



**CONCURSO PÚBLICO COM PUBLICAÇÃO DE ANÚNCIO NO JOUE PARA FORNECIMENTO DIÁRIO DE REFEIÇÕES, POR LOTES, NAS ESCOLAS DO ENSINO BÁSICO 1º CICLO E DO PRÉ-ESCOLAR**



## CADERNO DE ENCARGOS



## ÍNDICE

### PARTE I – CLÁUSULAS JURÍDICAS

- Cláusula 1.ª** – Objeto
- Cláusula 2.ª** – Preço base
- Cláusula 3.ª** – Locais da prestação de serviços
- Cláusula 4.ª** – Prazo de vigência do contrato
- Cláusula 5.ª** – Condições de pagamento
- Cláusula 6.ª** – Gestor do contrato
- Cláusula 7.ª** – Sigilo
- Cláusula 8.ª** – Cessão da posição contratual
- Cláusula 9.ª** – Penalidades
- Cláusula 10.ª** – Casos fortuitos ou de força maior
- Cláusula 11.ª** – Patentes, licenças e marcas registadas
- Cláusula 12.ª** – Resolução do contrato pelo contraente público
- Cláusula 13.ª** – Tratamento de dados pessoais
- Cláusula 14.ª** – Outros encargos
- Cláusula 15.ª** – Foro competente

### PARTE II - CLÁUSULAS TÉCNICAS

- II A)** Locais da prestação de serviços
- II B)** Estimativa total alunos e N.º de pessoal mínimo a afetar
- II C)** Execução da prestação de serviços
  - 1 – Instalações, equipamento e outro material
  - 2 – Acompanhamento das refeições
  - 3 – Composição das refeições
    - 3.1 – Composição da refeição de almoço
    - 3.2 – Composição da refeição de visita
    - 3.3 – Composição da refeição de lanche da tarde
    - 3.4 – Composição da refeição de lanche da manhã
  - 3.5 – Dieta
  - 3.6 – Ementas
  - 4 – Transporte das refeições
  - 5 – Funcionamento
  - 6 – Outras obrigações do cocontratante



- 7 – Manutenção, Produtos de Limpeza e Planos de controlo de Pragas, sua implementação/execução física nas cozinhas e refeitórios
- 8 – Pessoal
- 9 – Controlo das Operações de Verificação
- 10 – Emissão de relatório, sanções pecuniárias e resolução do contrato

**ANEXOS:**

- **Anexo VII** (Resumo mensal de refeições fornecidas)
- **Anexo VIII** (Agendamento e consumo por subsídio)
- **Anexo IX** (Listagem com descrição do equipamento existente nos estabelecimento de educação e ensino)
- **Anexo X** (Ementas geral almoço e lanche da tarde JI/EB1 – 8 semanas)
- **Anexo XI** (Ementas geral almoço creche – 8 semanas)
- **Anexo XII** (Ementas vegetariana almoço JI/EB1 – 8 semanas)
- **Anexo XIII** (Tabelas de capitações dos alimentos creche/JI e EB1)
- **Anexo XIV** (Listagem de alimentos autorizados)

**PARTE I****Cláusulas jurídicas****Cláusula 1.ª****Objeto**

- 1 – O objeto do contrato consiste, de acordo com as cláusulas técnicas descritas na parte II deste caderno de encargos, no fornecimento diário de refeições, por lotes, nas escolas do ensino básico do 1º ciclo e do pré-escolar do concelho, para o período compreendido entre 1 de setembro de 2019 e o dia 31 de agosto de 2020.
- 2 – O calendário escolar relativo ao ano letivo 2019/2020, para o ensino básico e para a educação pré-escolar, será definido por Despacho do Ministério da Educação.
- 3 – Para os estabelecimentos com a componente de ATL, deverão ainda considerar-se todas as pausas letivas.
- 4 – A prestação de serviços, na componente de reparação do equipamento, deverá ser mensal, enquanto que, na componente de manutenção do equipamento, deverá ser semestral, designadamente, nos meses de Janeiro e Julho.
- 5 – Aos concorrentes é permitida a apresentação de propostas relativas à totalidade de um lote ou aos dois lotes, mas não a parte de um lote.
- 6 – Nos termos do número anterior é permitida a apresentação de propostas de acordo com os seguintes lotes:

**Lote 1** (Estabelecimentos de educação e ensino com confeção no local)

- Fornecimento de refeições almoço com confeção no local em instalações do contraente público;
- Fornecimento diário de lanches da manhã e da tarde;
- Manutenção e reparação dos equipamentos;

**Lote 2** (Estabelecimentos de educação e ensino com confeção diferida sem palamenta)

- Fornecimento de refeições almoço no sistema de confeção diferida em instalações do adjudicatário, com distribuição a frio, no sistema de multidoses, com regeneração no local;
- Fornecimento diário de lanches da manhã e da tarde;
- Manutenção e reparação dos equipamentos.

**Cláusula 2.ª****Preço base**

1 – O preço base (“preço máximo”) do contrato a celebrar é **de 7.704.869.10 €**, acrescido do IVA às taxas legais em vigor, a que correspondem os seguintes preços base por lote:

a) **Lote 1** (Estabelecimentos de educação e ensino com confeção no local)

Preço base (“preço máximo”): **7.321.721,49 €** (+ IVA)


**b) Lote 2** (Estabelecimentos de educação e ensino com confeção diferida sem palamenta)

 Preço base (“preço máximo”): **383.147,61 €** (+ IVA).

2 – Os preços base estabelecidos no número anterior, incluem a eventual renovação do contrato, por igual período, até ao limite máximo de 3 anos letivos, nos termos do n.º 5, da cláusula 4.ª, do presente caderno de encargos, decomposto por **ano letivo** e por lote da seguinte forma:

**Lote 1 - Confeção no local**

	Quantidades por ano letivo		Preço máximo sem IVA, por ano letivo
Refeições almoço alunos	1.140.000	un	2.418.093,00 €
Refeições almoço adultos	1.000	un	
Lanches manhã / tarde	630.000	un	
Refeições de visita	1.900	un	
Reparação dos equipamentos (mensal)	12	mês	7.343,73 €
Manutenção dos equipamentos (semestral)	2	semestre	15.137,100 €

**Total ano letivo**
**2.440.573,83 €**
**Total para 3 anos letivos**
**7.321.721,49 €**
**Lote 2 - Confeção diferida sem palamenta**

	Quantidades por ano letivo		Preço máximo sem IVA, por ano letivo
Refeições almoço alunos	50.000	un	125.608,30 €
Refeições almoço adultos	100	un	
Lanches manhã / tarde	25.000	un	
Refeições de visita	100	un	
Reparação dos equipamentos (mensal)	12	mês	688,47 €
Manutenção dos equipamentos (semestral)	2	semestre	1.419,100 €

**Total ano letivo**
**127.715,87 €**
**Total para 3 anos letivos**
**383.147,61 €**

3 – O número de refeições de almoço alunos e de lanche da manhã e da tarde estimadas mencionado no número anterior, foi calculado com base na análise da execução (isto é, n.º de refeições fornecidas) no último ano letivo (2017/2018), acrescida de uma margem de variação de 5% para acomodar eventual aumento de necessidades.

4 – Relativamente ao número de refeições de almoço adultos e refeições de visita, foi considerado um valor residual tido por suficiente, face à baixa execução verificada (isto é, n.º de refeições fornecidas) no ano letivo (2017/2018).

5 – O cocontratante não poderá imputar à entidade adjudicante custos por refeições estimadas e não servidas.

6 – Deverão ser servidas refeições aos alunos do estabelecimento de ensino e aos adultos que estão afetos à atividade de cada estabelecimento de ensino.

### **Cláusula 3.ª**

#### **Locais da prestação de serviços**

A prestação de serviços deverá ser efetuada nas diversas escolas do ensino básico do 1.º ciclo e do pré-escolar, conforme quadros incluídos nas cláusulas técnicas do presente caderno de encargos.

### **Cláusula 4.ª**

#### **Prazo de vigência do contrato**

- 1 – O contrato vigorará entre 1 de setembro de 2019 e 31 de agosto de 2020.
- 2 – A prestação de serviços na componente de fornecimento de refeições deverá decorrer entre 1 de setembro de 2019 e 31 de Agosto de 2020.
- 3 – A data de início do contrato poderá, porém, ser protelada para outro período, caso o visto ou a declaração de conformidade do Tribunal de Contas se verifique em momento posterior, considerando que o contrato não produzirá quaisquer efeitos até aquela data, sendo condição de eficácia do mesmo.
- 4 – A prestação de serviços na componente de manutenção e de reparação dos equipamentos deverá decorrer entre 1 de setembro de 2019 e 31 de agosto de 2020, sendo a reparação mensal e a manutenção semestral.
- 5 – O contrato poderá ser renovado por igual período, até ao limite máximo de 3 anos letivos, por acordo entre as partes e se o mesmo não for denunciado três meses antes do *terminus* previsto.

### **Cláusula 5.ª**

#### **Condições de pagamento**

- 1 - Os concorrentes fixam na sua proposta as condições de pagamento, sendo que serão deduzidos nos pagamentos parciais a fazer ao cocontratante os descontos e as penalidades que lhe tenham sido aplicadas.
- 2 – Nas condições de pagamento a apresentar pelos concorrentes não podem ser propostos adiantamentos por conta dos serviços a prestar.
- 3 – Nos termos do artigo 299.º, n.º 4, do Código dos Contratos Públicos, o prazo de pagamento não deve exceder, em qualquer caso, 60 dias.
- 4 – O cocontratante enviará ao contraente público, até ao dia 8 de cada mês, as faturas das refeições fornecidas e da reparação efetuada durante o mês anterior, bem como todos os elementos justificativos dos valores faturados.
- 5 – Todas as faturas terão que ser acompanhadas pelo documento resumo “Resumo mensal de refeições fornecidas” (**Anexo VII**) e documento resumo “Agendamento e Consumo por Subsídio” (**Anexo VIII**) extraído mensalmente do sistema de controlo de refeições escolares (SIGE).

### **Cláusula 6.ª**

#### **Gestor do contrato**

Nos termos do disposto no artigo 290.ºA, conjugado com o artigo 96.º, n.º1 alínea i), ambos do Código dos Contratos Públicos (CCP), as funções de gestor do contrato serão desempenhadas pela Dra. Maria Manuela da Costa Nogueira e pela Dra. Liliana Cristina Pinto de Moura.

### Cláusula 7.ª

#### Sigilo

O cocontratante garantirá o sigilo quanto a informações que os seus técnicos venham a ter conhecimento relacionadas com a atividade do contraente público.

### Cláusula 8.ª

#### Cessão da posição contratual

O cocontratante não poderá ceder a sua posição contratual ou qualquer dos direitos e obrigações decorrentes do contrato.

### Cláusula 9.ª

#### Penalidades

1 – No caso de incumprimento das condições técnicas fixadas no presente caderno de encargos, por causa imputável ao cocontratante, serão aplicadas sanções de natureza pecuniária, cujo valor será deduzido nos pagamentos parciais a efetuar ao adjudicatário e cujo valor acumulado não pode exceder 20% do preço contratual, sem prejuízo do poder de resolução do contrato.

2 – Com vista a garantir o cumprimento das condições contratuais durante a execução do contrato a celebrar, serão aplicadas as seguintes sanções pecuniárias nos seguintes casos e por cada situação de incumprimento:

<b>Incumprimentos</b>	<b>Montante da sanção pecuniária a aplicar</b>
a) Alteração (substituição ou supressão) dos géneros alimentícios previstos na respetiva ementa, sem prévia autorização por parte do contraente público;	- 100,00 € de multa por ocorrência
b) Incumprimento (alteração) da capitação prevista na respetiva ementa;	- 250,00 € de multa por ocorrência
c) Incumprimento do n.º de pessoal mínimo de cozinha e apoio ao refeitório definido no caderno de encargos para o estabelecimento de educação e ensino;	- 50,00 € de multa x n.º de pessoal em falta por ocorrência
d) Verificação de avaliação negativa decorrente de inconformidades constantes de relatório elaborado na sequência de auditoria realizada por entidades externas ao Município;	- 250,00 € de multa por relatório
e) Incumprimento do HACCP, verificado por relatório elaborado na sequência de auditoria com menção de “inconforme/não satisfaz”, emitido por entidade externa contratada para o efeito, pela autoridade de saúde,	- 250,00 € de multa por relatório

autoridade sanitária ou pela ASAE.	
------------------------------------	--

3 – As situações de incumprimento identificadas no ponto anterior deverão ser reportadas mediante relatório do contraente público ou qualquer outra entidade indicada nas alíneas d) e e) do número anterior, a anexar ao “Resumo mensal de refeições fornecidas” (**Anexo VII**), para efeitos de aplicação respetivas sanções pecuniárias

#### **Cláusula 10.ª**

##### **Casos fortuitos ou de força maior**

1 - Nenhuma das partes incorrerá em responsabilidade se por caso fortuito ou de força maior, designadamente greves ou outros conflitos de trabalho, for impedido de cumprir as obrigações assumidas no contrato.

2 - A parte que invocar casos fortuitos ou de força maior deverá comunicar e justificar tais situações à outra parte, bem como informar o prazo previsível para restabelecer a situação.

