições de pagamento

1 – O presente procedimento tem o preço base global de € 1 266 540,00 (Um milhão duzentos e sessenta e seis mil e quinhentos e quarenta euros), acrescido de IVA à taxa legal em vigor, correspondente às quantidades totais estimadas no Anexo I do Caderno do Encargos e aos seguintes preços base unitários, acrescidos de IVA à taxa legal em vigor:

Item	Preço Base Unitário
REFEIÇÕES MERCADO	4,22 €
COFFEE BREAK Light MERCADO	2,50 €
COFFEE BREAK 1 MERCADO	2,80 €
COFFEE BREAK 2 MERCADO	3,00 €
COFFEE BREAK 3 MERCADO	3,30 €
COFFEE BREAK 4 MERCADO	4,80 €
Working Lunch 1	7,60 €
Working Lunch 2	10,50 €
Working Lunch 3	13,50 €
Working Lunch 4	15,00 €
Águas 0,33	0,50 €
Café Expresso	0,40 €

2 – O Contrato terá um preço global estimado, apurado em função das quantidades totais estimadas no n.º 2 da Cláusula 1.ª do Caderno de Encargos e dos preços unitários propostos pelo Adjudicatário.

3 – A única remuneração devida pelo Adjudicatário pela prestação de serviços objeto do contrato, bem como pelo cumprimento das demais constantes do Caderno de Encargos, corresponderá à soma dos preços unitários das refeições e coffee-break que tenham sido efetivamente encomendados pela Entidade Adjudicante e fornecidos pelo Adjudicatário.

4 – A remuneração referida no número anterior inclui todos os custos, encargos e despesas cuja responsabilidade não esteja expressamente atribuída à Entidade Adjudicante, nomeadamente despesas com meios humanos, despesas de aquisição, transporte, armazenamento e manutenção de meios materiais, bem como quaisquer encargos decorrentes da utilização de marcas registadas, patentes ou licenças.

5 – As quantias devidas ao adjudicatário devem ser pagas pela entidade adjudicante no prazo de 30 dias após a receção pela entidade adjudicante das respetivas faturas, as quais só podem ser emitidas após o vencimento da obrigação respetiva, nos termos previstos nas Especificações Técnicas.

6 – O adjudicatário deverá proceder ao envio de faturação eletrónica conforme indicações definidas no Decreto-Lei 14- A/2020, de 7 de abril. A solução adotada pela ATEC é o iLink Digital Sharing, acessível em https://www.ilink.pt da empresa ACIN iCloud Solutions, e será através da mesma que todas as faturas deverão ser encaminhadas pelo adjudicatário.

7 – Em caso de discordância por parte da entidade adjudicante, quanto aos valores indicados nas faturas, deve esta comunicar ao adjudicatário, por escrito, os respetivos fundamentos, ficando o adjudicatário obrigado a prestar os esclarecimentos necessários ou proceder à emissão de nova fatura corrigida.

Cláusula 8.ª

Penalidades contratuais

1 – Pelo incumprimento do adjudicatário de qualquer uma das suas obrigações, a entidade adjudicante pode exigir-lhe o pagamento de uma sanção pecuniária de montante a fixar em função da gravidade do incumprimento e de acordo com os termos seguintes.

2 - Em caso de suspensão parcial ou temporária dos fornecimentos objeto do contrato, a entidade adjudicante reserva-se o direito de o requisitar a terceiros, aplicando ao adjudicatário uma sanção correspondente à diferença entre o número de refeições previstas e as efetivamente fornecidas.

3 – Sempre que forem obtidas, pela entidade adjudicante ou por outras entidades oficiais, análises feitas em laboratórios acreditados ou de referência a amostras de

alimentos com resultados não aceitáveis no que respeita à qualidade, fica o adjudicatário sujeito aos parâmetros de avaliação (limites) utilizados pelos laboratórios contratados e poder-lhe-á ser aplicada uma sanção correspondente ao valor total das refeições fornecidas nesse refeitório no mês a que respeita o resultado obtido.

4 – A aplicação das penalidades prevista na presente cláusula não obsta a que a entidade adjudicante exija uma indemnização pelo dano excedente.

Cláusula 9.ª

Controlo de Qualidade e Seguros

1 – O adjudicatário obriga-se a facultar à entidade adjudicante todos os documentos referentes ao sistema Análise de Perigos e Controlo de Pontos Críticos ("HACCP") implementado.

2 – É da responsabilidade do adjudicatário a cobertura, através de contratos de seguro de todos os riscos inerentes à atividade e regulados pela respetiva legislação, nomeadamente: Responsabilidade Civil de Exploração, com inclusão da cobertura de intoxicação alimentar, Seguro Multirriscos ou de Incêndio, e Seguro de Acidentes de Trabalho do respetivo pessoal.

3 – A entidade adjudicante pode, sempre que entender conveniente, exigir prova documental nomeadamente no início do contrato, da celebração dos contratos de seguro referidos no número anterior, devendo o adjudicatário fornecê-la no prazo de 8 dias.

Cláusula 10.ª

Gestão Ambiental

1 – O Adjudicatário compromete-se a proceder à segregação dos resíduos produzidos de acordo com a Política Ambiental da ATEC, utilizando os contentores disponibilizados para o efeito, de modo a promover a sua seleção e reciclagem.

2 – Não obstante o número anterior, é transferida a responsabilidade para o Adjudicatário das operações de gestão de óleos usados, designadamente o envio para operador de gestão de resíduos certificado. O Adjudicatário compromete-se ainda a implementar as ações necessárias para impedir a eliminação de óleos usados através da rede de águas residuais.

3 - O Adjudicatário compromete-se a utilizar de forma responsável e eficiente os recursos energia e água disponibilizados pela ATEC, designadamente promovendo formação para os seus Colaboradores.

4 - O Adjudicatário compromete-se a comunicar à ATEC todos os produtos/substâncias perigosas que tenha armazenados/em utilização, bem como as respetivas fichas de

segurança e implementar as ações necessárias para prevenir e controlar quaisquer acidentes, designadamente derrames, os quais devem ser imediatamente comunicados à ATEC.

Cláusula 11.ª

Caução

1 – O adjudicatário deverá prestar caução, no valor correspondente a 5% do preço do contrato, destinada a garantir a celebração do contrato, bem como o exato e pontual cumprimento de todas as obrigações legais e contratuais.

2 – A resolução do contrato pela entidade adjudicante não impede a execução da caução.

3 – A execução parcial ou total da caução referida nos números anteriores constitui o adjudicatário na obrigação de proceder à sua reposição pelo valor existente antes dessa mesma execução, no prazo de 8 dias após a notificação da entidade adjudicante para esse efeito.

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

Cláusula 12.ª

Resolução do contrato pela entidade adjudicante

Sem prejuízo das indemnizações legais e contratuais devidas, a entidade adjudicante pode resolver o contrato nos seguintes casos:

a) Violação grave ou reiterada de qualquer das obrigações que incumbem ao Adjudicatário, nomeadamente quando as prestações contratuais se atrasem por mais de uma semana ou o adjudicatário declare por escrito que o atraso excederá esse prazo;

b) Incumprimento definitivo do contrato por facto imputável ao adjudicatário;

c) Incumprimento, por parte do adjudicatário, de ordens, diretivas ou instruções transmitidas no exercício do poder de direção sobre matéria relativa à execução das prestações contratuais;

d) Oposição reiterada do adjudicatário ao exercício dos poderes de fiscalização da entidade adjudicante;

e) Cessão da posição contratual ou subcontratação realizadas com inobservância dos termos e limites previstos na lei ou no contrato, desde que a exigência pelo adjudicatário da manutenção das obrigações assumidas pela entidade adjudicante contrarie o princípio da boa fé;

f) Se o valor acumulado das sanções contratuais com natureza pecuniária exceder o limite previsto no n.º 2 do artigo 329.º do CCP;

g) Incumprimento pelo adjudicatário de decisões judiciais ou arbitrais respeitantes ao contrato;

h) Não renovação do valor da caução pelo adjudicatário;

i) O adjudicatário se apresente à insolvência ou esta seja declarada judicialmente;

j) Por razões de interesse público, devidamente fundamentado, nos termos do artigo 334.º do CCP;

k) Por alteração anormal e imprevisível das circunstâncias, nos termos da alínea a) do artigo 312.º do CCP.

