



Handwritten signatures and initials in blue ink.

**MINUTA DE PROTOCOLO**  
**PARA CONFEÇÃO/FORNECIMENTO E TRANSPORTE DE REFEIÇÕES**  
**E APOIO AOS REFEITÓRIOS ESCOLARES**

MUNICÍPIO DE PORTALEGRE

E

CENTRO SOCIAL E JARDIM INFANTIL DE SÃO CRISTÓVÃO

Considerando que,

- a) O Município dispõe de atribuição legalmente cometida no domínio da educação, conforme o disposto na alínea d) do n.º 2 do artigo 23.º do Anexo I da Lei n.º 75/2013, de 12 de setembro, na sua atual redação, a qual aprova e consagra o Regime Jurídico das Autarquias Locais, adiante designado RJAL;
- b) A Câmara Municipal dispõe de competência material para apoiar atividades de natureza educativa, nos termos do preceituado na alínea u) do n.º 1 do artigo 33.º do RJAL;
- c) Compete à Câmara Municipal deliberar no âmbito da ação social escolar, designadamente no que diz respeito à alimentação, em conformidade com o disposto na alínea hh) do n.º 1 do artigo 33º do RJAL;
- d) No âmbito dos apoios e dos complementos educativos e no domínio da ação social escolar, o fornecimento de refeições em refeitórios escolares dos estabelecimentos de ensino é gerido pelas Câmaras Municipais, podendo o aludido fornecimento ser assegurado por entidades certificadas para o efeito, mediante a celebração de contratos, acordos ou protocolos, conforme o disposto no n.º 1 do artigo 33.º e n.ºs 1 e 2 do artigo 35.º, ambos do DL. n.º 21/2019, de 30 de janeiro, na sua atual redação, atinente à descentralização administrativa e à transferência de competências no domínio da Educação;
- e) As Instituições Particulares de Solidariedade Social desenvolvem iniciativas no âmbito da economia social, a qual consubstancia o conjunto de atividades económico-sociais que têm por finalidade prosseguir o interesse geral da sociedade, quer diretamente, quer através da



de  
h h  
R

prosseção de interesses dos seus membros, utilizadores e beneficiários, quando socialmente relevantes – cfr. o disposto no artigo 2.º e alínea e) do artigo 4.º da Lei de Bases da Economia Social, aprovada pela Lei n.º 30/2013, de 8 de maio;

- f) Nos termos do preceituado nas alíneas a), d) e e) do artigo 5.º da referida Lei n.º 30/2013, de 8 de maio, as entidades da economia social atuam, no âmbito das respetivas atividades, em conformidade e no respeito pelos valores da solidariedade, da igualdade e da não discriminação, da coesão social, da justiça e da equidade, da transparência, da responsabilidade individual e social partilhada;
- g) As Instituições Particulares de Solidariedade Social prosseguem a sua ação, no âmbito dos respetivos fins e atividades principais e, entre outras áreas, nos domínios do apoio à infância e da educação, nos termos do estatuído nas alíneas a) e h) do artigo 1.º-A do respetivo Estatuto Jurídico aprovado pelo DL. n.º 119/83, de 25 de fevereiro, na sua atual redação, adiante designado por Estatuto;
- h) O Estado e as Autarquias Locais apoiam e valorizam o contributo das Instituições Particulares de Solidariedade Social na efetivação dos direitos sociais, podendo estabelecer formas recíprocas de cooperação através de Acordos, em conformidade com o disposto nos n.ºs 1 e 2 do artigo 4.º do Estatuto;
- i) As Instituições Particulares de Solidariedade Social podem encarregar-se da gestão de instalações e equipamentos pertencentes ao Estado e às Autarquias Locais, mediante Acordo para o efeito, nos termos estabelecidos no n.º 3 do artigo 4.º do Estatuto.