#### **Cláusula 11.ª**

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

1 - São da responsabilidade do cocontratante quaisquer encargos decorrentes da utilização, na prestação de serviços, de marcas registadas, patentes registadas ou licenças.

2 - Caso o contraente público venha a ser demandado por ter infringido, na execução do contrato, qualquer dos direitos mencionados no número anterior, o cocontratante indemniza-o de todas as despesas que, em consequência, haja de fazer e de todas as quantias que tenha de pagar seja a que título for.

#### **Cláusula 12.ª**

##### **Resolução do contrato pelo contraente público**

Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução do contrato previstos na lei, o contraente público pode resolver o contrato quando se verifique uma das seguintes situações:

- a) Utilização abusiva ou acentuada deterioração das instalações, equipamento e material;
- b) Prática de atos que prejudiquem a quantidade ou afetem a qualidade do fornecimento de refeições ou o normal funcionamento do refeitório de forma reiterada;
- c) Não fornecimento das refeições estabelecidas no contrato;
- d) Incumprimento por parte do cocontratante, de ordens, diretivas ou instruções transmitidas no exercício do poder de direção sobre matéria relativa á execução das prestações contratuais;
- e) Oposição do cocontratante ao exercício dos poderes de fiscalização do contraente público;
- f) Fornecimento das refeições estabelecidas no contrato em desrespeito pelo estabelecido no caderno de encargos;
- g) Oposição às visitas ou operações de verificação de controlo;
- h) Falta de cumprimento, em devido tempo, das obrigações fixadas no contrato.

#### **Cláusula 13.ª**

##### **Tratamento de dados pessoais**



1 - Nos termos e para os efeitos previstos no Regulamento Geral de Proteção de Dados (UE) 2016/679 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 27 de abril de 2016, os eventuais dados pessoais que venham a ser transmitidos no presente procedimento serão tratados com a finalidade de gestão e conclusão daquele, ou para outras finalidades que decorram de obrigações legais a que o contraente público esteja adstrito.

2 - Todos os dados pessoais que vierem a figurar no contrato a celebrar serão tratados com a finalidade de formação e execução da relação contratual, ou para outras finalidades que decorram de obrigações legais a que o contraente público esteja adstrito.

#### **Cláusula 14.ª**

##### **Outros encargos**

Todas as despesas derivadas da prestação das cauções e do visto do Tribunal de Contas são da responsabilidade do co-contratante.

#### **Cláusula 15.ª**

##### **Foro competente**

O foro competente para dirimir quaisquer conflitos decorrentes do presente contrato é o do tribunal administrativo que tenha jurisdição sobre o Município da Amadora.

## **PARTE II**

### **Cláusulas técnicas**

## II A) Locais da prestação de serviços

**MORADAS DOS ESTABELECIMENTO DE EDUCAÇÃO E ENSINO DE JI E 1º CICLO**

Agrupamentos	Escolas	Moradas
<b>Almeida Garrett</b> Largo Rotary Club da Amadora – Alfragide 2610-298 Amadora	EB1/JI Alfragide	Avenida D. Luís – Alfragide – 2260-181 Amadora
	EB1/JI Quinta Grande	Avenida das Laranjeiras – Quinta Grande – 2610-334 Amadora
	EB1/JI Alto do Moinho	Estrada Alto do Moinho/Zambujal – Alfragide – 2610-550 Amadora
<b>Alfornelos</b> Estrada da Brandoa Brandoa/Alfornelos 2650-363 Amadora	EB1/JI Orlando Gonçalves	Largo Na de Castro Osório - Alfornelos – 2700-054 Amadora
	EB1/JI Santos Mattos	Avenida Ricardo Jorge - Venda Nova – 2700-301 Amadora
	EB1/JI M <sup>ª</sup> Irene Lopes Azevedo	Largo António Feliciano de Castilho – Venda Nova – 2700-073 Amadora
	EB1/JI Alice Leite	Largo João das Regras Alfornelos – 2650-223 Amadora
<b>Amadora Oeste</b> Avenida Elias Garcia Venteira 2700-335 Amadora	EB1/JI Manuel Heleno	Rua do Arco – Carenque – 2700-094 Amadora
	EB1/JI Venteira	Praceta Infante D. Fernando- Venteira – 2700-465 Amadora
	EB1/JI Raquel Gameiro	Praceta Mestre Roque Gameiro- Venteira – 2700-576 Amadora
<b>Cardoso Lopes</b> Avenida António Ribeiro Chiado 2700-621 Amadora	EB1/JI Aprígio Gomes	Avenida Canto e Castro – Vila Chã – 2700-782 Amadora
	EB1/JI Mina	Praceta da Quinta Nova – Mina - 2700-688 Amadora
	Ji Cerrado da Bica	Praceta do Cerrado da Bica – Mina – 2700-182 Amadora
<b>José Cardoso Pires</b> Rua António Nobre Casal de S. Brás 2700-080 Amadora	EB1/JI Moinhos da Funcheira	Rua Vieira da Silva – Moinhos da Funcheira – 2650 063 Amadora
	EB1/JI Brito Pais	Rua Catarina Eufémia – Casal da Mira – 2650-341 Amadora
	EB1/JI José Garcês	Rua Cidade de Nova York – Casal da Mira - 2650-014 Amadora
	Ji/Creche Á-da-Beja	Rua Fernando Maia – Qt <sup>ª</sup> dos Plátanos – 2650-374 Amadora
<b>Damaia</b> Rua Bernardino Machado Damaia 2720-066 Amadora	EB1/JI Águas Livres	Rua dos Lusíadas – Damaia de Baixo – 2720-348 Amadora
	EB1/JI Cova da Moura	Rua do Sal – Cova da Moura – 2610-244 Amadora
	EB1 Padre Himalaia	Rua Catarina Eufémia – Damaia de Cima – 2720-094 Amadora
	Ji Damaia	Praceta António Albuquerque – Rotunda Estação – 2720-162 Amadora
<b>Dr Azevedo Neves</b> Avenida João Paulo II 2720-001 Amadora	EB1/JI José Ruy	Avenida Manuel Alpedrinha – Reboleira – 2720-354 Amadora
	EB1/JI Condes da Lousã	Praceta Afonso Lopes Vieira – Alto da Damaia – 2720-493 Amadora
<b>Fernando Namora</b> Avenida Ruy Luís Gomes Brandoa 2650-197 Amadora	EB1/JI Sacadura Cabral	Largo Luís Vaz de Camões – Brandoa – 2700-675 Amadora
	EB1/JI Brandoa	Rua M <sup>ª</sup> Amália Vaz de Carvalho – Alto da Brandoa – 2650-190 Amadora
	Ji Brandoa	Rua José Leite de Vasconcelos n.º 10-A/Brandoa – 2650-217 Amadora
<b>Mães d'Água</b> Quinta da Bolacha 2700-689 Amadora	EB1 Artur Bual	Praceta das Roiçadas – Falagueira – 2700-715 Amadora
	Ji Falagueira	Rua Irmã M <sup>ª</sup> Clara do Menino Jesus – Falagueira - 2700-691 Amadora
<b>Miguel Torga</b> Rua Padre Álvaro Proença Boba 2700-631 Amadora	EB1 Artur Martinho Simões	Rua Francisco Bugalho – Casal de S. Brás – 2700-400 Amadora
	EB1 Ricardo Alberty	Rua 17 de Setembro – Casal da Boba – 2700-233 Amadora
	Ji S. Brás	Praceta Padre Álvaro Proença – Casal s. Brás – 2700-631 Amadora
<b>Pioneiros da Aviação Portuguesa</b> Rua Alexandre Salles Reboleira 2720-012 Amadora	EB1 Gago Coutinho	Avenida da Aviação Portuguesa – Reboleira – 2720-057 Amadora
	EB1/JI Vasco Martins Rebolo	Avenida Conde Oeiras – Reboleira – 2720-124 Amadora
	EB1/JI Terra dos Arcos	Avenida do Brasil – Falagueira – 2700-129 Amadora
<b>D João V</b> Rua Maria Lamas Buraca 2700-364 Amadora	EB1/JI Alice Vieira	Rua Professor Egas Moniz – Buraca – 2720-218 Amadora

A grande maioria dos estabelecimentos de educação e ensino do concelho apresenta condições em termos de espaço e de equipamento para a confeção das refeições no local, conforme quadro que se segue. Apenas em 3 estabelecimentos de educação e ensino, não se encontram reunidas as condições para a confeção no local, motivo pelo qual as refeições deverão ser fornecidas em sistema de confeção diferida, sem palamenta respetivamente:

**LOTE 1 - Estabelecimentos de educação e ensino com confeção local:**

Agrupamentos	Escolas	Tipo de confeção
Almeida Garrett	EB1/JI Alfragide	Local
	EB1/JI Quinta Grande	Local
	EB1/JI Alto do Moinho	Local
Alfornelos	EB1/JI Orlando Gonçalves	Local
	EB1/JI Santos Mattos	Local
	EB1/JI Alice Leite	Local
Amadora Oeste	EB1/JI Manuel Heleno	Local
	EB1/JI Venteira	Local
	EB1/JI Raquel Gameiro	Local
Cardoso Lopes	EB1/JI Aprígio Gomes	Local
	EB1/JI Mina	Local
	Jl Cerrado da Bica	Local
José Cardoso Pires	EB1/JI Moinhos da Funcheira	Local
	EB1/JI Brito Pais	Local
	EB1/JI José Garcês	Local
	Jl/Creche Á-da-Beja (*1)	Local
Damaia	EB1/JI Águas Livres	Local
	EB1/JI Cova da Moura	Local
	EB1 Padre Himalaia	Local
	Jl Damaia	Local
Dr Azevedo Neves	EB1/JI José Ruy	Local
	EB1/JI Condes da Lousã	Local
Fernando Namora	EB1/JI Sacadura Cabral	Local
	EB1/JI Brandoa	Local
Mães d'Água	EB1 Artur Bual	Local
	Jl Falagueira	Local
Miguel Torga	EB1 Artur Martinho Simões	Local
	EB1 Ricardo Alberty	Local
	Jl S. Brás	Local
Pioneiros da Aviação Portuguesa	EB1/JI Vasco Martins Rebolo	Local
	EB1/JI Terra dos Arcos	Local
D João V	EB1/JI Alice Vieira	Local

(\*1) Este Estabelecimento de Ensino integra a valência de creche. A média estimada de refeições na valência creche é:

- EB1/Jl/Creche Á-da-Beja – 40 refeições.

**LOTE 2 - Estabelecimentos de educação e ensino com confeitura diferida sem palamenta:**

Agrupamentos	Escolas	Tipo de confeitura
<b>Alfornelos</b>	EB1/JI M <sup>a</sup> Irene Lopes de Azevedo	<b>Diferida</b>
<b>Fernando Namora</b>	Jl Brandoa	<b>Diferida</b>
<b>Pioneiros da Aviação Portuguesa</b>	EB1 Gago Coutinho	<b>Diferida</b>

**II B) Estimativa de total de alunos e N.º de pessoal mínimo a afetar**

Agrupamentos	Escolas	Nº total de Alunos	Nº de Alunos JI	Nº lugares sentados	Pessoal Cozinha e Apoio Refeitório	
					Cozinha obrigatoriamente 1 cozinheiro	Apoio Sala
					8 horas	4 horas
<b>Almeida Garrett</b>	EB1/JI Alfragide	179	20	126	2	4
	EB1/JI Quinta Grande	271	50	134	2	4
	EB1/JI Alto do Moinho	191	68	132	2	4
<b>Alfornelos</b>	EB1/JI Orlando Gonçalves	254	44	146	2	4
	EB1/JI Santos Mattos	144	41	120	2	3
	EB1/JI M <sup>a</sup> Irene Azevedo	109	25	58	1	2
	EB1/JI Alice Leite	153	22	80	2	2
<b>Amadora Oeste</b>	EB1/JI Manuel Heleno	140	20	88	2	2
	EB1/JI Venteira	470	91	152	3	4
	EB1/JI Raquel Gameiro	107	25	64	2	2
<b>Cardoso Lopes</b>	EB1/JI Aprígio Gomes	495	103	154	3	4
	EB1/JI Mina	228	46	132	2	4
	Jl Cerrado da Bica	74	74	75	2	2
<b>José Cardoso Pires</b>	EB1/JI M. Funcheira	266	70	167	2	5
	EB1/JI Brito Pais	236	75	108	2	3
	EB1/JI José Garcês	210	81	173	2	5
	Jl/Creche ÁdaBeja	61 + 40	61	75	2	1
<b>Damaia</b>	EB1/JI Águas Livres	245	43	106	2	3
	EB1/JI Cova da Moura	79	44	96	2	1
	EB1 Padre Himalaia	285	0	84	2	2
	Jl Damaia	64	64	75	2	2
<b>Dr Azevedo Neves</b>	EB1/JI José Ruy	323	68	168	3	4
	EB1/JI Condes da Lousã	227	50	84	2	2
<b>Fernando Namora</b>	EB1/JI Sacadura Cabral	467	85	152	3	4
	EB1/JI Brandoa	355	50	180	3	4
	Jl Brandoa	90	90	95	1	4
<b>Mães d'Água</b>	EB1 Artur Bual	187	0	68	2	2
	Jl Falagueira	94	94	85	2	2
<b>Miguel Torga</b>	EB1 Artur M. Simões	255	0	82	2	2
	EB1 Ricardo Alberty	173	0	76	2	2

	Jl S. Brás	122	122	125	2	4
Pioneiros da Aviação Portuguesa	EB1 Gago Coutinho	140	0	54	1	2
	EB1/JI Vasco M. Rebolo	231	45	70	2	2
	EB1/JI Terra dos Arcos	315	49	125	3	3
D João V	EB1/JI Alice Vieira	357	75	136	3	3
					74	103

## II C) Execução da prestação de serviços

Sempre que, durante a execução do contrato, se verifique, no que respeita aos estabelecimentos de educação e ensino com confeção no local acima indicados, a impossibilidade de confeccionar as refeições nesses mesmos estabelecimentos (por exemplo, em caso de interrupção do fornecimento de água, de luz ou de gás, de obra, de saúde pública), deve o cocontratante assegurar o fornecimento das refeições em causa no sistema de confeção diferida sem palamenta, mantendo todas as condições contratualmente fixadas.