Cláusula 13.ª

Resolução do contrato pelo adjudicatário

1 - Sem prejuízo das indemnizações legais e contratuais devidas, o adjudicatário pode resolver o contrato nos seguintes casos:

a) Alteração anormal e imprevisível das circunstâncias;

b) Incumprimento definitivo do contrato por facto imputável à entidade adjudicante;

c) Incumprimento de obrigações pecuniárias pela entidade adjudicante por período superior a seis meses ou quando o montante em dívida exceda 25 % do preço contratual, excluindo juros;

d) Exercício ilícito dos poderes tipificados de conformação da relação contratual da entidade adjudicante, quando tornem contrária à boa fé a exigência pela parte pública da manutenção do contrato;

e) Incumprimento pela entidade adjudicante de decisões judiciais ou arbitrais respeitantes ao contrato.

2 - No caso previsto na alínea *a*) do número anterior, apenas há direito de resolução quando esta não implique grave prejuízo para a realização do interesse público subjacente à relação jurídica contratual ou, caso implique tal prejuízo, quando a manutenção do contrato ponha manifestamente em causa a viabilidade económico-financeira do adjudicatário ou se revele excessivamente onerosa, devendo, nesse último caso, ser devidamente ponderados os interesses públicos e privados em presença.

3 - O direito de resolução é exercido por via judicial.

4 - Nos casos previstos na alínea *c*) do n.º 1, o direito de resolução pode ser exercido mediante declaração à entidade adjudicante, produzindo efeitos 30 dias após a receção dessa declaração, salvo se a entidade adjudicante cumprir as obrigações em atraso nesse prazo, acrescidas dos juros de mora a que houver lugar.

Cláusula 14.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 realizadas nos termos do CCP.

2 - Qualquer alteração das informações de contacto constantes do contrato deve ser comunicada à outra parte.

Cláusula 15ª

Força Maior

1 – Considera-se caso de força maior, o facto de terceiro ou facto natural ou situação, imprevisível e inevitável, cujos efeitos se produzam independentemente da vontade ou das circunstâncias pessoais das partes, tais como atos de guerra ou subversão, epidemias, pandemias, ciclones, tremores de terra, fogo, raio, inundações, greves gerais ou sectoriais e quaisquer outros eventos da mesma natureza que impeçam o cumprimento do contrato.

2 – No caso de verificação de caso de força maior que impeça o cumprimento do contrato pelo adjudicatário, nomeadamente no local da prestação dos serviços ou em caso de se verificar layoff, a retribuição que lhe será devida corresponderá à que seja legalmente estabelecida.

Assinado com Assinatura Digital
Qualificada por:
JOÃO CARLOS RATO COSTA
DIRETOR GERAL
ATEC - ASSOCIAÇÃO DE FORMAÇÃO PARA A INDUSTRIA
Data: 15-10-2021 16:08:01

(João Carlos Rato Costa - Administrador)

Assinado com Assinatura Digital
Qualificada por:
PAULO ANTÓNIO VILELA PEIXOTO
DIRETOR DA REGIÃO NORTE
ATEC - ASSOCIAÇÃO DE FORMAÇÃO PARA A INDUSTRIA
Data: 15-10-2021 19:41:24

(Paulo António Vilela Peixoto - Administrador

ANEXO I

(ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS)

Capítulo 1 - Operacionalização das Refeições

1. No exercício da sua atividade e em cumprimento do disposto na Cláusula Primeira do presente caderno de encargos, o adjudicatário obriga-se a fornecer refeições aos Utentes do Refeitório durante os horários e periodicidade estabelecida no capítulo 2. Para efeitos de execução do Contrato, são considerados como "Utentes do Refeitório" os colaboradores da ATEC, os seus formandos, os seus clientes, visitantes e demais pessoas.

2. A composição, capitações, qualidade e variedade diária das refeições são as que constam no capítulo 2 e 4.

3. O Adjudicatário garante a excelência da qualidade das refeições e demais fornecimentos e serviços prestados, bem como a sua conformidade com todas as normas e melhores práticas relacionadas com qualidade, higiene e segurança alimentar. Serão realizadas mensalmente reuniões entre a ATEC e o Adjudicatário, nas quais serão monitorizados e definidos os padrões mínimos de qualidade a observar nas refeições fornecidas.

4. O Adjudicatário será responsável por verificar e garantir a boa qualidade dos produtos utilizados na confeção das refeições, na medida em que a escolha dos fornecedores de tais produtos compete exclusivamente ao Adjudicatário.

5. A ATEC terá o direito de fiscalizar, a qualquer momento, a qualidade e quantidade das refeições servidas pelo Adjudicatário, bem como o direito de supervisionar, do ponto de vista higiénico e sanitário, a forma de confeção de tais refeições, o armazenamento dos produtos e a limpeza dos espaços utilizados pelo adjudicatário para a execução do contrato.

6. As ementas mensais devem ser elaboradas pelo Adjudicatário e enviadas à ATEC na primeira quinzena do mês anterior àquele a que dizem respeito. O Adjudicatário afixará a ementa diária nos locais próprios para o efeito. A elaboração das ementas será acompanhada por nutricionistas do Adjudicatário, que deverão assegurar que as refeições apresentadas são caloricamente equilibradas.

7. A diversidade das ementas deverá obrigatoriamente ser cumprida de acordo com a proposta apresentada.

8. Nos dias em que se realizem saídas ao exterior dos formandos (visitas de estudo, por exemplo) as refeições deverão ser asseguradas pelo adjudicatário de forma individual

para cada um dos formandos, não devendo implicar qualquer encargo adicional para a entidade adjudicante.

Capítulo 2 - Funcionamento do Refeitório

1. O Refeitório da ATEC funcionará em regime de self-service, exceto na área de empratamento.
2. O Refeitório funcionará no horário das 11h00m às 14h00m e das 19h00m às 20h45m, em todos os dias úteis.
3. Sempre que estipulado pela ATEC, os Utentes do Refeitório encomendarão as suas refeições mediante exibição dos respetivos Cartões de Acesso ATEC, que permitirá ao POS (Caixas Registadoras) que deverão ser instaladas pelo Adjudicatário e ao Software do Adjudicatário registar tais encomendas e entregar as respetivas Senhas da Encomenda a tais Utentes.
4. Não havendo marcação prévia, o Adjudicatário deve garantir o cumprimento do Menu afixado nas quantidades necessárias para assegurar as solicitações dos Utentes.
5. O menu de refeição é composto por pão, sopa, prato de carne ou prato de peixe ou prato de dieta ou prato opção, salada, fruta e sobremesa ou iogurte.
6. A água será servida em dispensadores existentes para o efeito.
7. O Adjudicatário garante o bom funcionamento dos POS (Caixas Registadoras) do Refeitório, sendo também responsável pelo bom funcionamento do sistema de leitura dos Cartões de Acesso ATEC e do respetivo Software.
8. Os Utentes são divididos pelos seguintes grupos:
8.1. Formandos – Acesso a uma refeição diária, o cartão está desbloqueado e o Formando poderá pagar no POS com este cartão a sua refeição;
8.2. Visitantes - Cartões de Visitante para efeitos de registo de refeições de grupos ou de clientes da ATEC, o cartão está desbloqueado e o Visitante poderá pagar no POS (Caixas Registadoras) com este cartão a sua refeição;
8.3. Colaborador – O cartão de colaborador ATEC, não dá acesso a refeição, o colaborador deverá preferencialmente carregar o seu cartão e irá pagar no POS (Caixas Registadoras) a sua refeição, com o cartão o previamente carregado;
8.4. Utentes sem cartão – Os Utentes que não apresentem cartão, deverão pagar com cartão multibanco no POS (Caixas Registadoras).
9. Uma vez concluída a refeição, os próprios Utentes do Refeitório devem proceder ao levantamento dos tabuleiros e, eventualmente, dos copos e garrafas, colocando-os nos locais apropriados, para depois serem encaminhados para as máquinas de lavar a loiça.

Capítulo 3 - Relatórios de Fecho do Mês

1. Até ao 2° (segundo) dia útil de cada mês o Adjudicatário entregará à ATEC uma listagem final em formato Excel, de todas as refeições servidas e não pagas no ato de consumo, no Refeitório durante o mês imediatamente anterior. Esse extrato detalhado deverá ser por "tipo de utentes" e conter referência aos números dos Cartões de Acesso ATEC, nome dos utentes do Refeitório e o respetivo centro de custo.

2. A ATEC fornecerá ao adjudicatário uma lista de todas as pessoas que devem ser consideradas como Utentes do Refeitório, com menção dos números dos respetivos Cartões de Acesso ATEC, nome e centro de custo, devendo ainda informá-la de quaisquer alterações que sejam introduzidas em tal lista.