Considerando ainda,

- A maior proximidade proporcionada pelo serviço público prestado pelas Instituições de Solidariedade Social concelhias, que prima pelo empenho e pela dedicação ao interesse das crianças bem pela qualidade das refeições escolares, experiência profícua e com bons resultados, nos anos letivos anteriores no que se refere à prestação do serviços de fornecimento de refeições aos estabelecimentos de educação pré-escolar e 1º ciclo, sendo de todo o interesse e de toda a conveniência a sua continuidade, na ótica do interesse público e dos interesses das crianças;

- O aproveitamento e rentabilização da capacidade instalada das Instituições em matéria de confeção e fornecimento de refeições aos estabelecimentos de educação pré-escolar e 1º ciclo, transportando



de  
hh  
RA

o mesmo para os demais níveis, agora da competência dos Municípios, nos termos do disposto n.º 1 do artigo 35.º do DL. n.º 21/2019, de 30 de janeiro, na sua atual redação.

Assim,

Entre o Município de Portalegre, pessoa coletiva n.º 501 143 718, com sede em Rua Guilherme Gomes Fernandes, n.º 28, 7300-186, Portalegre e endereço eletrónico [municipio@cm-portalegre.pt](mailto:municipio@cm-portalegre.pt), representado pela Presidente da Câmara, Fermelinda de Jesus Pombo Carvalho, ao abrigo do disposto na alínea f) do n.º 2 do artigo 35.º do RJAL, como Primeiro Outorgante ou Município e o Centro Social e Jardim Infantil de São Cristóvão, NIPC n.º 501123539, com sede na Rua 25 de Abril, no Bairro do Atalaião, 7300-023, Portalegre e endereço eletrónico, [c.s.j.i.s.c@hotmail.com](mailto:c.s.j.i.s.c@hotmail.com), representado pelo seu Presidente Luis Filipe Correia Lopes dos Santos e Tesoureiro Ricardo Jorge Tomás Ribeiro, no uso das competências previstas no artigo 18.º dos seus Estatutos, como Segundo Outorgante ou Associação, é celebrado o presente Protocolo, nos termos e para efeitos do n.º 2 do artigo 35.º do Decreto-Lei n.º 21/2019, de 30 de janeiro, na sua atual redação, que se rege pelas cláusulas seguintes:

## CLÁUSULA PRIMEIRA

### *Confeção, fornecimento e transporte das Refeições*

1. A Associação compromete-se a confeccionar as refeições escolares na Escola Básica José Régio sita na Rua João Villaret, nº 1, 7300-190, Portalegre, e transportar as mesmas para os restantes estabelecimentos de ensino, seguindo todas as recomendações, orientações, normas e princípios aplicáveis e pertinentes à matéria de controlo alimentar, tendo como obrigações contratuais as resultantes do estabelecido no presente Protocolo, bem como o estabelecido no Despacho n.º 10919/2017, de 13 de dezembro e o respetivo Anexo – Plano Integrado de Controlo da Qualidade e Quantidade das Refeições Servidas nos Estabelecimentos de Educação e Ensino Público e orientações da Direção-Geral da Educação, através da Circular n.º 3097/DGE/2018, de 8 de agosto.
2. A Associação compromete-se a fornecer e transportar as refeições para os alunos dos estabelecimentos de ensino abaixo discriminados, sendo em regime confeção local e de catering



CE  
hht  
PR

a quente, utilizando equipamentos e meios adequados, de acordo com o número expectável de refeições apresentado no quadro seguinte:

<b>Estabelecimento de Ensino</b>	<b>Tipo de confeção</b>	<b>N.º Expectável Diário de Almoços</b>	<b>Local de Fornecimento das refeições</b>
Escola Básica José Régio	Local	210	Escola Básica José Régio
EB Atalaião	Catering a quente	103	EB Atalaião
Jl Atalaião	Catering a quente	39	Jl Atalaião
EB Assentos	Catering a quente	125	EB Assentos
Jl Assentos	Catering a quente	70	Jl Assentos