### 1 – Instalações, equipamento e outro material

a) A manutenção e reparação de todo o equipamento instalado nos estabelecimentos de educação e ensino **com confeção no local**, à exceção de compressores de frigorífico são da responsabilidade do cocontratante;

b) A manutenção e reparação de todo o equipamento instalado nos estabelecimentos de educação e ensino **com confeção diferida** são da responsabilidade do cocontratante;

Para além da reparação dos equipamentos com anomalia, deve ser assegurada a manutenção semestral de todos os equipamentos. O cocontratante enviará ao contraente público, dois relatórios descritivos das manutenções efetuadas até aos dias 31 de janeiro e 31 julho respetivamente.

Os custos de energia elétrica, água e gás são da responsabilidade do contraente público.

c) Relativamente aos estabelecimentos de educação e ensino **com confeção diferida sem palamenta** é da responsabilidade do adjudicatário o fornecimento de armários frigoríficos e de fornos para regeneração das refeições, em quantidades e capacidades que garantam o acondicionamento das mesmas e a sua regeneração no estabelecimento de educação e ensino.

Os custos de energia elétrica e água são da responsabilidade do contraente público.

d) Em anexo ao presente caderno de encargos consta a **listagem com descrição do equipamento** existente em cada estabelecimento de educação e ensino (**Anexo IX**);

e) Durante o primeiro terço do prazo fixado para a apresentação das propostas, podem os interessados visitar os locais da prestação de serviços, em data e hora a definir pelo contraente público, através de aviso criado na plataforma eletrónica

utilizada pelo Município da Amadora, designadamente: [www3.saphety.com/pt/solutions/public-procurement](http://www3.saphety.com/pt/solutions/public-procurement), a fim de tomar conhecimento direto das instalações, do equipamento e material indicado no ponto anterior;

## 2 – Acompanhamento das refeições

Em todos os estabelecimentos de educação e ensino indicados no ponto II A) (“*Locais da prestação de serviços*”) do presente caderno de encargos, o cocontratante deve garantir o acompanhamento às refeições, nomeadamente desempenhando as seguintes tarefas:

- a) Apoiar as crianças a tomar as refeições;
- b) Distribuir o serviço de refeitório e apoiar o processo de recolha de loiça e tabuleiros durante e no final da refeição.

## 3 – Composição das refeições

### 3.1 – Composição da refeição de almoço

As ementas das refeições a fornecer para todos os estabelecimentos de educação e ensino indicados no ponto II A) (“*Locais de prestação de serviços*”) do presente caderno de encargos, para o ano letivo 2019/2020 estão descritas no **Anexo X** (“*Ementas geral almoço e lanche da tarde JI/EB1 – 8 semanas*”) e no **Anexo XI** (“*Ementas geral almoço creche – 8 semanas*”) do presente caderno de encargos e serão compostas por:

- Uma sopa de hortícolas frescos, tendo por base batata, hortícolas e, pelo menos uma vez por semana, leguminosas, cujo volume deve ser entre 200 ml e 250 ml. Deverá ter no mínimo quatro variedades diferentes de produtos hortícolas.
- Um prato de carne (ou de ovo, em substituição da carne) ou de pescado, em dias alternados, e uma opção vegetariana diária. O prato terá como acompanhamento arroz, massa ou batata, em dias alternados, variando o modo de confeção. Em simultâneo, poderão servir-se leguminosas (feijão, grão, favas, ervilhas, feijão-frade, etc.). Incluirá também hortícolas crus (saladas) e/ou confecionados, ocupando cerca de ¼ do prato. No empratamento, os diferentes elementos que compõem o prato principal deverão ser colocados no prato sem mistura prévia (isto é, cada elemento identificado separadamente nas ementas, como “conduto”, “guarnição” e “Hortícolas / Saladas”, deverá ocupar a sua posição, em separado, no prato), a não ser nos casos em que a própria confeção do prato determine a mistura da parte proteica com a guarnição (assinalado nas ementas – p.ex. massa de frango, arroz de aves, etc.).
- Pão de mistura confecionado no próprio dia, embalado (25g por criança do JI e 1º Ciclo do EB1).
- Sobremesa, constituída diariamente por fruta variada e crua, preferencialmente da época. Deverão ser fornecidas, no mínimo, 4 variedades diferentes de fruta, por semana, e obrigatoriamente, deverá estar incluída a banana. Simultaneamente com a fruta crua, pode ser servida fruta cozida ou assada, uma gelatina, um iogurte de aromas, ou outro doce/gelado, adequado à população em causa, no máximo uma vez por semana. O fornecimento de doce, de gelado, de gelatina ou de iogurte de aromas deve ocorrer preferencialmente em dias em que sejam servidos os pratos de pescado.
- A água é a única bebida servida e permitida.

As crianças que o desejarem poderão repetir a sopa e/ou o prato principal, desde que tenham comido a sopa e a fruta.

Nas refeições de almoço aluno, a componente referente à matéria-prima alimentar, deve corresponder, no mínimo a 40% do respetivo preço unitário.

De acordo com o estabelecido na Lei n.º11/2017, de 17 de abril, nos estabelecimentos de ensino básico identificados no ponto II A) das cláusulas técnicas, a ementa diária incluirá obrigatoriamente uma opção vegetariana, conforme ementas constantes do **Anexo XII** (*“Ementas vegetariana almoço JI/EB1 – 8 semanas”*) ao presente caderno de encargos.

As refeições são confeccionadas com alimentos em perfeito estado sanitário, de boa qualidade, respeitando as boas técnicas de confeção e a legislação em vigor, bem como as orientações do Ministério da Educação. Devem ainda ser respeitadas as capitações constantes do **Anexo XIII** (*“Tabelas de capitações dos alimentos Creche/JI e EB1”*), bem como a *“Listagem de Alimentos Autorizados”* constante do **Anexo XIV** ao presente caderno de encargos.

### 3.2 – Composição da refeição de visita

A refeição a fornecer aos alunos em dias de saída da escola em passeios ou visitas de estudo deverão ser compostas pelos seguintes elementos, apresentados em doses individuais, nas suas embalagens de origem ou embrulhados individualmente em película aderente:

#### Refeição Visita

- 1 pão de mistura (50 g) com 1 fatia fina de presunto ou queijo tipo flamengo (10 g);
- 1 pão de leite (40 g) com 1 fatia de queijo tipo flamengo ou com manteiga (15 g);
- 1 dose individual de bolachas (4 bolachas) tipo Maria, ou tipo torrada ou tipo água e sal OU 1 fatia (35g) de bolo “caseiro” simples (cenoura, iogurte, laranja), sem cremes / recheio / cobertura;
- 1 banana ou 1 maçã ou 1 pera lavada e pronta a consumir;
- 1 néctar de fruta (200 ml);
- 1 garrafa de água (330 ml).

A refeição deverá ser devidamente acondicionada não tendo, necessariamente, que ser individualizada.

É permitida a introdução de outros alimentos nas ementas de piquenique desde que previamente aprovados pelo Município da Amadora e desde que sejam assegurados o acondicionamento e transporte adequados ao tipo de alimentos, de forma a garantir a sua segurança, conservação e higiene e respeitem as orientações do Ministério da Educação.



### 3.3 – Composição da refeição de lanche da tarde

Semanalmente, a ementa de lanche será composta por 2 ou 3 dos elementos apresentados em seguida, conforme as ementas apresentadas no **Anexo X** (“Ementas geral almoço e lanche da tarde II/EB1”):

- 1 pão de mistura de 50g (acondicionado individualmente) com:
  - 15g de doce ou marmelada (2ª feiras);
  - 15g de manteiga (3ª feiras);
  - 1 fatia de queijo tipo flamengo (5ª feiras);
- Bolacha tipo Maria ou Torrada:
  - 3 bolachas tipo torrada (4ª feiras);
  - 6 bolachas tipo Maria (6ª feiras);
- 1 bebida láctea:
  - 1 pacote de leite meio gordo UHT de 200 ml, com palhinha(2ª feiras);
  - 1 iogurte líquido (≥160g) de aroma (4ª e 6ª feiras);
- 1 peça de fruta da época, lavada e pronta a comer (3ª, 4ª e 5ª feiras);

a) A refeição de lanche deverá ser acondicionada individualmente, em embalagem adequada por forma a ser entregue a cada criança;

b) O cocontratante obriga-se a cumprir o disposto no **Anexo XIII** (“*Tabelas de capitações dos alimentos de creche, II e EB1*”). Não é permitida a substituição de alguns elementos das ementas do lanche, definidas no **Anexo X** (“*Ementas geral almoço e lanche da tarde II/EB1*”) e em 3.3 “Composição da refeição de lanche da tarde”, salvo se previamente aprovada pelo Município da Amadora;

c) O adjudicatário poderá propor outras ementas de Lanche desde que sejam previamente aprovadas pelo contraente público.

### 3.4 – Composição da refeição de lanche da manhã

As refeições são fundamentais para o desenvolvimento, aprendizagem, equilíbrio e concentração dos alunos em sala de aula. No concelho existem famílias que, **por graves motivos de carência económica**, não facilitam a toma do pequeno-almoço aos seus educandos.

Considerando o mencionado, a autarquia, mediante sinalização do professor titular de turma ou do coordenador de escola, providencia o lanche da manhã às crianças mais carenciadas.

Assim, a composição da ementa do lanche da manhã para uma semana de fornecimento deverá ser a seguinte:

- 1 pão de mistura de 50g com: manteiga, ou queijo tipo flamengo, ou doce, ou marmelada;
- 1 pacote de leite meio gordo UHT com palhinha (200 ml) ou 1 iogurte líquido de aroma (≥160g), alternadamente.



O serviço de lanches da manhã decorrerá entre as 08H30M e as 09H00, no refeitório escolar.

### 3.6 – Dieta

Sempre que solicitado pelo responsável do estabelecimento de educação e de ensino deverão ser servidas dietas, por razões de ordem médica (alergias, etc...), nomeadamente:

- a) Dieta hipolipídica de ingredientes de fácil digestão** e que se destina às crianças que sofram no máximo por cinco dias de intolerâncias gastrointestinais passageiras.

A informação deverá ser dada até às dez horas do próprio dia.

Nos casos de refeições na modalidade de catering o cocontratante tem de assegurar as situações inesperadas, sendo através do fornecimento diário de uma ou duas refeições de dieta adicionais (conforme o número total das refeições encomendadas), sem encargos para o contraente público sendo através de meios próprios que assegurem a entrega da refeição de dieta em tempo útil;

- b) Dieta destinada a alunos que careçam de alimentação especial**, em todo o ano letivo ou por períodos superiores a 5 dias úteis, perante prescrição médica que a descreva e justifique.

Nestes casos, por serem de maior complexidade, a ementa é elaborada por um nutricionista do cocontratante de acordo com as indicações dos profissionais de saúde que acompanham o caso, sendo aqueles igualmente responsáveis pela correta aplicação da prescrição.

A prescrição é entregue pelo encarregado de educação na Escola ou Jardim de Infância, onde fica arquivada, sendo entregue uma cópia ao cocontratante.

- c) Dieta por motivos de ordem religiosa/cultural**, a qual deve ser solicitada por declaração assinada pelo encarregado de educação, com indicação dos alimentos não permitidos, que deverá ser adaptada pelo nutricionista do cocontratante a partir da ementa do dia, assegurando o teor proteico da refeição.

A prescrição é entregue pelo encarregado de educação na Escola ou Jardim de Infância no início no ano letivo, onde fica arquivada, sendo entregue uma cópia ao cocontratante.