Capítulo 4 – Capitação dos Alimentos

Produto	Capitação (bruto em gr.)	Observações
Carne de Vaca		
Arroz carne de vaca	180	
Bife/ Escalope de vaca com ovo	140	
Bife/ Escalope de vaca sem ovo	170	
Bife/Escalope de vaca p/panar	130	
Bife vaca em peça (lombo) sem ovo	190	
Bife vaca em peça (lombo) com ovo	160	
Carne de vaca p/jardineira/estufar/guisar	180	
Carne de vaca p/arroz à Valenciana	50	
Carne de vaca p/assar	180	
Carne de vaca p/cozer	180	
Carne de vaca p/cozer de 2ª estufar/guisar	200	
Carne de vaca p/ enrolar	200	
Carne de vaca p/arroz de carnes mista	50	
Carne de vaca p/cozido à Portuguesa	60	
Carne de vaca p/feijoada/racho	50	
Carne de vaca p/guisar c/osso	200	
Carne de vaca p/Strogonoff	180	
Carne de vaca p/tortilha	60	
Cozido Simples	90	
Dobrada	200	
Carne de Vaca Picada		
Almôndegas de vaca	150	
Carne de vaca p/ bolonhesa	150	
Carne de vaca p/rolo de carne/ lombo fingido	150	

Carne de vaca p/empadão	130	
Croquetes de vaca/almofadinhas/rissóis	100	
Fígado de vaca	170	
Hambúrguer de vaca c/ovo	120	
Hambúrguer de vaca s/ovo	140	
Mão de vaca s/caneia	280	
Carne de Porco		
Bife/Escalope de porco c/ovo	140	
Bife/Escalope de porco s/ovo	170	
Bife/Escalope de porco p/panar	130	
Carne de porco aos cubos	180	
Carne de porco p/arroz de carnes mista	50	
Carne de porco p/assar	180	
Carne de porco p/cozido à Portuguesa	60	
Carne de porco p/estufar/guisar	180	
Carne de porco/ feijoada/ rancho	50	
Carne de porco p/tortilha	60	
Chispalhada	330	
Chispe p/cozido à Portuguesa	100	
Costeletas de porco	190	
Costeletas de porco p/panar	170	
Entrecosto p/cozido à Portuguesa	50	
Entrecosto p/ fritar/grelhar/assar	270	
Entrecosto p/ guisar/estufar	250	
Entremeada	300	
Fígado de porco	170	
Orelha base	240	
Orelha p/cozido à Portuguesa/Feijoada/Rancho	100	
Leitão		
Leitão assado	330	
Leitão cru	380	
Derivados de Porco		
Alheira	1	1 = 180g
Chouriço de carne	20	
Chouriço de carne p/arroz de pato/arroz à Valencina	20	
Chouriço mouro	20	
Farinheira	20	
Linguiça p/ incorporação	25	
Morcela p/cozido	20	
Salsichas	15	
Salsichas em lata c/ovo	3	
Salsichas frescas	2	1 = 120g

Salsichas p/incorporação	20	
Fiambre bife c/ovo	80	
Fiambre bife s/ovo	110	
Fiambre p/incorporação	40	
Bacon inteiro	q.b.	
Linguiça p/fritar /grelhar	50	
Borrego/ Carneiro		
Borrego p/assar	320	
Costeletas de borrego p/grelhar	220	
Perna de borrego p/assar/guisar/estufar/caldeirada	280	
Cabrito inteiro assar	350	
Cabrito p/cozer/estufar/guisar	340	
Coelho		
Coelho assar	340	
Coelho p/arroz	330	
Coelho p/estufar/guisar	330	
Peru		
Bife/Escalope de peru	160	
Bife/Escalope de peru p/panar	130	
Perna de peru p/assar	300	
Perna de peru p/estufar/guisar	250	
Peru inteiro p/assar	320	
Peru p/arroz	280	
Peru p/espetadas	200	
Roti de peru	200	
Pato		
Pato p/arroz	300	
Pato p/assar	380	
Pato p/estufar	360	
Frango/ Galinha		
Almôndegas de aves	160	
Bife/ Escalope de frango	160	
Bife/ Escalopes de frango p/panar	130	
Coxas de frango	320	
Cozido simples	150	
Frango p/arroz	280	
Frango para arroz à valenciana	80	
Frango p/arroz de carnes mista	80	
Frango p/canja	60	
Frango p/cozido à Portuguesa	90	
Frango p/tortilha	80	
Frango p/assar	300	

Frango p/cozer	300	
Frango p/estufar/guisar	280	
Frango p/fritar	330	
Hambúrguer aves	140	
Moelas	230	
Pipis de frango	350	
Ovos		
Ovo cozido	1	
Ovo mexido composto	100	ml
Ovo p/mexidos	100	ml
Ovos à Brás	50	ml
Ovos cozidos p/rechear	2	
Ovos p/omeleta simples/mista	100	ml
Ovos p/tortilha	100	ml
Conservas de Peixe		
Atum com ovo	120	
Atum sem ovo	130	
Atum p/empadão	130	
Atum p/ salada russa	130	
Peixes		
Grosso		
Cozer/ estufar/ assar /grelhar / fritar		Abrótea, Pescada, Pampo, Pargo, Garoupa, Corvina, Rainha, Rebeta, Salmão, Cherne, Maruca, Mero, Perca, cardinal, Espadarte
sem cabeça	260	
com cabeça	340	
Médio		
Cozer/ estufar/ assar /grelhar / fritar		Abrótea, Badejo, Besugo, Pescada, Pampo, Pargo, Garoupa, Corvina, Rainha, Rebeta, Salmão, Cherne, Maruca, Red-Fish, Goraz, Imperador, Mero, Perca, Rabeca, cardinal
sem cabeça	240	
com cabeça	290	
Outras Espécies		
Arinca	250	
Besugo	250	
Cação (s/cabeça)	270	
Cachucho	250	
Caldeirada	280	
Carapaus p/fritar	240	
Carapaus p/grelhar	270	
Cavala	270	
Chaputa	270	
Dourada	270	
Douradinhos	4	
Faneca	240	
Filetes	180	
Linguado	220	

Língua	220	
Palma	220	
Palombeta	220	
Peixe desfeito		
p/recheio	80	
p/pastéis	80	
Peixe-Escapa c/cabeça	280	
Peixe-Escapa s/cabeça/ Troncos	250	
Raia	300	
Robalo	270	
Safio	300	
Salmonetes	270	
Sarda	270	
Sardinhas	270	
Sargo	270	
Sável	270	
Solha (s/cabeça)	220	
Tamboril		
inteiro	400	
lombo	200	
Truta	270	
Bacalhau		
Bacalhau p/Gomes Sá/ meia desfeita/com natas	140	
Bacalhau p/à Brás	140	
Bacalhau p/ Albardar	130	
Bacalhau p/arroz / açorda	130	
Bacalhau p/cozer s/ovo	150	
Bacalhau p/guisar/ estufar	140	
Bacalhau p/pastéis	90	
Bacalhau p/pataniscas	90	
Caras de bacalhau	340	
Posta de bacalhau assar	150	
Moluscos		
Choco com tinta	360	
Choco p/albardar	320	
Choco/guisar/estufar/grelhar/caldeirada/feijoada	340	
Lulas p/albardar/calamares	330	
Lulas p/arroz à valenciana	100	
Lulas p/rechear/ guisar/ estufar/grelhar/arroz	340	
Polvo p/ arroz	350	
Polvo p/cozer/ filetes/ albardar	380	
Potas p/albardar/ calamares	330	
Potas p/arroz à valenciana	100	

Potas p/rechear /guisar/estufar/ grelhar/ arroz	340	
Ovas	240	
Marisco		
Ameijoa/Berbigão/ Camarão/ Mexilhão		
com casca (decoração/incorporação)	40	
miolo(incorporação)	30	
Delícias do mar		
incorporação/decoração	30	
Cereais e derivados, tubérculos		
Arroz p/doce	25	
Arroz p/guarnição base	90	
Arroz p/guarnição mista	45	
Arroz p/sopa c/hortaliça	10	
Arroz p/sopa s/hortaliça	15	
Batata Chips (já frita)	280	
Batata p/jardineira	280	
Batata p/sopa base	170	
Batata p/sopa não base	120	
Batata p/cozer /fritar /assar / puré	380	
Batata p/pastéis	180	
Batata p/salada russa	280	
Massa p/guarnição base	90	
Massa p/guarnição mista	45	
Massa p/ sopa c/hortaliça	10	
Massa p/sopa s/hortaliça	15	
Leguminosas		
Ervilhas arroz	30	
Ervilhas guar, mista/jardineira	40	
Ervilhas guar, base	180	
Ervilhas p/sopa (base)	80	
Ervilhas p/sopa (não base)	30	
Ervilhas salada russa	40	
Favas p/guarnição base	220	
Favas p/sopa (base)	80	
Favas p/sopa (não base)	30	
Feijão seco arroz	25	
Feijão seco arroz guar. Base	90	
Feijão seco p/guar. mista	45	
Feijão seco p/sopa base	40	
Feijão seco p/sopa não base	30	
Grão guar. Base	90	
Grão p/guar. mista	45	
Grão p/sopa não base	40	