3. O número total de almoços por dia, referido no quadro anterior, corresponde a uma estimativa, pelo que tem carácter indicativo e orientador, podendo ser objeto de ajustamentos, os quais serão atempadamente comunicados ao Município, obrigando-se este a manter o mesmo valor pecuniário por refeição, independentemente do número de refeições que venha a ser fixado.
4. O transporte das refeições deve ser efetuado em veículos destinados exclusivamente para este fim e ao tipo de ligação utilizado (a quente), que garantam a salubridade dos produtos a transportar e que possuam meios de controlo e de registo de temperaturas.
5. O transporte dos alimentos deve ser efetuado em recipientes permitam uma higienização adequada e que assegurem a manutenção das temperaturas adequadas ao tipo de fornecimento proposto – ligação a quente, no tempo necessário para a entrega do serviço.
6. O transporte das refeições, assim como os contentores utilizados para o transporte de géneros alimentícios devem ser mantidos limpos e em boas condições, de forma a proteger os géneros alimentícios de possíveis contaminações, devendo assim reduzir ao mínimo o risco de contaminação, tendo que estar em conformidade com o estipulado no Regulamento (CE) nº 852/2004, de 29 de abril e suas alterações, relativo à higiene dos Géneros Alimentícios bem como demais normativos afins supervenientes no domínio da restauração escolar.



Handwritten signatures in blue ink.

7. O fornecimento das refeições decorrerá durante o ano letivo 2022/2023, incluindo nas pausas letivas Natal, Carnaval e Páscoa, excetuando os Sábados, Domingos e Feriados.

## **CLÁUSULA SEGUNDA**

### *Modo de funcionamento*

1. A confeção, transporte e o fornecimento das refeições escolares deve ser feito tendo em conta os princípios dietéticos de quantidade, qualidade e variedade e com observância das normas de higiene e segurança alimentar a que estão sujeitos os géneros alimentícios, através da existência do sistema HACCP – Análise de Perigos e Controlo de Pontos Críticos, baseado na aplicação de princípios técnicos e científicos na produção e manipulação dos géneros alimentícios.
2. Os almoços terão início em horário a articular com o Agrupamento de Escolas no início do ano letivo, sendo que, na eventualidade de se verificar a necessidade de organizar a realização dos almoços por escala rotativa, deverá este processo ser acordado entre a Associação e os responsáveis dos Estabelecimentos de Educação e Ensino.
3. A Associação deve nomear um Coordenador de Equipa para o refeitório, que fica responsável pela organização do mesmo e da ligação ao estabelecimento de ensino e ao Município, sendo que o nome deste responsável deverá ser comunicado até 1 de setembro de 2022.
4. Para o acompanhamento da execução do protocolo, fica a Associação obrigada a manter, com a periodicidade julgada conveniente, reuniões com o Município, devendo informar, por escrito, qual o responsável que o representará junto do mesmo e da Direção do Agrupamento de Escolas.

## **CLÁUSULA TERCEIRA**

### *Tipo de refeições, ementas e composição dos alimentos*

1. As ementas devem ser mensais e previamente enviadas ao Município, com a antecedência mínima de uma semana, para divulgação junto dos Estabelecimento de Educação e Ensino, onde devem ser afixadas em lugar bem visível, bem como na Internet, através do sítio do Município e do Agrupamento de Escolas.
2. Na elaboração das ementas devem ser observadas as orientações da Direção-Geral da Educação publicadas através da Circular n.º 3097/DGE/2018, de 8 de agosto, e tomados em conta os seguintes aspetos:



Per  
LH  
R

2.1. A composição das ementas e métodos de confeção deverão ser variados e adequados a este tipo de fornecimento e cujas fichas técnicas e nutricionais devem ser fornecidas ao Município juntamente e refletindo a ementa mensal.

2.2. As refeições completas são compostas por ementas diárias de dieta mediterrânea que contemplem o seguinte:

- SOPA  
1 sopa de vegetais frescos, canja ou sopa de peixe.
- PRATO PRINCIPAL  
1 prato de carne ou pescado, com os acompanhamentos básicos da alimentação, incluindo saladas e legumes.
- 1 PÃO DE MISTURA ENSACADO
- SOBREMESA  
Fruta variada da época ou doce.