### 3.7 – Ementas

- a)** As ementas das refeições de almoço a fornecer para todos os estabelecimentos de educação e ensino indicados no ponto II A) (*“Locais de prestação de serviços”*) do presente caderno de encargos, para o ano letivo 2019/2020 estão descritas no **Anexo X** (*“Ementas geral almoço e lanche da tarde JI/EB1 – 8 semanas”*), **Anexo XI** (*“Ementas geral almoço creche – 8 semanas”*) e **Anexo XII** (*“Ementas vegetariana almoço JI/EB1 – 8 semanas”*);

- b) As ementas semanais devem ser afixadas em local visível;
- c) No prazo de 10 dias a contar da data da celebração do contrato, deve o cocontratante apresentar as fichas técnicas relativas às ementas constantes dos **Anexo X** (“Ementas geral almoço e lanche da tarde JI/EB1 – 8 semanas”), **XI** (“Ementas geral almoço creche – 8 semanas”) e **XII** (“Ementas vegetariana almoço JI/EB1 – 8 semanas”);
- d) As fichas técnicas das ementas deverão indicar a composição da refeição (incluindo indicação dos alergénios), a capitação da matéria-prima utilizada (incluindo quantidade de sal, gordura e outros temperos), o valor calórico total e a contribuição calórica dos macronutrientes, e descrição dos métodos de confeção (sendo cada refeição descrita numa única página), e são objeto de aprovação pelo contraente público;
- e) As fichas técnicas deverão estar arquivadas em pasta própria, disponíveis para consulta em cada refeitório;
- f) O cocontratante obriga-se a cumprir o disposto no **Anexo XIII** (“Tabelas de Capitações dos Alimentos de Creche, JI e EB1”) e no **Anexo XIV** (“Listagem de Alimentos Autorizados”).
- g) Os alimentos que não constem do **Anexo XIV** (“Listagem de Alimentos Autorizados”) só podem ser utilizados na composição da ementa após autorização expressa do contraente público. Reforça-se que não é permitida a utilização de:
- águas com gás, bebidas refrigerantes com ou sem gás e bebidas alcoólicas (como condimento ou com qualquer outra finalidade);
  - caldos de carne, peixe ou legumes, de produção industrial (como condimento ou com qualquer outra finalidade);
  - produtos de salsicharia para a preparação das refeições, salvo em pratos “tradicionalistas”, conforme indicado nas ementas do almoço, no **Anexo X**, “Ementas geral almoço e lanche da tarde JI/EB1 – 8 semanas”, (4ª feiras da 1ª e 3ª semanas; 3ª feira da 3ª semana e 5ª feira da 4ª semana - apenas nas refeições destinadas ao 1º C EB), e na refeição de visita (conforme ponto 3.2);
  - “delícias do mar” ou produto equivalente;
  - pastelaria ou bolos de produção industrial e/ou de massa folha e/ou com cremes;
  - molhos (mostarda, maionese, ketchup, etc.);
  - Marmelada / compota (doce) de fruta com teor de fruta inferior a 50%;
- h) Em casos excecionais e devidamente fundamentados, poderá o cocontratante propor a alteração parcial e limitada no tempo de alguma das ementas incluídas no **Anexo X** (“Ementas geral almoço e lanche da tarde JI/EB1 – 8 semanas”), com uma antecedência mínima de 15 dias, a qual está sujeita a aprovação do contraente público;
- i) Devem ser utilizados preferencialmente produtos frescos e naturais;
- j) As sobremesas não podem ser de fabrico industrial, à exceção da gelatina e do gelado de leite.

**l)** As refeições servidas respeitarão as capitações estabelecidas, não sendo legítimo que qualquer funcionário do co-contratante presuma aquilo que o utente deve comer, adaptando as quantidades;

**m)** Considerando a função pedagógica das refeições na escola, o pessoal em serviço no refeitório deverá fomentar o consumo de todos os alimentos servidos, nomeadamente a sopa, o peixe e os legumes, não indagando previamente se o aluno os deseja, salvo situações de rejeição alimentar baseadas em motivos religiosos ou culturais, ou fatores alheios à vontade do aluno ou da sua família, como seja o caso de alergia / intolerância alimentar, ou outra de foro médico.

#### **4 – Transporte das refeições**

Nos estabelecimentos de educação e ensino com confeção diferida sem palamenta, indicados no ponto II A) (*“Locais da prestação de serviços”*) do presente caderno de encargos, o fornecimento das refeições implica o seu transporte, o qual deverá cumprir as regras constantes do Regulamento (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril de 2004, tendo em consideração as alterações introduzidas pelo Regulamento (CE) n.º 1019/2008, da Comissão, de 17 de Outubro.

#### **5 – Funcionamento**

**a)** O cocontratante, em cada estabelecimento de educação e ensino, deve afixar em lugar bem visível, no primeiro dia do fornecimento:

- Ementa semanal, preço da refeição;
- Horário de funcionamento do refeitório escolar (é fixado com o acordo do representante da escola);
- Horário de funcionamento do refeitório escolar no período correspondente à toma de lanche da manhã: entre as 08H30 e as 9H00.

**b)** As refeições terão início às 11H30/12H00 horas respetivamente para os alunos do pré-escolar e do ensino básico do 1º ciclo e *terminus* às 14H30 horas. Na eventualidade de se verificar a necessidade de se organizar o serviço por turnos deverá este processo ser acordado entre o cocontratante e os responsáveis do(s) Estabelecimento(s);

**c)** As refeições devem começar a ser distribuídas a partir do dia 1 de setembro, nos diversos estabelecimentos com ATL e sem interrupções durante o período de funcionamento estabelecido, independentemente do nº de almoços a servir.

**d)** O fornecimento de guardanapos de papel e de toalhetes de papel para os tabuleiros, individualização de talheres e pão embalado são obrigatórios e da responsabilidade do cocontratante;

e) As refeições a fornecer aos alunos em dias de saída da escola em passeios ou visitas de estudo não necessitam de palamenta descartável, mas deverão incluir o fornecimento de guardanapo de papel;

## 6 – Outras obrigações do cocontratante

a) No âmbito da execução do contrato, o cocontratante assegura, nos dias anteriores ao início do fornecimento das refeições, a limpeza e a arrumação das instalações e do equipamento do refeitório por forma a que o seu funcionamento arranque nas melhores condições, garantindo também o cocontratante a respetiva limpeza e arrumação durante a vigência do contrato e ainda nos dois dias imediatos ao encerramento do refeitório no final de cada período letivo;

b) No início do fornecimento o contraente público entrega ao cocontratante o inventário com listagem do equipamento de acordo com a alínea d), do n.º1 (*“Instalações, equipamento e outro material”*), do ponto II C) (*“Execução da prestação de serviços”*) das cláusulas técnicas, do caderno de encargos, sendo elaborada ata a ser subscrita por ambas as partes;

c) O cocontratante é responsável pela utilização e instalações cedidas, correndo por sua conta as perdas e danos verificados por dolo ou negligência do seu pessoal. São da responsabilidade do cocontratante os custos inerentes à utilização negligente de todo o equipamento posto à sua disposição, incluindo os danos a terceiros;

d) O cocontratante deve garantir que todos os produtos utilizados nas refeições são de boa qualidade;

e) As temperaturas dos sistemas de frio (refrigeração/manutenção de congelados) e as dos equipamentos de manutenção de temperaturas quentes (banhos-maria/estufas) deverão ser diariamente verificadas através de termómetros específicos (de mercúrio e de sonda, respetivamente) e feitos os respetivos registos;

f) O cocontratante deve, diariamente, proceder à recolha de amostras de cada refeição em sacos esterilizados e conservados no frigorífico durante 3 dias consecutivos (72h00);

g) O cocontratante deve proceder à reposição de copos e talheres, sempre que necessário;

A reposição desta palamenta fina constitui uma obrigação do cocontratante, sendo que os copos deverão estar homologados para o serviço a que se destinam (policarbonato) e os talheres deverão ser de inox.

h) Nos períodos de interrupção das atividades letivas do Natal e da Páscoa, os equipamentos de frio devem manter-se em funcionamento. Em caso de problemas com produtos armazenados, o contraente público não se responsabiliza pelo pagamento de quaisquer prejuízos eventualmente surgidos;

**i)** Findo o contrato, as instalações, o equipamento e outro material deverão encontrar-se em bom estado de conservação e funcionamento. O cocontratante enviará à entidade adjudicante, declaração sob compromisso de honra relativa ao funcionamento dos equipamentos;

**j)** No final de cada período letivo, deve o contraente público, ou quem este mandar, em articulação com o cocontratante, proceder à realização de inventários que permitam fundamentar os pedidos de indemnização. A referência máxima de reposição pelo contraente público será:

- 10% para loiça e 5% para a restante utensilagem.

**k)** Fica neste âmbito o cocontratante obrigado a comunicar de imediato ao contraente público, eventuais necessidades urgentes de reposição de equipamentos que sejam estritamente essenciais ao funcionamento do serviço de refeições, constantes do processo de inventário.

**l)** O cocontratante deve cumprir os seguintes requisitos:

1. Implementação do sistema de análise de riscos e controlo dos pontos críticos mediante legislação aplicável ao sector alimentar pelo Decreto-Lei n.º 113/2006, de 12 de junho (que revogou o Decreto-lei n.º 67/98, de 18 de março), com as alterações introduzidas pelo Decreto-lei n.º 223/2008, de 18 de novembro, que visa assegurar a execução e garantir o cumprimento, na ordem jurídica nacional, das obrigações decorrentes dos Regulamentos 852 e 853/2004, ambos do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de Abril relativos à higiene de géneros alimentícios e às regras específicas de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios de origem animal;
2. Procedimentos de qualidade para as fases produtivas, descrevendo os controlos efetuados ao nível de receção de matérias-primas, confeção de pastas, condições de transporte;
3. Definição de código de boas práticas de higiene e segurança (planos de limpeza, regras de higiene pessoal e equipamento);
4. Existência de registos que cuidem os controlos de qualidade;
5. Realização periódica (trimestral/ uma por período letivo) de auditorias de qualidade por entidades competentes com vista à melhoria contínua;
6. Realização periódica (trimestral/uma por período letivo) de análises laboratoriais em organismos acreditados (tendo por objeto a avaliação de qualidade microbiológica/química dos alimentos nas várias fases produtivas, assim como, do pessoal em funções e das superfícies), em cumprimento do Regulamento (CE) n.º 2073/2005, do Conselho, de 15 de Novembro (que define os critérios microbiológicos aplicáveis aos géneros alimentícios) e a Portaria n.º

74/2014, de 20 de março (que estabelece os critérios para a aplicação de flexibilidade nos processos de amostragem previstos no Regulamento supra-referido;

7. Implementação de um processo de rastreabilidade dos produtos confeccionados;

8. Possibilidade de realização de Auditorias à empresa por parte do contraente público;

9. Regras de higiene constantes dos Regulamentos (CE) n.ºs. 852/2004 e 853/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril de 2004 e demais legislação (designadamente, o Decreto-lei n.º 147/2006, de 31 de julho, o Decreto-lei n.º 425/1999, de 21 de outubro, o Decreto-lei n.º 158/97, de 24 de junho e as Portarias n.ºs 1009/93 de 12 de outubro e 149/88, de 9 de março).

**m)** Durante a execução do contrato, será exigido ao cocontratante comprovativo da subscrição de apólice de seguro de responsabilidade civil, bem como, comprovativo do pagamento do respetivo prémio;

**n)** Durante a execução do contrato será exigido ao co-contratante a realização de 2 (duas) ações de formação ao pessoal de apoio à refeição por ano, sendo 1 (uma) no início do ano letivo e a outra no início do 3º período;

**o)** Durante a execução do contrato será exigido ao cocontratante a realização de 1 (uma) ação de formação por turma, direcionada aos alunos do 1.º Ciclo do Ensino Básico, sobre tema a definir no início de cada ano letivo.

## **7 – Manutenção, produtos de limpeza e Planos de controlo de Pragas e sua implementação/execução física nas cozinhas e refeitórios**

**a)** O cocontratante deve manter atualizado o Programa de Higiene, Desinfecção e Desinfestação, o Mapa de Controlo de Óleos de Fritura e Mapa de Controlo de Temperaturas dos Frios e Banhos-Maria que deverão ser disponibilizados sempre que solicitados pelo contraente público;

**b)** As instalações, o equipamento e o material deverão apresentar-se sempre em boas condições de higiene e conservação;

**c)** O cocontratante deve zelar pela correta utilização dos materiais e produtos de limpeza, evitando o seu uso abusivo, excessivo ou a sua aplicação errada;

**d)** Os produtos de limpeza a utilizar pelo cocontratante devem ser inócuos para a saúde tendo em atenção a faixa etária dos utilizadores dos refeitórios;

e) O cocontratante é responsável pelas operações de limpeza, desinfestação e desinfeção das instalações (cozinha e refeitório), designadamente, o chão, as paredes, as portas, as janelas, os vidros interiores, o sistema de exaustão de fumos, todo o mobiliário afeto ao refeitório e demais equipamentos, como por exemplo, eletrodomésticos;

f) As operações de limpeza diárias e periódicas devem ser devidamente registadas. Considerando que as limpezas periódicas são as mais profundas, as mesmas deverão ser realizadas: no início do primeiro período, no início do segundo período e no início do terceiro período;

g) O cocontratante terá que possuir em cada refeitório escolar dois kits de visita com bata e touca descartáveis, assim como uma caixa de primeiros socorros;

h) O cocontratante é igualmente responsável pelo fornecimento, dos materiais e produtos de limpeza utilizados nas cozinhas e refeitórios;

i) O co-contratante é ainda responsável pelos **“Planos Controlo de pragas”** nas cozinhas e refeitórios escolares (que devem estar afixados ou em dossier próprio nas cozinhas, e com cópia no DEDS):

Uma vez que é da competência das empresas que laboram nos refeitórios das escolas a inclusão no seu Código de Boas Práticas e execução física de um Programa de Prevenção/Controlo de Pragas, este deverá constar especificamente em cada cozinha escolar, no âmbito do Regulamento (CE) 852/2004 de 29 de Abril.