Hortícolas		
Abóbora sopa (base)	150	
Abóbora sopa (não base)	85	
Agrião p/sopa	50	
Alface p/salada base	40	
Alface p/salda mista	30	
Alface p/sopa (não base)	40	
Alho francês (base)	60	
Alho francês (não base)	30	
Beterraba p/salada mista	25	
Brócolos guarnição mista	80	
Brócolos sopa base	30	
Caldo Verde (já cortado)	30	
Cebola estufados/guisado/assado/sopa/arroz	30	
Cebola p/caldeirada	60	
Cebola p/salada mista	20	
Cenoura arroz	40	
Cenoura estufar /salada russa/ guar.mista/ jar	40	
Cenoura p/sopa (base)	50	
Cenoura p/sopa (não base)	30	
Cenoura salada	50	
Cenoura salada mista	30	
Cogumelos	15	
Concentrado de tomate	10	ml
Couve Bruxelas guarn. mista	80	
Couve Coração/ Penca guarn. mista	100	
Couve Coração/ Penca p/sopa	80	
Couve Flor p/guarn. mista	120	
Couve Flor p/sopa não base	30	
Couve Galega guarn. mista	100	
Couve Galega p/sopa	70	
Couve Lombarda/ Branca guar. mista	100	
Couve Lombarda/ Branca p/sopa	100	
Couve Portuguesa guarn. mista	100	
Couve Portuguesa p/sopa	70	
Couve Roxa salada mista	25	
Espinafres esparregado	150	
Espinafres sopa (não base)	70	
Feijão Verde guarn. mista	80	
Feijão Verde jardineira / salada russa	40	
Feijão Verde p/sopa	30	
Grelos arroz	70	
Grelos p/guarn. mista	150	

Grelos p/sopa	70	
Juliana sopa (já cortada)	30	
Milho guarn. mista	40	
Milho p/salada	40	
Milho sopa (não base)	30	
Nabiça guarn. mista	150	
Nabiça p/esparregado	150	
Nabiça p/sopa	70	
Nabo guarn. mista	50	
Nabo p/sopa	30	
Pepino salada mista	30	
Pimento arroz	25	
Pimento p/estufados/ assado/ guisado	20	
Pimento p/caldeirada	50	
Rabanete salada mista	25	
Repolho guan. mista	100	
Repolho p/sopa	100	
Soja p/guarnição mista	60	
Soja p/guarn. base	120	
Tomate arroz	50	
Tomate estufado/ guisado/ assado	35	
Tomate p/caldeirada	50	
Tomate p/salada base	100	
Tomate p/salada mista	40	
Tomate p/sopa (base)	80	
Tomate p/sopa (não base)	35	
Fruta		
Abacaxi/ Ananás calda	140	
Abacaxi/ Ananás fresco	120	
Alperce	160	
Ameixas	160	
Banana	120	
Cerejas	150	
Kiwi	100	
Laranja	170	
Maça	170	
Melancia	270	
Melão/ Meloa	240	
Morango	120	
Nêspera	160	
Pera	160	
Pêssego	160	
Tangerinas/ Clementinas / Toranja	170	

Uvas de Mesa	150	
Leite		
P/ croquetes	45	
P/ puré batata (batata)	20	
P/ recheio	20	
P/ molho bechamel	20	
Gorduras		
Azeite		
sopa	3	
arroz, esparguete, batata	3	
fritar	4	
estufar/guisar	4	
cozer	3	
assar	4	
salada	2	
legumes	2	
Sal		
Sal		
sopa	0,2	
arroz, esparguete, batata	0,3	
carne, peixe	0,3	
salada	0,2	
legumes	0,2	
Outras		
Sumo de limão	4	
Colorau	1	
Alho	2	
Vinho Branco	5	
Casca de limão	4	
Pão relado	5	
Salsa	1	
Hortelã	1	
Farinha	10	
Natas	15	

Capítulo 5 – Coffee Breaks e Working Lunches

1. Os serviços de coffee break e Working Lunches deverão ser solicitados pela ATEC com antecedência de 3 dias uteis.

2. Os serviços de coffee Break e Working Lunches, serão prestados pela entidade adjudicatária nas instalações da ATEC em Palmela, em local (na sala) a definir pela a ATEC.

3. Os preços base unitários apresentados na clausula 7ª do caderno de encargos, incluem montagem e desmontagem de mesas e palamenta.

4. Os preços base unitários apresentados na clausula 7ª do caderno de encargos, não incluem serviço de empregado de mesa nem serviços aos fins de semana e/ou feriados.

5. Caso os materiais necessários para a elaboração do serviço, não constem da listagem apresentada no Anexo II ao presente caderno de encargos, os mesmos ficarão a cargo do adjudicatário, sem quaisquer custos para a ATEC.

Composição

Coffee Breaks

Light
Café
Água
Chá
Leite

Nº1
Café
Água
Chá
Leite
Bolachas secas

Nº2
Café
Águas
Pasteis Nata mini

Nº3
Café
Águas
Chá
Leite
Sumo de laranja
Pasteis Nata mini

Nº4
Café
Águas
Chá
Leite
Sumo de laranja
Pastelaria Fina Miniaturas
Croissants/Pão de Leite
ou
Sandes Pão de Forma
Iogurtes
Fruta

Working Lunch

Nº1

Sopa, salgados, quiches, sandes variadas, bolo, fruta laminada. águas, café, chá, leite.

Nº2

Sopa, salgados, quiches, 1 prato quente (carne ou peixe) bolo, fruta laminada, salada mista e acompanhamento, refrigerantes, águas, café, chá, leite.

Nº3

Sopa, salgados, quiches, 2 pratos quentes (carne e peixe) bolo, fruta laminada, refrigerantes, águas, salada mista e acompanhamento à escolha da lista, salada de fruta tropical, pão, café, chá, leite.

Outros Produtos:

Café

Água (0,33cl)

Lista de Produtos:

Entradas

Melão/ Meloa com Presunto
Salteado de cogumelos frescos c/ presunto serrano
Enchidos variados
Requeijão com doce de Abóbora
Misto de salgadinhos
Salmão fumado
Patanisca de camarão
Vol au vent de cogumelos
Espetadinhas de tomate cherry, mozarela manjericão
Saladinha de Grão com bacalhau
Saladinha de Polvo

Sopas

Creme de Espinafre
Creme aveludado de legumes
Creme de Cenoura
Creme aveludado de coentros
Creme de Espargos
Creme de ervilhas c/ presunto
Creme de Alho Francês
Consomé de aves
Creme de Marisco
Creme de Feijão Verde
Caldo verde

Acompanhamentos

Arroz
Saladas mistas
Batata duchaise
Arroz Árabe
Batata corada
Legumes Salteados
Batata parisiense
Puré de batata
Arroz de Sultanas
Mangusto
Esparregado
Puré de Cenoura
Espinafres Salteados
Salada Russa
Brócolos
Castanhas assadas
Couve Bruxelas
Migas

Aperitivos

Azeitonas recheadas
Martini Rosso
Martini Bianco
Porto Seco
Sumo de laranja
Moscatel de Setúbal
Frutos secos
Mistura tropical
Salgadinhos

Peixe

Lombinhos de Perca c/ molho rosado e coentros
Filetinhos de Pescada em polme de salsa c/arroz de camarão
Bacalhau à Zé do Pipo
Bife de Atum c/ molho tártaro
Bacalhau c/ migas de broa e grelos
Espadarte estufado com camarão
Bacalhau com Natas
Bacalhau lascado com Broa
Lombinhos de Perca c/ molho rosado e coentros
Bacalhau espiritual
Caril de lulas com arroz branco
Bacalhau à Florentina c/ Espinafres
Bacalhau à Presidente c/ Camarão
Filetinhos de Pescada em polme de salsa c/arroz