2.3. Dever ser apresentada também uma opção vegetariana, a qual deve assentar em refeições que não contenham quaisquer produtos de origem animal.

2.3.1. O fornecimento desta refeição estará sujeito a inscrição prévia pelo encarregado de educação, no início do serviço de refeições.

2.4. Quando devidamente justificadas, por prescrição clínica ou por motivos religiosos, devem ser servidas ementas alternativas, mantendo-se, sempre que possível, a matéria-prima da ementa do dia.

3. A Associação deverá promover a elaboração das ementas por um nutricionista, que as deve assinar e indicar o número de inscrição na Ordem dos Nutricionistas.

4. No caso de pré-aviso de greve do pessoal docente e ou não docente dos Estabelecimento de Educação e Ensino, e na impossibilidade dos Agrupamentos de Escolas poderem confirmar atempadamente o número de refeições para o dia em questão, a ementa desse dia poderá ser alterada para um tipo de alimentos de confeção rápida.

4.1. Na situação referida no número anterior, o Agrupamento de Escolas deve confirmar à Instituição até às 9h30m o número de refeições necessárias.



de  
hkt  
R

## CLÁUSULA QUARTA

### *Cedência de instalações – confeção*

1. Para a confeção das refeições escolares será disponibilizado à Associação a cozinha, copa e espaços adjacentes de serviço à cozinha, da Escola Básica José Régio e respetiva palamenta, pequenos eletrodomésticos e demais utensílios constantes em lista, em anexo I a este Protocolo, que será confirmada no início e terminus da vigência, por representantes de ambas as partes, ficando o segundo outorgante obrigado a substituir as faltas, no prazo de 20 dias úteis a contar do seu terminus.
2. O fornecimento de toalhetes de papel para os tabuleiros, de guardanapos de papel e pacotes para empacotamento de talheres e pão, é da responsabilidade da Associação.
3. O Município assume as despesas relativas a eletricidade, água e gás.
4. A manutenção dos espaços, equipamentos e controlo de pragas é da responsabilidade do Município.
5. A Associação é responsável por garantir uma boa utilização e conservação dos espaços, equipamentos e materiais, sendo por eles responsável durante o fornecimento das refeições, nomeadamente procedendo à manutenção e limpeza diária dos espaços utilizados.
6. A Associação é responsável pelo cumprimento das normas de higiene e segurança alimentar a que estão sujeitos os géneros alimentícios, através da implementação do sistema HACCP – Análise de Perigo e Controlo de Pontos Críticos, onde se inclui o plano de higiene dos espaços.
7. A Associação compromete-se a utilizar as instalações exclusivamente para os fins a que se propõe através do presente protocolo.

## CLÁUSULA QUINTA

### *Apoio ao refeitório escolar*

1. A Associação compromete-se a assegurar o apoio ao serviço de refeições do estabelecimento de ensino da Escola EB 2 e 3 José Régio.
2. Os colaboradores do refeitório devem estar identificados e observar as regras de higiene individual no decorrer de todas as operações inerentes à sua atividade: devem usar sempre fardamento limpo que inclua bata com manga, touca e calçado adequado.





hht  
RA

3. O número e categorias dos trabalhadores em serviço em cada refeitório, desde o início do fornecimento do serviço, até à primeira avaliação do número médio de refeições, a efetuar no final do segundo mês após o início de cada ano letivo, terão como base a tabela seguinte:

N.º médio de refeições/dia	Trabalhadores a tempo inteiro (40h semanais) a)	Trabalhadores em tempo parcial (20h semanais) b)	Total de Trabalhadores
≤ 100	2	0	2
> 100 e ≤ 130	2	1	3
> 130 e ≤ 170	3	0	3
> 170 e ≤ 250	2	2	4
> 250 e ≤ 300	3	1	4
> 300 e ≤ 350	3	2	5
> 350 e ≤ 400	4	1	5
> 400 e ≤ 450	4	2	6
> 450 e ≤ 500	5	1	6
> 500 e ≤ 600	5	2	7
> 600 e ≤ 700	6	2	8
> 700	7	2	9