Assim como, todos os registos efetuados (Planos de Higienização, Planos de Limpeza, Planos de Controlo de Pragas, onde se incluam as localizações dos postos de engodo, produtos utilizados e periodicidade de tratamentos, Planos de Controlo de Temperaturas, e outros estabelecidos nos regulamentos comunitários e demais legislação), para autocontrolo e fiscalização por parte das Autoridades Sanitárias.”

## 8 - Pessoal

a) Os funcionários ficarão funcionalmente dependentes do cocontratante;

b) O cocontratante é responsável pelo cumprimento de todas as obrigações relativas à proteção e às condições de trabalho do seu pessoal nos termos da legislação aplicável, designadamente, no que concerne à existência de seguros para cobertura de riscos e acidentes de trabalho, doenças profissionais e no que respeita à segurança, higiene e saúde no trabalho;

c) É ainda responsável pela disciplina e aptidão profissional, bem como pela reparação de prejuízos por ele causados nas instalações, equipamento e materiais a terceiros;

- d)** O pessoal deverá estar devidamente identificado, apresentar-se devidamente fardado e observar as regras de higiene individual no decorrer de todas as operações inerentes à sua atividade de acordo com exigências previstas;
- e)** As refeições serão confeccionadas pelos funcionários do cocontratante, assim como, a sua distribuição e todas as operações de limpeza relativas à cozinha e refeitório;
- f)** O pessoal mínimo a afetar a cada estabelecimento de ensino para o acompanhamento das refeições é o definido nos quadros constantes do ponto II A) (*“Locais de prestação de serviços”*), das cláusulas técnicas, do caderno de encargos;
- g)** Sempre que, no decurso da prestação de serviços, se verifiquem alterações ao nível do número de refeições servidas (aumento ou redução) ou do funcionamento dos refeitórios, o cocontratante deve assegurar pessoal para o acompanhamento das refeições tendo em conta os perfis dos estabelecimentos de ensino, do respetivo pessoal ao serviço e da população escolar, que foram considerados nos quadros constantes do ponto II B) (*“Estimativa de total de alunos e N.º de pessoal mínimo a afetar”*) e alínea f) do ponto 8, ambos das cláusulas técnicas do caderno de encargos.
- h)** Os mapas respeitantes ao pessoal de cozinha e refeitório não podem ser alterados, sem prévio acordo do contraente público, devendo as alterações ser objeto de apreciação por parte deste;
- i)** O cocontratante obriga-se a substituir qualquer elemento do seu pessoal mediante pedido fundamentado por parte do contraente público.

## **9 – Controlo das operações de verificação**

- a)** As operações de verificação qualitativa têm por objetivo comprovar a conformidade:

- Da qualidade dos géneros incorporados adquiridos com as especificações legalmente fixadas;
- Da qualidade das refeições fornecidas com as especificações legais e contratualmente fixadas.

- b)** O cocontratante ou seu representante são obrigados a facilitar o processo de verificação qualitaliva e quantitativa, bem como proporcionar prova da refeição, no período de preparação e distribuição das refeições, a um representante do contraente público e ou a um representante do estabelecimento de ensino ou outro autorizado pelo contraente público;
- c)** A ausência do cocontratante ou seu representante não obsta a que se proceda às operações de verificação constantes do caderno de encargos;

d) O cocontratante deve disponibilizar sempre que solicitado pelo representante do contraente público e ou representante do estabelecimento de ensino, as etiquetas relativas aos géneros alimentares utilizados na preparação da refeição desse dia, nomeadamente do peixe ou da carne (que indiquem peso, data da embalagem, origem e prazo de validade).

e) O cocontratante obriga-se a facultar a verificação qualitativa das instalações e o exame dos produtos em fase de armazenagem, preparação e confeção a representantes do contraente público, bem como de serviços e organismos com competência específica;

f) O mencionado exercício do direito de visita não exime o cocontratante do fornecimento das refeições.

#### **10 – Emissão de relatório, sanções pecuniárias e resolução do contrato**

Caso se verifiquem situações de incumprimento de disposições do presente caderno de encargos, deverá ser elaborado relatório pelo contraente público ou qualquer outra entidade indicada nas alíneas d) e e) do número 2 da cláusula 9.ª do caderno de encargos, com vista à eventual aplicação de sanções pecuniárias, nos termos do previsto na mesma cláusula da parte I do caderno de encargos, o qual será anexado ao “*Resumo mensal de refeições fornecidas*” (**Anexo VII**), para efeitos de desconto na respetiva fatura, conforme previsto na cláusula 5.ª, n.º1 da parte I do caderno de encargos.

Sem prejuízo do supramencionado, poderá ainda, em função da gravidade dos incumprimentos verificados, ocorrer causa de resolução do contrato pelo contraente público, nos termos do fixado na cláusula 12.ª da parte I do caderno de encargos.

Amadora,

A Presidente



A Presidente  
Carla Tavares  
Carla Tavares



## **Anexo VII**

### **Resumo mensal de refeições fornecidas**



**AMADORA**  
Município

**MUNICÍPIO DA AMADORA**

Contribuinte Nº 505 456 010

**RESUMO MENSAL DE REFEIÇÕES FORNECIDAS**

ESTAB. DE ENSINO: \_\_\_\_\_

MÊS: \_\_\_\_\_

Escalação	DIA DO MÊS - ALMOÇOS																															Total				
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31					
A																																				
B																																				
C																																				
Adulto																																				
TOTAL GLOBAL																																				

Escalação	DIA DO MÊS - LANCHES																															Total					
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31						
Lanche A																																					
Lanche B																																					
Lanche C																																					
Adulto																																					
TOTAL GLOBAL																																					

Co-Contratante \_\_\_\_\_

Direcção do Estabelecimento \_\_\_\_\_

DEDS \_\_\_\_\_



## **Anexo VIII**

### **Agendamento e consumo por subsídio**

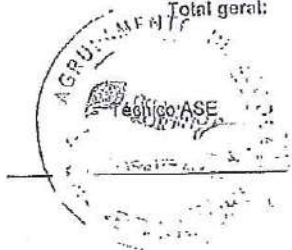
## Agrupamento Escolas

## Refeições Agendamento e consumo por subsídio

Data: de 01/09/2018 a 30/09/2018

Refeitório: Refeitório EB1/JI Período: Almoço Prato: Almoço

Subsídio: Escalão A					
Ciclo	Encomendadas	Com multa	Servidas	Não Servidas	
1º. Ciclo	566	0	566	10	
Pré-escolar	119	0	113	6	
	685	0	689	16	
Subsídio: Escalão B					
Ciclo	Encomendadas	Com multa	Servidas	Não Servidas	
1º. Ciclo	532	0	528	4	
Pré-escolar	82	0	81	1	
	614	0	609	5	
Subsídio: Sem Escalão					
Ciclo	Encomendadas	Com multa	Servidas	Não Servidas	
1º. Ciclo	1607	0	1583	24	
Pré-escolar	243	0	230	13	
	1850	0	1813	37	
<b>Total:</b>	<b>3149</b>	<b>0</b>	<b>3091</b>	<b>68</b>	
<b>Total geral:</b>	<b>3149</b>	<b>0</b>	<b>3091</b>	<b>68</b>	



Recebido em

21/10/2018  
(dd/mm/aaaa)

O tesoureiro

## Agrupamento Escolas

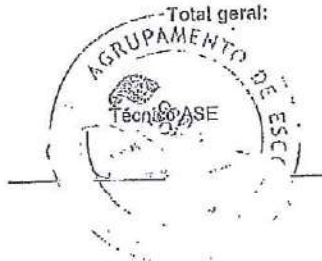
## Refeições Agendamento e consumo por subsídio

Data: de 01/09/2018 a 30/09/2018

Refetório: Refetório EB1/JI

Período: Lanche Prato: Lanche

Subsídio: Escalão A		Encomendadas	Com multa	Servidas	Não Servidas
Ciclo					
1º. Ciclo		405	0	390	15
Pré-escolar		73	0	64	9
		478	0	454	24
Subsídio: Escalão B		Encomendadas	Com multa	Servidas	Não Servidas
Ciclo					
1º. Ciclo		185	0	184	1
Pré-escolar		42	0	36	6
		227	0	220	7
Subsídio: Sem Escalão		Encomendadas	Com multa	Servidas	Não Servidas
Ciclo					
1º. Ciclo		366	0	350	8
Pré-escolar		18	0	15	3
		384	0	373	11
<b>Total:</b>		<b>1089</b>	<b>0</b>	<b>1047</b>	<b>42</b>
<b>Total geral:</b>		<b>1089</b>	<b>0</b>	<b>1047</b>	<b>42</b>



Recabido em

21/09/18  
(dd/mm/aaaa)

O tesoureiro



## **Anexo IX**

Listagem com descrição do equipamento existente nos estabelecimento de educação e ensino



ENTIDADE  
MUNICÍPIO DA AMADORA

## F O L H A D E C A R G A

Data: 2019/02/04  
Ano : 2018  
Pag.: 1

Servico: A50203 -AF BASICO PRIMEIRO CICLO

Compartimento: 020101 -ALFRAGIDE-EB1 ALFRAGIDE

Cl.	Tipo	Bem	Numero Inv.	Descrição	N. Serie/Referência	Estado	Data de Aquisição
107	06	02	469	FRIGORIFICO VERTICAL EDESA	EB1 ALFRAGIDE 1 - COZINHA	B	1989/12/29
107	06	02	596	FRIGORIFICO VERTICAL	EB1 ALFRAGIDE 1 - COZINHA	B	1989/12/29
107	06	02	51748	ARCA CONGELADORA	EB1 ALFRAGIDE 1 - COZINHA	B	2002/09/27
107	06	02	51749	ARMÁRIO FRIGORÍFICO COMERSA	EB1 ALFRAGIDE 1 - COZINHA	B	2002/09/27
107	06	02	60307	BANCADA SELFERVICE COM REFRIGERAÇÃO-BOTELHEIRO RESERVA DE FRIO	COZINHA	B	2004/09/01
107	06	02	79285	ARMARIO FRIGORIFICO APN-701 EM ACO INOX 700 LTS, VENTILADO, COM PORTA E PRATELEIRAS E INOX		B	2008/03/03
107	06	03	154	FOGÃO 4 BICOS HESSO	EB1 ALFRAGIDE 1 - COZINHA		2000/11/08
107	06	03	51762	FOGÃO MONOLUME GICO	EB1 ALFRAGIDE 1 - COZINHA	B	2002/09/27
107	06	03	51768	BANCADA DE ENTRADA DE LOUÇA EM INOX FAMEX	EB1 ALFRAGIDE 1 - COZINHA	B	2002/09/27
107	06	03	51773	FOGÃO INDUSTRIAL JUNEX - 6 QUEIMADORES + 2 FORNOS)	EB1 ALFRAGIDE 1 - COZINHA	B	2002/09/27
107	06	03	89385	FOGAO INDUSTRIAL FAMEX-GICO		B	2011/01/31
107	06	03	89386	FORNO CONVECTOR MISTO GICO + CAVALETE DE SUPORTE AO FORNO + RECIPIENTES + GRELHAS		B	2011/01/31
107	06	04	51755	FRITADEIRA INDUSTRIAL ELFRAMO	EB1 ALFRAGIDE 1 - COZINHA	B	2002/09/27
107	06	04	51756	ESQUENTADOR VAILLANT	EB1 ALFRAGIDE 1 - COZINHA	B	2002/09/27
107	06	04	51770	MÁQUINA DE LAVAR LOUÇA COMPACT	EB1 ALFRAGIDE 1 - COZINHA	B	2002/09/27
107	06	04	51772	PICADORA FAMA	EB1 ALFRAGIDE 1 - COZINHA	B	2002/09/27
107	06	04	51774	FIAMBREIRA ESSEDUE	EB1 ALFRAGIDE 1 - COZINHA	B	2002/09/27
107	06	04	51775	BATEDEIRA SAMMIC	EB1 ALFRAGIDE 1 - COZINHA	B	2002/09/27
107	06	04	51776	DESCASCADORA DE BATATAS SAMMIC	EB1 ALFRAGIDE 1 - COZINHA	B	2002/09/27
107	06	04	51777	BATEDOR SAMMIC	EB1 ALFRAGIDE 1 - COZINHA	B	2002/09/27
107	06	04	51778	COMBINADO ROBOT-COUBE	EB1 ALFRAGIDE 1 - COZINHA	B	2002/09/27
107	06	04	51779	TRITURADOR SAMMIC	EB1 ALFRAGIDE 1 - COZINHA	B	2002/09/27
107	06	04	78887	TRITURADOR DE SOPAS COM BRACO TRITURADOR - TR-350 BN		B	2008/12/02
107	06	05	51750	PRATELEIRA HANDY	EB1 ALFRAGIDE 1 - COZINHA	B	2002/09/27
107	06	05	51751	PRATELEIRA HANDY	EB1 ALFRAGIDE 1 - COZINHA	B	2002/09/27
107	06	05	51753	LAVA-MÃOS EM INOX FAMEX + DOSEADOR DE SABÃO LÍQUIDO + DISPENSADOR DE TOALHETES	EB1 ALFRAGIDE 1 - COZINHA	B	2002/09/27
107	06	05	51754	BANCADA EM INOX C/ 2 CUBAS FAMEX	EB1 ALFRAGIDE 1 - COZINHA	B	2002/09/27
107	06	05	51758	BANCADA EM INOX FAMEX	EB1 ALFRAGIDE 1 - COZINHA	B	2002/09/27
107	06	05	51759	BANCADA EM INOX FAMEX	EB1 ALFRAGIDE 1 - COZINHA	B	2002/09/27
107	06	05	51760	PRATELEIRA LISA EM INOX FAMEX	EB1 ALFRAGIDE 1 - COZINHA	B	2002/09/27
107	06	05	51761	PRATELEIRA LISA EM INOX FAMEX	EB1 ALFRAGIDE 1 - COZINHA	B	2002/09/27
107	06	05	51763	MESA ESTUFA EM INOX FAMEX	EB1 ALFRAGIDE 1 - COZINHA	B	2002/09/27