Carne

Bifinhos da vazia c/ cogumelos
Lombinhos de porco c/ batatinha em molho da Madeira
Arroz de Pato à antiga
Carne de Porco em caril com ananás e arroz branco
Strogonoff de Aves c/ arroz de sultanas
Arroz à Valenciana
Rolo de Carne c/ bacon, queijo fresco e tomilho
Strogonoff de Vitela com arroz de frutos secos
Pato no forno com mel e laranja
Carne de Porco em caril com ananás e arroz branco
Lombo de porco recheado com farinheira
Tranches de Vitela à verde prado
Ensopado de Borrego c/ arroz selvagem
Lombo de porco em massa folhada
c/ legumes salteados e batata corada
Bifinhos de frango recheados com camarão

Vegetariano

Curgete salteada c/ hortelã ribeirinha
Beringela recheada c/ soja
Tortilha de legumes
Crepes de legumes c/ arroz de citrinos
Wrap de Salmão c/ salada verde
Estufadinho de legumes
Legumes à Brás
Salada de legumes grelhados c/
parmesão e croutons
Pizza vegetariana

Bebidas

Pepsi-cola
Sevenup
Sumol
Sumo laranja natural
Vinhos variados
Água

Capítulo 6 – Número estimado a fornecer de refeições e Coffee breaks

Tipo	2022	2023	TOTAL
REFEIÇÕES	146 050	146 050	292 500
COFFEE BREAK Light	400	700	1.100
COFFEE BREAK 1	200	350	550
COFFEE BREAK 2	280	390	670
COFFEE BREAK 3	350	450	800
COFFEE BREAK 4	1.200	1.700	2.900
Working Lunch 1	60	90	150
Working Lunch 2	110	160	270
Working Lunch 3	100	150	250
Águas 0,33	800	1.400	2.200
Café Expresso	800	1.400	2.200

Quadro de pessoal para refeições estimadas:

- 1 Encarregado;
- 1 Sub encarregado;
- 1 Despenseiro;
- 3 Cozinheiros;
- 2 Preparadores;
- 7 Empregados de refeitório.

Rácio quadro de pessoal/refeição = 0,1232%

ANEXO II

(Listagem de Equipamentos Existentes)

Ano da aquisição do Equipamento	Descrição
2005	1 Electrocolador de insetos "MOEL" mod.701, dotado de 2 lâmpadas de 15W, consumo de 40W, construção em alumínio, alcance 320m2.
2005	1 Báscula digital "CACHAPUZ" dotada de plataforma monocélula em inox, célula de carga em alumínio mod. PMA com 400 x 400 mm, alcance para 60kgs em divisões de 1O grs, terminal EV-7 ABS com suporte mural e 1 prateleira em inox para plataforma.
2005	2 Conjuntos de prateleiras do tipo "HANDY", dotados de 4 niveis, construção em prumos de cantoneira perfurada.
2005	2 Conjuntos de prateleiras do tipo "HANDY" dotados de 4 níveis, construção em prumos de cantoneira perfurada.
2005	1 Lavadouro duplo Linha Aérea "FAMEX" mod. L2V-19, dotada de 2 cubas, poleias à parede e pés reguláveis, construção em aço inoxidável.
2005	1 Armário mural fechado "FAMEX", mod. 36/525, dotado de portas de correr e prateleira intermédia, totalmente construído em aço inoxidável.
2005	1 carro bancada simples •FAMEX" mod. STP11/1 dotado de calhas para colocação de tabuleiros, construção em aço inox.
2005	1 Bancada Linha Aérea "FAMEX" mod. PLS/A-10, dotada de poleias à parede, pés reguláveis, construção em aço inoxidável.
2005	1 Placa de corte "FAMEX" de construção em matéria plástica higiénica na cor verde. Dim: 500x5D0x30mm.
2005	1 Esterilizador de facas "TOURNUS" mod. 81.643.0, com capacidade para 10 facas, dotado de porta em plexiglass com fechadura magnética e interrupção de radiações U.V., construção em aço inox.

2005	1 Carro de detritos "FAMEX" mod. PR-2T, construção em barra de aço inox, base rodada, dotado de suporte para colocação de saco plástico.
2005	1 Cortadora de legumes "SAMMIC" mod. CA.300, capacidade para 150 a 300 kgs/hora, motor eléctrico de 370 W-IR.
2005	1 conjunto de 6 discos de corte diferentes.
2005	1 Lavadouro simples Linha Aérea "FAMEX" mod. LV 10, dotada de 1 cuba, poleias à parede e pés reguláveis, construção em aço inoxidável.
2005	1 Armário mural fechado "FAMEX", mod. 36/517, dotado de portas de correr e prateleira intermédia, totalmente construído em aço inoxidável. Dim: 1.700 x 4D0 x 600 mm.
2005	1 Prateleira porta condimentos "FAMEX" mod. 36/702 03, dotada de 2 recipientes GN 1/6 em inox com tamca em PVC. Dim: 320 x 200 mm
2005	1 Bancada de apoio Linha Aérea "FAMEX" mod. PLS/A-06, dotada de poleias à parede, pés reajustáveis, construção em aço inoxidável. Dim: 600 x 600 x 850 mm.
2005	1 Carro de detritos "FAMEX" mod. PR-2T, construção em barra de aço inox, base rodada, dotado de suporte para colocação de saco plástico.
2005	1 Placa de corte "FAMEX" de construção em matéria plástica higiénica na cor vermelha. Dim: 5D0 x 500 x 30 mm.
2005	1 Esterilizador de facas "TOURNUS" mod. 81.643.0, com capacidade para 10 facas, dotado de porta em plexiglass com fechadura magnética e interrupção de radiações U.V., construção em aço inox.
2005	1 Bancada de apoio Linha Aérea "FAMEX" mod. PLS/A-06, dotada de poleias à parede, pés reguláveis, construção em aço inoxidável.
2005	1 carro bancada simples "FAMEX" mod. STP1 1/1 dotado de calhas para colocação de tabuleiros, construção em aço inox.
2005	1 Placa de corte "FAMEX" de construção em matéria plástica higiénica na cor azul. Dim: 500 x 500 x 800 mm.
2005	1 Esterilizador de facas "TOURNU5" mod. 81.643.0, com capacidade para 10 facas, dotado de porta em plexiglass com fechadura magnética e interrupção de radiações U.V., construção em aço inox.

2005	1 Lavadouro duplo Linha Aérea "FAMEX" mod. L2V-17, dotada de 2 cubas, recorte para pilar, poleias à parede e pés reguláveis, de construção em aço inoxidável.
2005	1 Armário mural fechado de canto "FAMEX", mod. 36/508, dotado de porta e prateleira intermédia, totalmente contruído em aço inoxidável.
2005	1 Armário mural fechado "FAMEX", mod. 36/516, dotado de portas de correr e prateleira intermédia, totalmente construído em aço inoxidável.
2005	1 Triturador misturador "5AMMIC" mod. TR.350/BN com haste inoxidável de 377 mm de comprimento e potência de 350W, velocidade de 14000 r.p.m.
2005	1 Lavadouro simples Linha Aérea "FAMEX" mod. LV 18, dotada de 1 cuba, poleias à parede e pés reguláveis, construção em aço inoxidável.
2005	1 Balança digital "TI55OT" mod. Angel P com alcance para 15 kgs, dotada de bateria recarregável e prato em inox.
2005	1 Batedeira misturadora "51MMIC" mod. BM-11, dotada de bacia de 11 litros de capacidade, dotada de variador de velocidades, pá, pinha e gancho, grelha de segurança de acionamento manual, bacia sobe e desce por meio de alavanca, duplo micro interruptor de segurança, potência 550 W.
2005	1 Armário expositor de conservação "COMERSA" mod. UNIC 300.REF/1PCP, capacidade para 247 litros, construção em aço inox, refrigeração estática, temperatura regulável de +2ªC / 6ªC com porta alta em vidro plano.
2005	1 Posto de higiene "FRANKE" mod. LP.20, cuba de !IJ380 x 145 mm com torneira temporizadora com regulador de caudal de água quente e fria, acionamento por joelho, construção em aço inox.
2005	1 Carro de transporte de tabuleiros "FAMEX" mod. CPT-17 Especial, construção em aço inox, capacidade para 17 tabuleiros, 4 rodízios doidos de 125 mm de diâmetro, sendo 2 com travão.
2005	1 Bancada armário "FAMEX" mod. 36/175, construção em aço inoxidável, dotada de portas de correr, prateleira intermédia e inferior e forras laterais.
2005	1 Cortadora de carnes frias "STEF" mod. F250 E/AF, lâmina de corte de 250 mm de diâmetro, em alumínio anodizado, funcionamento elétrico.