- 3.1. O número de trabalhadores estipulados na tabela em regime de horário completo inclui, obrigatoriamente, um cozinheiro(a) de 2.ª.
4. A Associação deverá fornecer ao Município, antes do início do ano letivo, declaração médica que ateste o bom estado de saúde (ficha de aptidão para o trabalho) de cada um dos colaboradores.
5. A Associação deverá fornecer, antes do início do ano letivo, mapa de pessoal que ficará afeto ao refeitório escolar.
6. A Associação é responsável pela substituição dos colaboradores em falta prolongada ou por fim de atividade profissional com o devido envio ao Município da respetiva ficha médica e atualização do mapa de pessoal.
7. A Associação deverá assegurar formação necessária dirigida aos seus colaboradores que efetuam o serviço de refeições nos refeitórios escolares, incidindo sobre os seguintes aspetos no local de trabalho:
- a) Higiene pessoal e conduta adequada;
  - b) Higiene do espaço – equipamentos, utensílios e superfícies de trabalho;





Pe  
hht  
R

- c) Normas de empratamento, manutenção da temperatura e conservação dos alimentos;
  - d) Procedimento para recolha de amostras preventivas;
  - e) Preenchimento dos registos de limpeza e controlo de temperatura dos alimentos e dos equipamentos.
8. O apoio aos refeitórios realiza-se entre o dia 1 de setembro e 31 de julho.

## **CLÁUSULA SEXTA**

### *Horário*

1. O apoio ao refeitório escolar deverá ser assegurado no respetivo estabelecimento de ensino no período correspondente ao horário das refeições escolares, compreendido entre as 12h00 e as 14h00, ou outro que garanta que todas as tarefas são realizadas, num total de 4 horas diárias.
2. Para efeitos de controlo de assiduidade, em cada refeitório escolar a Associação deverá providenciar um mapa mensal, o qual deverá ser assinado por cada colaboradora e confirmado diariamente pelo Coordenador do Refeitório.
3. O mapa referido no número anterior, deve ficar arquivado em dossier próprio no espaço do refeitório.

## **CLÁUSULA SÉTIMA**

### *Tarefas*

O apoio concedido ao abrigo do presente protocolo reporta-se à parceria e cooperação no funcionamento dos refeitórios escolares em que a Associação se compromete a assumir todas as responsabilidades que decorrem da lei quanto ao fornecimento das refeições, bem como as de preparação, execução e finalização de todas as tarefas relacionadas com o serviço de refeição pelos manipuladores de alimentos e cujas tarefas são:

- a) Execução das Boas Práticas de Higiene e Segurança Alimentar;
- b) Realização de procedimentos adequados à chegada, na receção e acompanhamento dos contentores de transporte das refeições, designadamente na medição e registo da temperatura das refeições e na recolha e refrigeração de amostras testemunha dos alimentos servidos e guardadas nos termos da legislação em vigor;



RR  
hht  
18

- c) Preparação dos alimentos que ainda não estejam completamente preparados para consumo (por exemplo: preparação de saladas, corte das frutas, etc.);
- d) Empratamento das refeições de acordo com as capacidades estabelecidas para as diversas faixas etárias;
- e) Distribuição da refeição pelos alunos, assegurando sempre que possível e necessário o acompanhamento e apoio durante a refeição;
- f) Recolha de loiça, lavagem secagem e arrumação da mesma em local próprio definido;
- g) Além dos procedimentos de limpeza, higienização e arrumação realizados diariamente de acordo com o estabelecido no Plano de Higienização deverá ser realizado ainda o serviço de limpeza, higienização e arrumação da cozinha, refeitório, arrumos, wc/vestiário afetos ao serviço de refeições, após o encerramento ou antes da reabertura de cada período de interrupção letiva de acordo com o estabelecido no Plano de Higienização para as limpezas trimestrais ou sempre que necessárias.
- h) Gestão de resíduos.