O Responsavel,

O Chefe,

ENTIDADE  
MUNICÍPIO DA AMADORA

## F O L H A D E C A R G A

 Data: 2019/02/04  
Ano : 2018  
Pag.: 2

Serviço: A50203 -AF BASICO PRIMEIRO CICLO

Compartimento: 020101 -ALFRAGIDE-EB1 ALFRAGIDE

Cl.	Tipo	Bem	Numero Inv.	Descrição	N. Serie/Referência	Estado	Data de Aquisição
107	06	05	51764	PRATELEIRA PERFORADA EM INOX FAMEX	EB1 ALFRAGIDE 1 - COZINHA	B	2002/09/27
107	06	05	51765	ALÇADO SUPERIOR FAMEX	EB1 ALFRAGIDE 1 - COZINHA	B	2002/09/27
107	06	05	51766	CAIXOTE DE DETRITOS INOX	EB1 ALFRAGIDE 1 - COZINHA	B	2002/09/27
107	06	05	51767	BANCADA C/ CUBA INOX FAMEX	EB1 ALFRAGIDE 1 - COZINHA	B	2002/09/27
107	06	05	51769	CARRO DE TRANSPORTE DE LOUÇA EM INOX FAMEX	EB1 ALFRAGIDE 1 - COZINHA	B	2002/09/27
107	06	05	51771	BANCADA RECTANGULAR INOX FAMEX	EB1 ALFRAGIDE 1 - COZINHA	B	2002/09/27
107	06	05	51780	BANCADA DE APOIO INOX FAMEX	EB1 ALFRAGIDE 1 - COZINHA	B	2002/09/27
107	06	05	60306	BANCADA SELFERVICE COM 4 DE AQUECIMENTO-BANHO MARIA	COZINHA	B	2004/09/01
107	06	05	60308	CARRO PORTA TALHERES	COZINHA	B	2004/09/01
107	06	05	60309	CARRO PORTA TABULEIROS	COZINHA	B	2004/09/01
107	06	05	60310	CARRO PORTA TABULEIROS	COZINHA	B	2004/09/01
107	06	05	61618	ESTANTE HANDY	COZINHA	B	2004/11/29
107	06	05	62013	MESA RECTANGULAR DE REFEITORIO COM ESTRUTURA TUBULAR AZUL E TAMPO BRANCO	REQ.Nº 3736	B	2004/11/11
107	06	05	62014	MESA RECTANGULAR DE REFEITORIO COM ESTRUTURA TUBULAR AZUL E TAMPO BRANCO	REQ.Nº 3736	B	2004/11/11
107	06	05	62015	MESA RECTANGULAR DE REFEITORIO COM ESTRUTURA TUBULAR AZUL E TAMPO BRANCO	REQ.Nº 3736	B	2004/11/11
107	06	05	62016	MESA RECTANGULAR DE REFEITORIO COM ESTRUTURA TUBULAR AZUL E TAMPO BRANCO	REQ.Nº 3736	B	2004/11/11
107	06	05	62017	MESA RECTANGULAR DE REFEITORIO COM ESTRUTURA TUBULAR AZUL E TAMPO BRANCO	REQ.Nº 3736	B	2004/11/11
107	06	05	62018	MESA RECTANGULAR DE REFEITORIO COM ESTRUTURA TUBULAR AZUL E TAMPO BRANCO	REQ.Nº 3736	B	2004/11/11
107	06	05	62019	MESA RECTANGULAR DE REFEITORIO COM ESTRUTURA TUBULAR AZUL E TAMPO BRANCO	REQ.Nº 3736	B	2004/11/11
107	06	05	62020	MESA RECTANGULAR DE REFEITORIO COM ESTRUTURA TUBULAR AZUL E TAMPO BRANCO	REQ.Nº 3736	B	2004/11/11
107	06	05	62021	MESA RECTANGULAR DE REFEITORIO COM ESTRUTURA TUBULAR AZUL E TAMPO BRANCO	REQ.Nº 3736	B	2004/11/11
107	06	05	62022	MESA RECTANGULAR DE REFEITORIO COM ESTRUTURA TUBULAR AZUL E TAMPO BRANCO	REQ.Nº 3736	B	2004/11/11
107	06	05	62023	MESA RECTANGULAR DE REFEITORIO COM ESTRUTURA TUBULAR AZUL E TAMPO BRANCO	REQ.Nº 3736	B	2004/11/11
107	06	05	62024	MESA RECTANGULAR DE REFEITORIO COM ESTRUTURA TUBULAR AZUL E TAMPO BRANCO	REQ.Nº 3736	B	2004/11/11
107	06	05	62025	MESA RECTANGULAR DE REFEITORIO COM ESTRUTURA TUBULAR AZUL E TAMPO BRANCO	REQ.Nº 3736	B	2004/11/11
107	06	05	62026	MESA RECTANGULAR DE REFEITORIO COM ESTRUTURA TUBULAR AZUL E TAMPO BRANCO	REQ.Nº 3736	B	2004/11/11
107	06	05	62027	MESA RECTANGULAR DE REFEITORIO COM ESTRUTURA TUBULAR AZUL E TAMPO BRANCO	REQ.Nº 3736	B	2004/11/11
107	06	05	62028	MESA RECTANGULAR DE REFEITORIO COM ESTRUTURA TUBULAR AZUL E TAMPO BRANCO	REQ.Nº 3736	B	2004/11/11
107	06	05	62029	MESA RECTANGULAR DE REFEITORIO COM ESTRUTURA TUBULAR AZUL E TAMPO BRANCO	REQ.Nº 3736	B	2004/11/11
107	06	05	62030	MESA RECTANGULAR DE REFEITORIO COM ESTRUTURA TUBULAR AZUL E TAMPO BRANCO	REQ.Nº 3736	B	2004/11/11
107	06	05	62031	MESA RECTANGULAR DE REFEITORIO COM ESTRUTURA TUBULAR AZUL E TAMPO BRANCO	REQ.Nº 3736	B	2004/11/11
107	06	05	62032	MESA RECTANGULAR DE REFEITORIO COM ESTRUTURA TUBULAR AZUL E TAMPO BRANCO	REQ.Nº 3736	B	2004/11/11
107	06	05	62033	MESA RECTANGULAR DE REFEITORIO COM ESTRUTURA TUBULAR AZUL E TAMPO BRANCO	REQ.Nº 3736	B	2004/11/11

O Responsavel,

O Chefe,

ENTIDADE  
MUNICÍPIO DA AMADORA

## F O L H A D E C A R G A

Data: 2019/02/04  
Ano : 2018  
Pag.: 3

Servico: A50203 -AF BASICO PRIMEIRO CICLO

Compartimento: 020101 -ALFRAGIDE-EB1 ALFRAGIDE

Cl.	Tipo	Bem	Numero Inv.	Descrição	N. Serie/Referência	Estado	Data de Aquisição
107	06	05	62034	MESA RECTANGULAR DE REFEITORIO COM ESTRUTURA TUBULAR AZUL E TAMPO BRANCO	REQ.Nº 3736	B	2004/11/11
107	06	05	62035	MESA RECTANGULAR DE REFEITORIO COM ESTRUTURA TUBULAR AZUL E TAMPO BRANCO	REQ.Nº 3736	B	2004/11/11
107	06	05	62036	MESA RECTANGULAR DE REFEITORIO COM ESTRUTURA TUBULAR AZUL E TAMPO BRANCO	REQ.Nº 3736	B	2004/11/11
107	06	05	62037	MESA RECTANGULAR DE REFEITORIO COM ESTRUTURA TUBULAR AZUL E TAMPO BRANCO	REQ.Nº 3736	B	2004/11/11
107	06	05	62038	MESA RECTANGULAR DE REFEITORIO COM ESTRUTURA TUBULAR AZUL E TAMPO BRANCO	REQ.Nº 3736	B	2004/11/11
107	06	05	62039	MESA RECTANGULAR DE REFEITORIO COM ESTRUTURA TUBULAR AZUL E TAMPO BRANCO	REQ.Nº 3736	B	2004/11/11
107	06	05	62156	MESA RECTANGULAR DE REFEITORIO COM ESTRUTURA TUBULAR AZUL E TAMPO BRANCO		B	2004/11/11
107	06	05	62157	MESA RECTANGULAR DE REFEITORIO COM ESTRUTURA TUBULAR AZUL E TAMPO BRANCO		B	2004/11/11
107	06	05	79241	ARMARIO DE INOX FECHADO COM FORTAS DE BATER, FECHADURA, 125X100		B	2008/02/18
107	06	06	51786	PANELA DE PRESSÃO JUNEX	EB1 ALFRAGIDE 1 - COZINHA	B	2002/09/27
107	06	99	61595	CAIXOTE DO LIXO C/ PEDAL	COZINHA	B	2004/11/29

O Responsavel,

O Chefe,

ENTIDADE  
MUNICÍPIO DA AMADORA

## FOLHA DE CARGA

Data: 2019/02/04  
Ano : 2018  
Pag.: 1

Servico: A50203 -AF BASICO PRIMEIRO CICLO

Compartimento: 020201 -ALFRAGIDE-EBI QUINTA GRANDE (ALFRAGIDE 2)