2005	1 fritadeira mergulhante "FAMEX-GICO" mod. 9001706.A, dotada de 2 cubas de 10 litros de capacidade cada, resistências em aço inox, basculantes para limpeza, tabuleiro de recolha e filtragem de óleo, funcionamento elétrico, potência de 18 Kw-380V. Dim: 400 x 900 x 900
2005	1 Manita simples "FAMEX-GICO" mod. 900/505, aquecimento a gás indireto, estrutura de cuba e tampa totalmente em aço inox 18/10, torneira misturadora de bica móvel montada sobre o tampo, válvula de esgoto de 2" de diâmetro, cuba de 130 litros
2005	1 Fritadeira basculante "FAMEX-GICO" mod. 900/940, cuba em aço inox 18/10 de 100 litros de capacidade, funcionamento a gás, dotada de queimadores de alto rendimento, construção em aço inoxidável, basculamento manual.
2005	1 Forno convetor misto "FAMEX-CONVOTHERM" mod. OEB 20.1O, capacidade para 20 containers gastrónomo GN 2/1 ou 40 containers gastrónomo GN 1/1, dotado de porta de recolha lateral, chuveiro de lavagem manual, sensor de temperatura central, caldeira de
2005	1vaoor, funcionamento eléctrlco, potência 39,7 KW-TR. Dim: 947 x 855 x 1.952 mm.
2005	Forno convetor misto "FAMEX-CONVOTHERM" mod. OEB 20.101: 1 sistema automático de limDeza
2005	Forno convetor misto "FAMEX-CONVOTHERM" mod. OEB 20.101: 1O containers GN 1/1 20 mm.
2005	Forno convetor misto "FAMEX-CONVOTHERM" mod. OEB 20.101: 10 containers GN 111 65 mm.
2005	Forno convetor misto "FAMEX-CONVOTHERM" mod. OEB 20.101: 1O containers GN 1/1 65 mm Depurados.
2005	Forno convetor misto "FAMEX-CONVOTHERM" mod. OEB 20.101: 10 grelhas inox GN 1/1.
2005	1 Cúpula apanha fumos compensada "FAMEX" mod. Central, construção em chapa de aço inoxidável, dotada de caixa de receção de fumos, caixa de filtros amovíveis para limpeza de 500 x 500 x 50 mm, goteira a todo o perímetro e central para recolha de pingos de gorduras, iluminação e estruturas de insuflação de ar.
2005	1 Lavadouro duplo Linha Aérea "FAMEX" mod. L2V-14, dotada de 2 cubas, poleias à parede e pés reguláveis, de construção em aço inoxidável. Dim: 1.400 x 600 x 850 mm.
2005	1 Prateleira mural engradada "FAMEX" mod. 36/712-14, dotada de suspensão por poleias. Dim: 1.400 x 600 mm.
2005	1 Armário expositor de conservação "COMERSA" mod. UNIC 300.REF/1PCP, capacidade

2005	1 Armárlo frigorifico de conservação passante "FAMEX" FOSTER" mod. GRL1HP temperatura de +1"/ +4ºC s com capacidade para 1 carro GN 2/1, 1108 litros, 1 porta em vidro com iluminação e 1 porta em inox.
2005	1 Armário aquecido passante "FAMEX" FOSTER" mod. GRL1XP, temperatura ajustável de +75"C a+ ao•c, com capacidade para 1 carro GN 2/1, 1108 litros, 1 porta em vidro com iluminação e 1 porta em Inox.
2005	4 Carros de transporte de tabuleiros "FAMEX" mod. CPT-32, capacidade para 32 tabuleiros de self service, construção tubular em aço inox, dotado de 4 rodízios, sendo 2 com travão. Dim: 820 x 620 x 1.750 mm
2005	1 Expositor mural de saladas• AFINOX" mod. SAMOA MURALE 411, dotada de cuba refrigerada em aço inox, decoração em madeira, alçado superior com prateleira em madeira e vidro protetor curvo com elevação automática.
2005	4 Containers GN 1/2-150 mm lisos em inox 3 Containers GN 1/3-150 mm lisos em inox 4 Containers GN 1/4-150 mm lisos em inox
2005	45 Mesas de refeitório "ARTEDECO", mod. 536, dotada de tampo em MDF folheado a faia 904 com estrutura metálica revestida a eooxv. Dim: 1.200 x 700 x 730 mm
2005	194 Cadeiras de refeitório "FAMEX", mod. 146, dotada de casco em polipropileno e estrutura metálica revestida a epoxv
2005	2 Conjuntos de prateleiras do tipo "HANDY", dotados de 4 níveis, construção em prumos de cantoneira perfurada. Dim: 1.000 x 400 x 2.00 mm
2005	2 Electrocoladores de incetos "MOEL" mod. 701, dotado de 2 lâmpadas de 15W, consumo de 40W, construção em alumínio, alcance 320 m2• Dim: 400 x 147 x 135 mm
2005	1 Mesa de entrada de louça Linha Aérea b mod. PLS/A-17-FN, dotada de furo de despejos com gola de borracha, cuba com torneira de chuveiro, guias no tampo para cestos, poleias à parede, pés reguláveis, construção em aço inoxidável.
2005	1 Máquina de lavar louça de capôt "FAMEX-ELFRAMO" m od. C44, com capacidade para 1300 pratos/hora, construção em aço inox 18/1O, funcionamento de ciclos automáticos de lavagem, filtro e boiler em aço inox, funcionamento elétrico.
2005	1 Cúpula capta vapores "FAMEX" mod. Parietal, construção em chapa de aço inoxidável, dotada de caixa de receção de vapores. Dim: 1.000 x 1.000 mm. NOTA: não inclui sistema de ventilação.
2005	1 Mesa de saída de louça linha Aérea "FAMEX" mod . PLS/A-8, dotada de guias no tampo

2005	1 Bancada de cafetaria "FAMEX" mod. 36/250.C, construção em aço inox, dotada de tulha para borras de café, tulha para pão, armário técnico, portas de correr e forras laterais.
2005	1 Máquina de café
2005	1 Moinho de café
2005	1 Torradeira dupla "FAMEX" mod. TM.12, capacidade para 6+6 fatias, construção em aço inoxidável, funcionamento eléctrico, potência 3750W-220V. Dim: 500 x 265 x 290 mm
2005	1 Prateleira mural Usa "FAMEX", mod . 361702-05 dotada de poleias de fixação mural e de construção em aco inox. Dim: 500 x 300 x 40 mm.
2005	l Placa de corte "FAMEX" de construção em matéria plástica higiénica na cor branca. Dim:
2005	1 Bancada refrigerada "COMERSA", mod. EB1500, dotada de 2 portas, equipamento
2005	1 frigorífico, capacidade para 360 litros, temperaturas de +2°C/+6°C. Dim: 1.500 x 600 x 850 mm
2005	1 Bancada "FAMEX" mod. 36/100F, dotada de cuba e escorredouro de encastrar e alojamento para máquina de lavar copos e chávenas, construção em aço inoxidável, o tampo será boleado equipado com alçados de 100 mm posteriores e será reforçado interiormente para insonorização, os pés em tubo de aço inox com pés niveladores, a toda a volta serão montadas saias de reforço, inferiormente será montada prateleira lisa a uma altura de 150 mm do pavimento.
2005	1 Máquina de lavar copos e chávenas "FAMEX ELFRAMO" mod. BD-13 com capacidade para 800 peças/hora, construção em aço inox, dupla parede com isolamento térmico, cuba e boilder em aço inox, carregamento frontal com microswitch de porta, cesto quadrado de 400 mm , torniquetes rotativos de alta pressão montadas na parte superior e inferior da câmara de lavagem, funcionamento automático dos ciclos de lavagem com possibilidade de intervenção manual e dispositivo de enxaguamento, potência máxima de 3,3 Kw.
2005	30 Taça sobremesa 10,5 empilhável
2005	98 Tabuleiros self 48 x 37 cm bicolor PVC
2005	3 Caçarola aço inox 5,2 litros

2005	2 Fervedor alumínio fundido de 6,5 litros
2005	3 Frigideira e/ cabo s/t de 0 32 cm
2005	3 Frigideira c/ cabo s/t de 0 24 cm
2005	3 Frigideira anti-aderentes de {li 18 cm
2005	2 Concha Inox 16 cm
2005	2 Concha inox 14 cm
2005	2 Cutelo
2005	2 Faca de legumes cabo verde
2005	2 Faca de peixe cabo azul
2005	1 Faca de desossar cabo vermelho
2005	2 Faca de talho cabo vermelho
2005	2 Faca de carne cabo vermelho
2005	2 Tesoura de peixe pequena
2005	1 Escamador inox
2005	2 Tesoura para aves
2005	2 Caneladores inox fruta
2005	2 Descaroçadores inox
2005	2 Escumadeira inox 16 cm
2005	2 Escumadeira inox 12 cm
2005	3 Fuzil cabo br. 8900.26
2005	2 Panela aço inox de 36 litros