## CLÁUSULA OITAVA

### *Pagamento das refeições escolares*

1. O Município compromete-se a pagar à Associação o valor de 2,43€ (dois euros e quarenta e três cêntimos), mais IVA à taxa legal, por refeição.
2. A Associação compromete-se a cobrar a refeição de adultos em refeitório escolar, conforme Portaria n.º 421/2012, de 4 de setembro.
3. Tendo em conta o número total diário de almoços referido na Cláusula Primeira, o valor unitário da refeição e os dias de aulas no ano letivo 2022/2023, o valor global a pagar à Associação em estimativa corresponderá ao montante global de 255 844,53€ (duzentos e cinquenta e cinco mil oitocentos e quarenta e quatro euros e cinquenta e três cêntimos).
4. Para acompanhamento da execução do protocolo, fica a Associação obrigada a enviar ao Município, nos primeiros cinco dias de cada mês, os mapas onde se discrimina a totalidade de refeições servidas e a respetiva faturação, por Estabelecimento de Ensino.



Handwritten initials in blue ink: "LH", "hlt", and "JR".

5. O número de refeições indicado pela Associação será validado em conformidade com as marcações efetuadas na Plataforma de Gestão de Refeições Escolares, sendo o pagamento efetuado pelo Município até ao dia 10 do mês seguinte, por transferência bancária.
6. Esta despesa, a satisfazer no ano económico em curso e seguinte, encontra-se inscrita na rubrica de classificação económica 020105, com o cabimento n.º 31953, 31954 e 31955, e o compromisso n.º 42002, 42006 e 42008.

### **CLÁUSULA NONA**

#### *Controlo*

1. Cabe ao Município a deslocação periódica aos estabelecimentos escolares do Agrupamentos de Escolas, para certificação do efetivo cumprimento de todas as normas, recomendações, orientações e boas práticas, bem como de todas as obrigações contratuais aplicáveis no âmbito das refeições confeccionadas e servidas nos estabelecimentos de educação e ensino, bem como a contratação de empresa externa para a realização anual de Auditoria e Controlo higiossanitário, obrigando-se a Associação a permitir o acesso livre a instalações, bem como a fornecer documentos relevantes quando para tal for solicitado.
2. Conforme o disposto no número anterior, a Associação não se poderá opor a que os representantes do Município e das demais entidades competentes possam assistir à verificação qualitativa das refeições e ao exame dos produtos em armazenagem, preparação, confeção e empratamento, assim como higienização e arrumação dos espaços em utilização.

### **CLÁUSULA DÉCIMA**

#### *Vigência*


1. O presente protocolo vigora por um ano letivo, entre 1 de setembro de 2022 e final de julho de 2023, ressalvando-se as obrigações que subsistam para além desta data e no âmbito do presente Protocolo.
2. A sua vigência poderá ser prorrogada para os anos letivos seguintes, por acordo entre os dois outorgantes – Município e Associação através de adenda ao Protocolo.



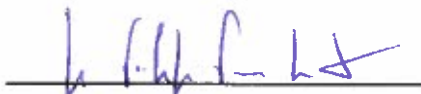
O presente protocolo é composto por 13 páginas, com 1 anexo, todas rubricadas e a última assinada, feito em duplicado, sendo um exemplar para cada um dos outorgantes.

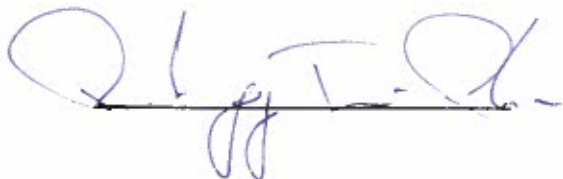
Portalegre, 5 de setembro de 2022

Pelo Município de Portalegre



Pelo Centro Social e Jardim Infantil de São Cristóvão







ff  
hht  
DR

## Anexo I

### Lista

- 9 Tigelas Grandes de Inox
- 4 Tabuleiros redondos de alumínio
- 18 Tabuleiros retangulares de alumínio
- 2 Formas de bolos
- 1 Cortador de caldo verde
- 1 Grelhador médio
- 2 Frigideiras grandes
- 1 Grelhador pequeno
- 1 Fritadeira
- 1 Tacho
- 9 Tachos grandes
- 3 Tábuas de corte
- 10 cubas rasas
- 4 Cubas fundas
- 11 Tabuleiros de forno rasos
- 1 Tabuleiro de forno médio
- 7 Jarros de vidro
- 325 Taças de doce em vidro
- 28 Taças de doce em inox
- Alguidares de vários tamanhos - 15 inteiros e 2 partidos
- 4 Baldes de lixo
- 452 Taças de sopa de inox