Cl.	Tipo	Bem	Numero Inv.	Descrição	N. Serie/Referência	Estado	Data de Aquisição
107	06	02	1301	FRIGORIFICO VERTICAL	EB1 ALFRAGIDE 2 - COZINHA		1989/12/29
107	06	02	47821	ARMÁRIO FRIGORÍFICO	EB1 ALFRAGIDE 2 - COZINHA	B	2002/01/03
107	06	02	47822	ARCA CONGELADORA	EB1 ALFRAGIDE 2 - COZINHA	B	2002/01/03
107	06	02	79266	ARMARIO FRIGORIFICO AFN-701 EM ACO INOX 700 LTS, VENTILADO, COM PORTA E PRATELEIRAS E INOX		B	2008/02/18
107	06	02	79293	ARMARIO FRIGORIFICO AFN-701		B	2008/08/01
107	06	03	47830	FOGÃO MONOLUME	EB1 ALFRAGIDE 2 - COZINHA	B	2002/01/03
107	06	03	47832	FOGÃO INDUSTRIAL	EB1 ALFRAGIDE 2 - COZINHA	B	2002/01/03
107	06	03	89325	MONOLUME		B	2010/12/13
107	06	04	34885	MAQUINA FIAMBREIRA	EB1 ALFRAGIDE 2 - COZINHA	B	
107	06	04	47823	CORTADORA DE LEGUMES	EB1 ALFRAGIDE 2 - COZINHA	B	2002/01/03
107	06	04	47824	DESCASCADOR DE BATATAS	EB1 ALFRAGIDE 2 - COZINHA	B	2002/01/03
107	06	04	47825	VARINHA MÁGICA SAMMIC	EB1 ALFRAGIDE 2 - COZINHA	B	2002/01/03
107	06	04	47828	ESQUENTADOR VULCANO	EB1 ALFRAGIDE 2 - COZINHA	B	2002/01/03
107	06	04	47833	MÁQUINA DA LOIÇA COMPACK	EB1 ALFRAGIDE 2 - COZINHA	B	2002/01/03
107	06	04	47840	PICADORA FAMA	EB1 ALFRAGIDE 2 - COZINHA	B	2002/01/03
107	06	04	47841	FRITADEIRA INDUSTRIAL	EB1 ALFRAGIDE 2 - COZINHA	B	2002/01/03
107	06	04	51782	VARINHA MÁGICA AUREA	EB1 ALFRAGIDE 2 - COZINHA	B	
107	06	04	79294	MAQUINA DE LAVAR LOICA FI-48		B	2008/08/01
107	06	05	43898	MESA RECTANGULAR DE REFEITORIO COM ESTRUTURA AZUL EM FERRO E TAMPO BRANCO	REFEITÓRIO	B	2003/02/12
107	06	05	43899	MESA RECTANGULAR DE REFEITORIO COM ESTRUTURA AZUL EM FERRO E TAMPO BRANCO	REFEITÓRIO	B	2003/02/12
107	06	05	43900	MESA RECTANGULAR DE REFEITORIO COM ESTRUTURA AZUL EM FERRO E TAMPO BRANCO	REFEITÓRIO	B	2003/02/12
107	06	05	43901	MESA RECTANGULAR DE REFEITORIO COM ESTRUTURA AZUL EM FERRO E TAMPO BRANCO	REFEITÓRIO	B	2003/02/12
107	06	05	43904	CADEIRA DE REFEITORIO C/ PES AZUIS	REFEITÓRIO	B	2003/02/12
107	06	05	43905	CADEIRA DE REFEITORIO C/ PES AZUIS	REFEITÓRIO	B	2003/02/12
107	06	05	43906	CADEIRA DE REFEITORIO C/ PES AZUIS	REFEITÓRIO	B	2003/02/12
107	06	05	43907	CADEIRA DE REFEITORIO C/ PES AZUIS	REFEITÓRIO	B	2003/02/12
107	06	05	43908	CADEIRA DE REFEITORIO C/ PES AZUIS	REFEITÓRIO	B	2003/02/12
107	06	05	43910	CADEIRA DE REFEITORIO C/ PES AZUIS	REFEITÓRIO	B	2003/02/12
107	06	05	43912	CADEIRA DE REFEITORIO C/ PES AZUIS	REFEITÓRIO	B	2003/02/12
107	06	05	43915	CADEIRA DE REFEITORIO C/ PES AZUIS	REFEITÓRIO	B	2003/02/12
107	06	05	43916	CADEIRA DE REFEITORIO C/ PES AZUIS	REFEITÓRIO	B	2003/02/12
107	06	05	43917	CADEIRA DE REFEITORIO C/ PES AZUIS	REFEITÓRIO	B	2003/02/12
107	06	05	43918	CADEIRA DE REFEITORIO C/ PES AZUIS	REFEITÓRIO	B	2003/02/12
107	06	05	43920	CADEIRA DE REFEITORIO C/ PES AZUIS	REFEITÓRIO	B	2003/02/12
107	06	05	43921	CADEIRA DE REFEITORIO C/ PES AZUIS	REFEITÓRIO	B	2003/02/12
107	06	05	43922	CADEIRA DE REFEITORIO C/ PES AZUIS	REFEITÓRIO	B	2003/02/12
107	06	05	43926	CADEIRA DE REFEITORIO C/ PES AZUIS	REFEITÓRIO	B	2003/02/12
107	06	05	43927	CADEIRA DE REFEITORIO C/ PES AZUIS	REFEITÓRIO	B	2003/02/12
107	06	05	43928	CADEIRA DE REFEITORIO C/ PES AZUIS	REFEITÓRIO	B	2003/02/12
107	06	05	43929	CADEIRA DE REFEITORIO C/ PES AZUIS	REFEITÓRIO	B	2003/02/12
107	06	05	43930	CADEIRA DE REFEITORIO C/ PES AZUIS	REFEITÓRIO	B	2003/02/12
107	06	05	43931	CADEIRA DE REFEITORIO C/ PES AZUIS	REFEITÓRIO	B	2003/02/12
107	06	05	43932	CADEIRA DE REFEITORIO C/ PES AZUIS	REFEITÓRIO	B	2003/02/12
107	06	05	43933	CADEIRA DE REFEITORIO C/ PES AZUIS	REFEITÓRIO	B	2003/02/12

O Responsavel,

O Chefe,

ENTIDADE  
MUNICÍPIO DA AMADORA

## F O L H A D E C A R G A

Data: 2019/02/04  
Ano : 2018  
Pag.: 2

Servico: A50203 -AF BASICO PRIMEIRO CICLO

Compartimento: 020201 -ALFRAGIDE-EB1 QUINTA GRANDE (ALFRAGIDE 2)

Cl.	Tipo	Bem	Numero Inv.	Descrição	N. Serie/Referência	Estado	Data de Aquisição
107	06	05	43935	CADEIRA DE REFEITORIO C/ PES AZUIS	REFEITÓRIO	B	2003/02/12
107	06	05	43937	CADEIRA DE REFEITORIO C/ PES AZUIS	REFEITÓRIO	B	2003/02/12
107	06	05	43938	CADEIRA DE REFEITORIO C/ PES AZUIS	REFEITÓRIO	B	2003/02/12
107	06	05	47826	BANCADA RECTANGULAR INOX	EB1 ALFRAGIDE 2 - COZINHA	B	2002/01/03
107	06	05	47827	BANCADA C/ CUBA INOX	EB1 ALFRAGIDE 2 - COZINHA	B	2002/01/03
107	06	05	47829	CAIXOTE DE DETRITOS INOX	EB1 ALFRAGIDE 2 - COZINHA	B	2002/01/03
107	06	05	47834	BANCADA DE CUBA INOX	EB1 ALFRAGIDE 2 - COZINHA	B	2002/01/03
107	06	05	47835	BANCADA RECTANGULAR INOX	EB1 ALFRAGIDE 2 - COZINHA	B	2002/01/03
107	06	05	47836	PRATELEIRA DUPLA INOX	EB1 ALFRAGIDE 2 - COZINHA	B	2002/01/03
107	06	05	47837	PRATELEIRA INOX	EB1 ALFRAGIDE 2 - COZINHA	B	2002/01/03
107	06	05	47838	BANCADA INOX	EB1 ALFRAGIDE 2 - COZINHA	B	2002/01/03
107	06	05	47839	BANCADA INOX	EB1 ALFRAGIDE 2 - COZINHA	B	2002/01/03
107	06	05	47870	CUBA LAVA MÃOS EM INOX	SALA DIRECÇÃO	B	
107	06	05	51783	BANCADA EM INOX C/ 2 DIVISÓRIAS	EB1 ALFRAGIDE 2 - COZINHA	B	
107	06	05	51784	ARMÁRIO EM INOX C/ 3 PRATELEIRAS	EB1 ALFRAGIDE 2 - COZINHA	B	
107	06	05	61616	ESTANTE HANDY	COZINHA	B	2004/11/29
107	06	05	61933	MESA DE REFEITÓRIO	REQ.Nº 3736	B	2004/11/11
107	06	05	61934	MESA DE REFEITÓRIO	REQ.Nº 3736	B	2004/11/11
107	06	05	79243	ARMARIO DE INOX FECHADO COM PORTAS DE BATER, FECHADURA, 125X100		B	2008/02/18
107	06	06	52628	PALAMENTA - 19 PEÇAS	EB1 ALFRAGIDE 2 - COZINHA	B	2002/12/06
107	06	99	61593	CAIXOTE DO LIXO C/ PEDAL	COZINHA	B	2004/11/29
107	06	99	79283	LINHA DE SELF SERVICE COMPOSTA POR BANHO MARIA COM ALCADO SUPERIOR+ELEMENTO REFRIGERADO COM VITRINE+ELEMENTO PARA PAO E TALHERES+ELEMENTO PORTA TABULEIROS	COZINHA	B	2008/02/18

O Responsavel,

O Chefe,

ENTIDADE  
MUNICÍPIO DA AMADORA

## F O L H A D E C A R G A

Data: 2019/02/04  
Ano : 2018  
Pag.: 1

Servico: A50203 -AF BASICO PRIMEIRO CICLO

Compartimento: 040501 -BURACA-EBI ALTO DO MOINHO (BURACA 2)

Cl.	Tipo	Em	Numero Inv.	Descrição	N. Serie/Referência	Estado	Data de Aquisição
107	06	02	34857	ARMARIO FRIGORIFICO AFV320	EB1 BURACA ALTO MOINHO - COZINHA	B	2000/02/02
107	06	02	34859	ARMARIO FRIGORIFICO AFV320	EB1 BURACA ALTO MOINHO - COZINHA	B	2000/02/02
107	06	02	60391	ELEMENTO DE REPRIGERAÇÃO 1450*750*860 MODSER1450+SAI1450	COZINHA	B	2004/09/01
107	06	02	60397	ARCA FRIGORIFICA SERUCA	COZINHA	B	
107	06	02	60398	ARCA FRIGORIFICA FAGOR	COZINHA	B	
107	06	03	34872	FOGÃO A GÁS COM FORNO MODELO 6627	EB1 BURACA ALTO MOINHO - COZINHA	B	2000/02/02
107	06	03	34874	FRITADEIRA A GÁS 15+15	EB1 BURACA ALTO MOINHO - COZINHA	B	2000/02/02
107	06	03	34875	FOGÃO MONOLUME MODELO FP/GIG ZANUSSI	EB1 BURACA ALTO MOINHO - COZINHA	B	2000/02/02
107	06	04	472	MÁQUINA LAVAR LOIÇA JUNEX	EB1 BURACA ALTO MOINHO - COZINHA	B	1982/04/16
107	06	04	473	MÁQUINA DESCASCAR BATATAS PERTOS	EB1 BURACA ALTO MOINHO - COZINHA	B	1982/10/20
107	06	04	2320	MÁQUINA CAFÉ BLACK & DECKER	EB1 BURACA ALTO MOINHO - COZINHA	B	2000/11/08
107	06	04	34860	MAQUINA DE LAVAR LOIÇA ESO	EB1 BURACA ALTO MOINHO - COZINHA	B	2000/02/02
107	06	04	34873	APANHA-FUMOS COM VENTILADOR	EB1 BURACA ALTO MOINHO - COZINHA	B	2000/02/02
107	06	04	34876	ESTUFA ELECTRICA VENTILADOR	EB1 BURACA ALTO MOINHO - COZINHA	B	2000/02/02
107	06	04	34882	TRITURADOR BATEDOR	EB1 BURACA ALTO MOINHO - COZINHA	B	2000/02/02
107	06	04	34883	ROBOT COUPE MODELO R301 ULTRA	EB1 BURACA ALTO MOINHO - COZINHA	B	2000/02/02
107	06	04	34887	MAQUINA DE LAVAR ROUPA	EB1 BURACA ALTO MOINHO - COZINHA	B	2000/02/02
107	06	04	34888	MAQUINA DE SECAR ROUPA	EB1 BURACA ALTO MOINHO - COZINHA	B	2000/02/02
107	06	04	60395	DESCASCADOR DE BATATAS "SAMMIC"	COZINHA	B	
107	06	04	60396	TRITURADORA DYNAMIC	COZINHA	B	
107	06	04	78889	TRITURADOR DE SOPAS COM BRACO TRITURADOR - TR-350 BN	COZINHA	B	2008/12/02
107	06	05	34862	BANCADA DE COZINHA COM 2 CUBAS PORTUGAL MODELO L140	EB1 BURACA ALTO MOINHO - COZINHA	B	2000/02/02
107	06	05	34863	BANCADA DE COZINHA COM 1 CUBA PORTUGAL MODLEO L70	EB1 BURACA ALTO MOINHO - COZINHA	B	2000/02/02
107	06	05	34864	PRATELEIRA SUPERIOR MODELO 100 DA TUDOTEL	EB1 BURACA ALTO MOINHO - COZINHA	B	2000/02/02
107	06	05	34865	ARMARIO SUPERIOR MOD AM100 P COM ESTRUTURA DE SUPORTE	EB1 BURACA ALTO MOINHO - COZINHA	B	2000/02/02
107	06	05	34866	PRATELEIRA SUPERIOR MODELO 100 DA TUDOTEL	EB1 BURACA ALTO MOINHO - COZINHA	B	2000/02/02
107	06	05	34867	PRATELEIRA SUPERIOR MODELO 100 DA TUDOTEL	EB1 BURACA ALTO MOINHO - COZINHA	B	2000/02/02
107	06	05	34868	ARMARIO COM PORTAS SUPERIOR TUDOTEL	EB1 BURACA ALTO MOINHO - COZINHA	B	2000/02/02
107	06	05	34869	BANCADA DE APOIO MODELO 70 TUDOTEL	EB1 BURACA ALTO MOINHO - COZINHA	B	2000/02/02
107	06	05	34870	BANCADA COM 1 CUBA MODELO 70 TUDOTEL	EB1 BURACA ALTO MOINHO - COZINHA	B	2000/02/02
107	06	05	34871	BANCADA DE SUPORTE COM GAVETA 1000-600 TUDOTEL	EB1 BURACA ALTO MOINHO - COZINHA	B	2000/02/02
107	06	05	34877	MODULO/ESTANTE ARRUMOS TUDOTEL 1000-500-2000	EB1 BURACA ALTO MOINHO - COZINHA	B	2000/02/02
107	06	05	34878	CARRO DE DISTRIBUIÇÃO DE PRATOS	EB1 BURACA ALTO MOINHO - COZINHA	B	2000/02/02

O Responsavel,

O Chefe,

ENTIDADE  
MUNICÍPIO DA AMADORA

## F O L H A D E C A R G A

Data: 2019/02/04  
Ano : 2018  
Pag.: 2

Servico: A50203 -AF BASICO PRIMEIRO CICLO

Compartimento: 040501 -BURACA-EB1 ALTO DO MOINHO (BURACA 2)