2005	2 Panela aço Inox de 24 litros
2005	2 Espátula plana 4100.30
2005	1 Luvas 5 dedos
2005	2 Garfo inox p/fritos cabo plástico 50 cm
2005	2 Passador chines inox 20
2005	2 Passador rede
2005	6 Rapa tachos elvea
2005	1 Abre-Latas industrial inox
2005	2 Recipiente inox GNl/1-40 mm
2005	7 Recipiente inox GNl/1-65 mm
2005	6 Recipiente inox GNl/1-100 mm
2005	8 Recipiente inox GNl/1-150 mm
2005	3 Recipiente inox GNl/1-65 mm perfurado
2005	3 Recipiente inox GNl/1-150 mm perfurado
2005	8 Recipiente inox GN2/l-20 mm
2005	8 Recipiente inox GN2/l-40 mm
2005	12 Recipiente inox GN2/1-65 mm
2005	10 Recipiente inox GNZ/1-100 mm
2005	4 Recipiente inox GN2/1-65 mm perfurado
2005	3 Recipiente inox GN2/1-150 mm perfurado
2005	6 Recipiente inox GNl/2-65 mm

2005	6 Reci1Jiente inox GNI/2-100 mm
2005	5 Recipiente inox GNI/ 3-65 mm
2005	12 Grelha inox GNI/1
2005	13 Grelha inox GN2/1
2005	18 Tampa inox GNI/
2005	5 Recipiente policarbonato GNI/1-65 mm
2005	5 Recipiente policarbonato GNI/1-100 mm
2005	5 Recipiente policarbonato GNI/1-150 mm
2005	5 Recipiente polícarbonato GNI/2-65 mm
2005	5 Recipiente policarbonato GNI/3-65 mm
2005	7 Tampa policarbonato GNI/1
2005	8 Tampa policarbonato GNI/2
2005	5 Tampa policarbonato GNI/3
2007	Móvel Caixa de Controlo, Móvel Caixa de Controlo construída em aço inox, dotada de 1 gaveta com chave e tomada elétrica; - Marca FRIEMO - Modelo SECX -
2007	Esteira deslizadora de tabuleiros
2007	Esteira deslizadora de tabuleiros
2007	Elemento Porta Tabuleiros, Talheres e Pão, Construção em aço inox, dotado de caixa de pão e prateleira intermédia para suporte de 2 containers de talheres com 8 divisões reguláveis em altura; Zona inferior para tabuleiros, Marca FRIEMO - Modelo SET+SEP+SETT
2007	1 Bancada de apoio suspensa tecmox, construção em aço inox, suspensa na parede por polelas.
2007	1 Bancada lavadouro suspenso tecmox, Dim: 1.400 x 600 x 850 mm, construção em aço inox,
2007	2 cubas, suspensa na parede por polelas

2007	1 Bancada de apoio suspensa tecmox, Dlm: 700 x 600 x 850 mm, construção em aço inox
2007	1 Bancada de apoio suspensa tecmox, Dim: 1.050 x 600 x 850 mm, construção em aço inox, suspensa na parede por poleias
2007	1 Fritadeira mergulhante gico, Dim: 400 x 900 x 900 mm, 1 cuba de 18 litros, funcionamento elétrico, potência 13,5 KW
2007	1 Grelhador de placa canelada glco, Dlm: 400 x 900 x 900 mm, Cavalete inferior aberto, funcionamento a gás - Marca Gresilva
2007	1 Elemento banho maria tecmox, Dim: 1450 x 750 x 860 mm, construção em aço inox,
2007	1 Carro elevador de pratos aquecido rieber, Dim: 955 x 480 x 900 mm, 2 Tubos com capacidade de empilhar pratos de 230 a 320 mm de diâmetro, ref' 8.901.02.56
2007	1 Armário de louça tecmox, Dim: 1.000 x 420 x 2.000 mm, construção em aço inox, portas de correr
2007	1 Bancada de desembaraçamento de loiça tecmox, Dlm: 1.500 x 700 x 850 mm, construção em aço inox, prateleira intermédia e inferior, alçado superior com 3 GN 1/3 para talheres, forras laterais e posterior
2007	1 Viltrine refrigerada de balcão, Dim: 1.437 x 396 x 245 mm, funcionamento elétrico, capacidade para 6GN 1/140 mm.
2010	Elemento Banho Maria com Estufa, esteira de apoio e prateleiras de vidro frontais e com 1500x750x900mm
2010	Elemento Refrigerado no apoio e reserva com esteira e expositor refrigerado e com 1500x750K900mm
2010	Carro de transporte e aquecimento de pratos e com 510x870x850mm -2 un
2011	Serra Ossos
2011	Forno Giorik
2012	Trituradora Robot Coupé Mini MP 192W
2012	Panela de pressão de 22 litros
2012	Picadora de carnes
2012	Armário para produtos de limpeza com 1000x400x2000mm
2012	Caixa de retenção de óleos
2012	Acessório para a Batedeira

2012	Grelhas "Gresilva" N21
2012	Grelhas "Gresllva" N!!2
2013	Armazém de Refrigerados/ Câmara de congelação de produtos congelados a -20!!C
2013	Armazém de Refrigerados/ Câmaras de conservação de produtos frescos
2013	Armazém de Refrigerados/ Câmaras de conservação de produtos frescos
2013	Armazém de Refrigerados/ Conjunto de Estantes com 4 prateleiras com estrutura em alumínio anodizado
2013	Preparação/ Mesa de apoio de consola
2013	Preparação/ Tampo de Apoio
2013	Preparação/ Mesa de apoio de consola
2013	Preparação/ Separador em aço INOX
2013	Confeção/ Apanha fumos especial/ Acrescento
2013	Confeção/ Fogão a gás com queimadores com móvel, Marca Gico
2013	Confeção / Fogão a gás com queimadores com móvel, Marca Magnus
2013	Confeção / Bancada Refrigerada
2013	Confeção / Mesa de apoio com portas de correr
2013	Confeção / Armário de Parede
2013	Confeção / Armário de Parede
2013	Confeção / Mesa de apoio com 2 prateleiras
2013	Confeção / Marmita Elétrica Autoclave
2013	Lavagem Loiça/ Mesa de saída
2013	Lavagem Loiça/ Armário vertical com 3 prateleiras

2013	Lavagem Loiça/ Armário vertical com 3 prateleiras
2013	Lavagem do Trem / Mesa de apoio em consola
2013	Lavagem do Trem / Estante para o Trem
2013	Lavagem do Trem/ Conjunto de Forras em aço INOX
2014	Estante em aço inox reforçada com 5 prateleiras com 2900x600x2000
2014	Estante em aço inox reforçada com 5 prateleiras com 4900x600x2000
2014	Chapa em aço inox para a colocação em parede 1420x2000x8
2014	Chapa em aço inox para a colocação em parede 1420x2000x8
2014	2 Caixas com 9 cestos cada para talheres com fixação para móvel existente
2014	Porta Interior (Cozinha / Linha de Empratamento)
2014	5 Televisores LG
2014	Caixa com 9 cestos para talheres com fixação, Dim: 593x700, 2 un.
2014	Chapa de inox para colocação de parede, Dim: 1420x2000x0,8, 1 un.
2014	Chapa de inox para colocação de parede, Dim: 320x2000x0,8, 1 un.
2015	Contentores de 800L, 2 un.
2015	Mesas altas de cafetaria, 6 un.
2015	Banco alto de cafetaria, 12 un.
2015	Captador de insetos, 4 un.
2015	BL - CONTAINER INOX GN 1/1 100 14L, 6 un.
2015	BL - CONTAINER INOX GN 1/1 150 21L, 4 un.
2015	BL - CONTAINER INOX GN 1/1 65 9L, 12 un.