de  
hho  
D

67 Taças de sopa de vidro  
134 Copos  
215 Pratos rasos  
98 Pratos de sobremesa  
299 Tabuleiros  
1 Termo  
267 Garfos  
224 Facas  
215 Colheres de sopa  
132 Colheres de doce  
8 Caços grandes  
4 Tesouras  
1 Martelo para bife  
1 Cutelo  
5 Facas grandes  
7 Facas pequenas  
3 Coadores grandes  
4 Coadores pequenos  
2 Escumadeiras grandes  
5 Escumadeiras pequenas  
2 Fervedores  
8 Travessas de inox grandes  
6 Travessas de inox médias  
1 Travessa de inox pequena  
5 Espátulas  
1 Colher grande  
2 Garfos grandes  
2 Colheres industriais grandes plástico



Al  
hhj  
RA

3 Colheres industriais pequenas plástico

1 Ralador de discos

2 Desumidificadores

1 Ventoinha

2 Varinhas mágicas grandes

1 máquina de cortar peixe

1 Máquina de cortar batatas

3 Facas elétricas

1 Picadora nova

1 Corta cenouras

1 Tenaz

1 Faca de pão

1 Escamador

7 Panelas grandes

1 Panela pequena

3 Tachos pequenos

3 Cafeteiras

1 Cafeteira pequena

6 Pinças

3 Raladores

1 Micro-ondas

1 Balança digital

1 Balança industrial

4 Arcas frigorífica horizontais

2 Frigoríficos industriais

5 Caixas grandes plásticas





Al  
hh  
PR

- 1 Fogão industrial 4 bocas
- 1 Fogão industrial 1 boca
- 1 Forno industrial
- 1 Panela industrial
- 1 Grelhador industrial
- 3 Carros de tabuleiros
- 4 Grupos de cacifos de 3 cacifos cada
- 2 Armários de plástico
- 1 Estante de ferro
- 1 Mesa redonda com camila
- 2 Mesas de madeira
- 1 Telefone
- 1 Caixa de primeiros socorros
- 4 Termos grandes brancos
- 1 PC portátil
- 3 Caixas plásticas cinzentas
- 3 Cestos de plástico
- 3 Caixas plásticas com tampa
- 6 Caixas plásticas grandes velhas
- 4 Caixas plásticas com pega
- 1 Ecrã
- 1 Leitor de cartões
- 3 Relógios de parede
- 22 Grelhas de plástico
- 1 1 Grelhas de borrachas
- 2 Estantes de plástico



Handwritten signatures in blue ink.

- 1 Balde pequeno
- 1 Caixa plástico transparente grande
- 1 Caixa plástica transparente pequena
- 1 Cacifo sem portas
- 56 Cadeiras
- 17 Mesas novas pequenas
- 39 Mesas grandes
- 9 Cortinados
- 20 Pratos decorativos
- 2 Grelhadores grandes
- 3 Colheres industriais grandes
- 2 Colheres industriais pequenas
- 2 Tábuas de cortar grandes
- 3 Colheres grandes
- 4 Colheres médias
- 6 Colheres pequenas
- 1 Vara
- 2 Funil com furos
- 1 Fervedor
- 1 Faca média
- 1 Balde
- 36 Taças inox
- 1 Funil
- 1 Ralador
- 26 Tabuleiros
- 36 Colheres de sopa
- 36 Garfos
- 2 Frigideiras grandes



de  
LHO  
R

60 Pratos rasos

108 Taças de sobremesa

1 Balde lixo preto