2015	BL - TAMPA INOX NORMAL GN 1/1, 13 un.
2015	Contentor lixos indiferenciados, 2 un.
2015	PLP - Saladeira empilhável policarbonato, 10cm., 188 un.
2015	Rede mosquiteira em alumínio anodizado, cor natural, 21 un.
2015	GP balança digital, 150kg, 1 un.
2015	Banho maria elect. Indiv. 1/1, 1 un.
2015	Mangueira entrada de água, 1 un.
2015	Mangueira esgoto, 1 un.
2015	Contentor 800L, 1 un.
2015	Máquina cortar fiambre
2015	Basculante Gico
2016	Banco alto "lux" alto, faia\alumínio, 12 un.
2016	Mesa alta de cafetaria, tampo redondo 600mm, 4 un.
2016	Mesa alta de cafetaria, 6 un.
2016	Banco alto "lux", 12 un.
2016	SERVOTEL PRATO N.1 RASO 24cm, 90 un.
2016	SERVOTEL PRATO N.4 DOCE 16cm, 50 un.
2016	CHAVENA CAFÉ BRANCA 60ml, 24 un.
2016	REMO POLIETILENO PE500 500x15mm, 1 un.
2016	SERVOTEL PRATO N.3 S\MESA 19cm, 60 un.
2016	A. COLHER ARROZ 14cm, 2 un.

2016	A. COLHER ARROZ 12cm, 2 un.
2016	PIRES CAFÉ BRANCO 12,4cm, 72 un.
2016	L. RACION. GELADO 70mm, 3 un.
2016	PINÇA SALADA C\NIQ. 1a lisa, 6 un.
2016	Mangueira de chuveiro, 1 un.
2017	ECLIPSE BRC PIRES - 18cm, 12 un.
2017	ECLIPSE BRC PIRES - 12cm, 17 un.
2017	ECLIPSE BRC TERRINA 3000ml, 2 un.
2017	JARRO TERMO INOX 2L, 3 un.
2017	DISPENSADORES DE AZEITE\VINAGRE P\REFEITÓRIO, 1 un.
2017	L. PINÇA JUMBO NYLON 30cm, 8 un.
2017	P. BAND. MEL. IMIT. MAD. 44x25, 1 un.
2017	P. BAND. SUSHI MEL. BR 22x12, 4 un.
2017	P. BANDEJA MEL. BRC 1\4 - 1,5, 2 un.
2017	P. CESTO BUFFET PALHINH 1\1, 1 un.
2017	P. CESTO PAO C\ ALMOF. BEG 20, 3 un.
2017	P. TACA MEL. BRC 25, 5cm 3L, 2 un.
2017	P. TACA MEL. BRC 32cm 4, 5 L, 2 un.
2017	P. TACA MEL. PRT 25,5cm 3L, 2 un.
2017	P. TACA MEL. PRT 32cm, 4, 5L, 2 un.
2017	ECLIPSE BRC PRATO REDONDO 20cm, 104 un.

2017	ECLIPSE BRC CHAVENA 265ml, 80 un.
2017	ECLIPSE BRC PIRES 18cm, 167 un.
2017	ECLIPSE BRC TACA CONSOME 300ml, 99 un.
2017	ECLIPSE BRC CHAVENA 100ml, 89 un.
2017	ECLIPSE BRC PIRES 12cm, 90 un.
2017	ECLIPSE BRC PRATO REDONDO 28cm, 105 un.
2017	ECLIPSE BRC PRATO REDONDO 23cm, 104 un.
2017	ECLIPSE BRC PRATO REDONDO 33cm, 2 un.
2017	ECLIPSE BRC TRAVESSA OVAL 38cm, 3 un.
2017	ECLIPSE BRC SALADEIRA RED 31cm, 3 un.
2017	P. ARDOSIA MELA. 2\4 53x16, 2, 2 un.
2017	P. BANDEJA MEL. ARDOS. PT 1\2, 2 un.
2017	P. BANDEJA MEL. ARDOS. PT 1\3, 2 un.
2017	P. BANDEJA MEL. ARDOS. PT 1\4, 2 un.
2017	P. BAND. MEL. IMIT. MAD. 44x25, 2 un.
2017	P. BANDEJA MEL. BRC 30x21cm, 2 un.
2017	P. BAND. MELA. BR 32,5x26,5, 3 un.
2017	P. BAND. MELA. PT 32,5x26,5, 3 un.
2017	ECLIPSE BRC TERRINA 3000ml, 1 un.
2017	P. FRAPE ACRIL. PRT 35x27, 1 un.
2017	COPO TUBITO FH 25cl, 199 un.

2017	VINA CALICE TULIPA 26cl, 118 un.
2017	TAMPA POLIPROPILENO GN 1\2, 6 un.
2017	TAMPA POLIPROPILENO GN 1\3, 8 un.
2017	JARRO ÁGUA POLICARBONATO TRANSPARENTE 2L, 5 un.
2017	TAMPA POLIPROPILENO GN 1\4, 8 un.
2017	CONTAINER POLIPROPILENO GN 1\3 GN 150, 8 un.
2017	CONTAINER POLIPROPILENO GN 1\4 GN 150, 8 un.
2017	LUVA PROT. TÉRMICA FIBRA THERMOCOOL PUNHO, 2 un.
2017	CONTAINER POLIPROPILENO GN 1\2 200, 5 un.
2017	SERVOTEL PRATO N.1 RASO 24cm, 190 un.
2017	SERVOTEL L COLHER S\MESA 118 un.
2017	SERVOTEL L GARFO MESA , 110 un.
2017	SERVOTEL L FACA MESA. 108 un.
2017	Caixa acrílico 5mm cr 300x150x100 com divisória, 4 un.
2017	L. ABRE-LATAS MESA INOX, 1 un.
2017	B. TESOURA PEIXE R22 20cm, 1 un.
2017	S. VM FACA COZINHA, 2 un.
2017	S. AZ FACA LEGUMES, 1 un.
2017	S. AM FACA COZINHA, 1 un.
2017	4 Micro-ondas
2018	LYON COPO EMPILHÁVEL 20cl, CONJ. 70un.

2018	GARFO FRITOS C\CABO 60cm, 1 un.
2019	REFRIGERADOR BEBIDA 2CUBASx12L COLDREAM 2M, 3 un.
2019	PLP - COPO POLICARBONATO SANDY 400ml, 391 un.
2019	PLP - TABULEIRO ABS SELF-SERVICE AZUL 48x37cm, 61 un.
2019	PLP - TABULEIRO ABS SELF-SERVICE CINZENTO 48x37cm, 85 un.
2019	PLP - TABULEIRO ABS SELF-SERVICE VERDE 48x37cm, 80 un.
2019	PLP - TABULEIRO ABS SELF-SERVICE VERMELHO, 85 un.
2019	SERVOTEL L COLHER MESA 505 un.
2019	SERVOTEL L COLHER S\MESA 257 un.
2019	SERVOTEL L FACA MESA 92 un.
2019	SERVOTEL L GARFO MESA 508 un.
2019	SERVOTEL L GARFO S\MESA, 205 un.
2019	BRANCO MAR PRATO RASO N.1 24cm, 407 un.
2019	BRANCO MAR PRATO S\MESA N.3 19cm, 113 un.
2019	SERVOTEL PRATO N.4 DOCE 16cm, 231 un.
2019	SERVOTEL TIGELA SNACK N.0 12cm, 107 un.
2019	TABULEIRO 48x37cm AMARELO, 30 un.
2020	Acrilicos Bar e POS
2020	48 Acrilicos Mesas
2020	10 Acrilicos Mesas
2020	Chávenas café 24 un

- **Aquisição de novos bens e/ou equipamentos:**

A entidade adjudicatária será a única responsável pela aquisição de novos bens e/ou equipamentos que se mostrem necessários ou adequados à execução do objeto do contrato e a assegurar a adequada continuidade de todos os serviços necessários ao correto e adequado funcionamento do Refeitório.

A aquisição de todo o tipo de consumíveis e palamenta, será da responsabilidade do Adjudicatário.

No prazo de 90 dias antes do final do contrato, ou na data de produção de efeitos da resolução do contrato, se aplicável, o adjudicatário enviará à ATEC o documento atualizado “Listagem de Equipamentos existentes”, do qual deverão constar todos os equipamentos existentes no refeitório da ATEC e deverá garantir que todos os equipamentos estão em perfeito estado de uso e com a devida manutenção efetuada.

No final do Contrato, todos os elementos, bens, equipamentos e materiais adquiridos pela entidade adjudicatária, nos termos do disposto no 4 da Cláusula 1.ª das Cláusulas Gerais, deverão ser entregues à ATEC, em bom estado de conservação, revertendo para a ATEC a respetiva propriedade e sem que a entidade adjudicatária tenha direito a qualquer compensação ou indemnização pela mesma reversão.

- **Imagens Refeitório e Cozinha:**