Cl.	Tipo	Bem	Numero Inv.	Descrição	N. Serie/Referência	Estado	Data de Aquisição
107	06	05	34879	CARRO DE DISTRIBUIÇÃO DE PRATOS	EB1 BURACA ALTO MOINHO - COZINHA	B	2000/02/02
107	06	05	34880	BANCADA DIST. RET. FÉCULA 60/70	EB1 BURACA ALTO MOINHO - COZINHA	B	2000/02/02
107	06	05	34881	ARMARIO PIANHA ESP. PARA MAQUINA LAVAR LOIÇA	EB1 BURACA ALTO MOINHO - COZINHA	B	2000/02/02
107	06	05	34886	CARRO RECIPIENTE DE DETRITOS	EB1 BURACA ALTO MOINHO - COZINHA	B	2000/02/02
107	06	05	60390	ELEMENTO EM INOX PARA PÃO E TALHERES 660*700*1770	COZINHA	B	2004/09/01
107	06	05	60393	CARRO DE TRANSPORTE DE TABULEIROS	COZINHA	B	2004/09/01
107	06	05	61617	ESTANTE HANDY	COZINHA	B	2004/11/29
107	06	05	61943	MESA RECTANGULAR DE REFEITORIO COM ESTRUTURA TUBULAR AZUL E TAMPO BRANCO	REQ.Nº 3734	B	2004/11/11
107	06	05	61944	MESA RECTANGULAR DE REFEITORIO COM ESTRUTURA TUBULAR AZUL E TAMPO BRANCO	REQ.Nº 3732	B	2004/11/11
107	06	05	61945	MESA RECTANGULAR DE REFEITORIO COM ESTRUTURA TUBULAR AZUL E TAMPO BRANCO	REQ.Nº 3732	B	2004/11/11
107	06	05	61946	MESA RECTANGULAR DE REFEITORIO COM ESTRUTURA TUBULAR AZUL E TAMPO BRANCO	REQ.Nº 3732	B	2004/11/11
107	06	05	61947	MESA RECTANGULAR DE REFEITORIO COM ESTRUTURA TUBULAR AZUL E TAMPO BRANCO	REQ.Nº 3732	B	2004/11/11
107	06	05	61948	MESA RECTANGULAR DE REFEITORIO COM ESTRUTURA TUBULAR AZUL E TAMPO BRANCO	REQ.Nº 3732	B	2004/11/11
107	06	05	61949	MESA RECTANGULAR DE REFEITORIO COM ESTRUTURA TUBULAR AZUL E TAMPO BRANCO	REQ.Nº 3732	B	2004/11/11
107	06	05	61950	MESA RECTANGULAR DE REFEITORIO COM ESTRUTURA TUBULAR AZUL E TAMPO BRANCO	REQ.Nº 3732	B	2004/11/11
107	06	05	61951	MESA RECTANGULAR DE REFEITORIO COM ESTRUTURA TUBULAR AZUL E TAMPO BRANCO	REQ.Nº 3732	B	2004/11/11
107	06	05	61952	MESA RECTANGULAR DE REFEITORIO COM ESTRUTURA TUBULAR AZUL E TAMPO BRANCO	REQ.Nº 3732	B	2004/11/11
107	06	05	61953	MESA RECTANGULAR DE REFEITORIO COM ESTRUTURA TUBULAR AZUL E TAMPO BRANCO	REQ.Nº 3732	B	2004/11/11
107	06	05	61954	MESA RECTANGULAR DE REFEITORIO COM ESTRUTURA TUBULAR AZUL E TAMPO BRANCO	REQ.Nº 3732	B	2004/11/11
107	06	05	61955	MESA RECTANGULAR DE REFEITORIO COM ESTRUTURA TUBULAR AZUL E TAMPO BRANCO	REQ.Nº 3732	B	2004/11/11
107	06	05	61956	MESA RECTANGULAR DE REFEITORIO COM ESTRUTURA TUBULAR AZUL E TAMPO BRANCO	REQ.Nº 3732	B	2004/11/11
107	06	05	79242	ARMARIO DE INOX FECHADO COM PORTAS DE BATER, FECHADURA, 125X100		B	2008/02/18
107	06	06	34884	PANELA DE PRESSÃO	EB1 BURACA ALTO MOINHO - COZINHA	B	2000/02/02
107	06	99	34889	ELECTROCUTOR DE INSECTOS CENTRAL	EB1 BURACA ALTO MOINHO - COZINHA	B	2000/02/02
107	06	99	61594	CAIXOTE DO LIXO C/ PEDAL	COZINHA	B	2004/11/29

O Responsavel,

O Chefe,

ENTIDADE  
MUNICÍPIO DA AMADORA

## F O L H A D E C A R G A

Data: 2019/02/04  
Ano : 2018  
Pag.: 1

Servico: A50203 -AF BASICO PRIMEIRO CICLO

Compartimento: 010101 -ALFORNELOS-EB1 ORLANDO GONÇALVES

Cl.	Tipo	Bem	Numero Inv.	Descrição	N. Serie/Referência	Estado	Data de Aquisição
107	06	02	47879	ARMÁRIO FRIGORIFICO COMERSA	EB1 ORLANDO GONÇALVES - COZINHA	B	2003/04/01
107	06	02	47902	ARMARIO/ARCA FRIGORIFICA COMERSA	EB1 ORLANDO GONÇALVES - COZINHA	B	2003/04/01
107	06	02	79287	ARMARIO FRIGORIFICO AFN-701 EM ACO INOX 700 LTS, VENTILADO, COM PORTA E PRATELEIRAS E INOX		B	2008/03/03
107	06	02	79291	ARMARIO FRIGORIFICO AFP-701		B	2008/08/01
107	06	03	47872	BANCADA ESTUFA C/ 4 CUBAS DE ALIMENTOS	EB1 ORLANDO GONÇALVES - COZINHA	B	2003/04/01
107	06	03	47873	FRITADEIRA INDUSTRIAL SICO	EB1 ORLANDO GONÇALVES - COZINHA	B	2003/04/01
107	06	03	47874	FOGÃO INDUSTRIAL	EB1 ORLANDO GONÇALVES - COZINHA	B	2003/04/01
107	06	04	8440	ESTUFA PARRY	EB1 ORLANDO GONÇALVES - COZINHA		2000/11/08
107	06	04	47875	FOGÃO MONOLUME	EB1 ORLANDO GONÇALVES - COZINHA	B	2003/04/01
107	06	04	47887	FIAMBREIRA	EB1 ORLANDO GONÇALVES - COZINHA	B	2003/04/01
107	06	04	47888	CENTRIFUGADORA DE SUMOS SAMMIC	EB1 ORLANDO GONÇALVES - COZINHA	B	2003/04/01
107	06	04	47889	DESCASCADOR DE BATATAS	EB1 ORLANDO GONÇALVES - COZINHA	B	2003/04/01
107	06	04	47891	MÁQUINA DE LOIÇA INDUSTRIAL	EB1 ORLANDO GONÇALVES - COZINHA	B	2003/04/01
107	06	04	47899	ROBOT COUPE-VARINHA MAGICA SAMMIC	EB1 ORLANDO GONÇALVES - COZINHA	B	2003/04/01
107	06	04	47900	MÁQUINA FAMMIC	COZINHA	B	2003/04/01
107	06	04	47901	VARINHA MAGICA SAMMIC TR/EM 330	EB1 ORLANDO GONÇALVES - COZINHA	B	2003/04/01
107	06	04	94088	MAQUINA DE LAVAR LOIÇA SAMMIC		X	2014/05/06
107	06	05	47871	BANCADA PORTA TALHERES INOX	EB1 ORLANDO GONÇALVES - COZINHA	B	2003/04/01
107	06	05	47878	CUBA LAVA MÃOS EM INOX	EB1 ORLANDO GONÇALVES - COZINHA	B	2003/04/01
107	06	05	47880	BANCADA EM INOX RECTANGULAR C/ GAVETA	EB1 ORLANDO GONÇALVES - COZINHA	B	2003/04/01
107	06	05	47881	PRATELEIRA EM INOX	EB1 ORLANDO GONÇALVES - COZINHA	B	2003/04/01
107	06	05	47884	PRATELEIRA EM INOX	EB1 ORLANDO GONÇALVES - COZINHA	B	2003/04/01
107	06	05	47885	PRATELEIRA EM INOX	EB1 ORLANDO GONÇALVES - COZINHA	B	2003/04/01
107	06	05	47886	BANCADA COM 2 CUBAS EM INOX	EB1 ORLANDO GONÇALVES - COZINHA	B	2003/04/01
107	06	05	47890	MESA EM INOX DE APOIO	EB1 ORLANDO GONÇALVES - COZINHA	B	2003/04/01
107	06	05	47892	BANCADA COM CUBA E CUBA PARA DETRITOS EM INOX	COZINHA	B	2003/04/01
107	06	05	47894	BANCADA ESTUFA DE AQUECIMENTO DE PRATOS	EB1 ORLANDO GONÇALVES - COZINHA	B	2003/04/01
107	06	05	47898	ESTANTE EM INOX	COZINHA	B	2003/04/01
107	06	05	57461	MESA EM INOX	COZINHA	B	2003/01/01
107	06	05	57462	MESA EM INOX	COZINHA	B	2003/01/01
107	06	05	57464	MESA CENTRAL EM INOX	EB1 ORLANDO GONÇALVES - COZINHA	B	2003/01/01
107	06	05	78969	CARRO DE TRANSPORTE DE TABULEIROS		B	2008/08/01
107	06	05	79239	ARMARIO DE INOX FECHADO COM PORTAS DE BATER, FECHADURA, 125X100		B	2008/02/18
107	06	06	47876	PANELA DE PRESSÃO INDUSTRIAL	EB1 ORLANDO GONÇALVES - COZINHA	B	2003/04/01
107	06	06	52585	PALAMENTA - 19 PEÇAS	EB1 ORLANDO GONÇALVES - COZINHA	B	2002/09/10
107	06	99	34313	TAMPAS INOX	ND		1998/08/05

O Responsavel,

O Chefe,



ENTIDADE  
MUNICÍPIO DA AMADORA

## F O L H A D E C A R G A

Data: 2019/02/04  
Ano : 2018  
Pag.: 2

Serviço: A50203 -AF BASICO PRIMEIRO CICLO

Compartimento: 010101 -ALFORNELOS-EB1 ORLANDO GONÇALVES

Cl.	Tipo	Bem	Numero Inv.	Descrição	N. Serie/Referência	Estado	Data de Aquisição
107	06	99	47893	CAIXOTE DE DETRITOS	EB1 ORLANDO GONÇALVES - COZINHA	B	2003/04/01
107	06	99	47895	CARRO DE TRANSPORTE DE PRATELEIRAS	EB1 ORLANDO GONÇALVES - COZINHA	B	2003/04/01
107	06	99	61598	CAIXOTE DO LIXO C/ PEDAL	COZINHA	B	2004/11/29

O Responsável,

O Chefe,

---

ENTIDADE  
MUNICÍPIO DA AMADORA

## FOLHA DE CARGA

Data: 2019/02/04  
Ano : 2018  
Pag.: 1

Servico: A50203 -AF BASICO PRIMEIRO CICLO

Compartimento: 100301 -VENDA NOVA-EBI SANTOS MATTOS (FALAGUEIRA 3)

Cl.	Tipo	Bem	Numero Inv.	Descrição	N. Serie/Referência	Estado	Data de Aquisição
107	06	02	12465	ARCA FRIGORÍFICA HORIZONTAL SERUCA	EBI FALAGUEIRA 3 - COZINHA	B	2001/04/27
107	06	02	12466	ARCA FRIGORÍFICA HORIZONTAL SERUCA	EBI FALAGUEIRA 3 - COZINHA	B	2001/04/21
107	06	02	12467	ARCA FRIGORÍFICA VERTICAL COM 1 PORTA	EBI FALAGUEIRA 3 - COZINHA	B	2001/11/02
107	06	02	12468	ARCA FRIGORÍFICA VERTICAL COM 2 PORTAS	EBI FALAGUEIRA 3 - COZINHA	B	2001/04/27
107	06	02	14158	FRIGORIFICO VERTICAL EDESA	EBI FALAGUEIRA 3 - COZINHA	B	1989/12/29
107	06	03	12460	FOGÃO COM 1 BICO ZANUSSI	EBI FALAGUEIRA 3 - COZINHA	B	2001/04/27
107	06	03	12461	FRITADEIRA FL-PEARLAND	EBI FALAGUEIRA 3 - COZINHA	B	2001/12/01
107	06	03	12462	FOGÃO COM 6 BICOS E 2 FORNOS JUNEX 6627	EBI FALAGUEIRA 3 - COZINHA	B	2001/04/27
107	06	03	12464	FRITADEIRA INDUSTRIAL ZANUSSI MBR-GZIM	EBI FALAGUEIRA 3 - COZINHA	B	2001/04/27
107	06	04	12477	BÁSCULA ELECTRÓNICA BM-60	EBI FALAGUEIRA 3 - COZINHA	B	2001/11/02
107	06	04	12487	MÁQUINA DE LAVAR LOIÇA ELECTROBAR	EBI FALAGUEIRA 3 - COZINHA	B	2001/04/27
107	06	04	14150	MÁQUINA DESCASCAR BATATAS KISAG	EBI FALAGUEIRA 3 - COZINHA	B	1986/07/11
107	06	04	42618	EQUIPAMENTO DE COZINHA DA FALAGUEIRA 3	PROJ.URBAN-40% - COZINHA	B	2001/02/19
107	06	05	11907	MESA RECTANGULAR CREME COM PÉS AZUIS 120X80	REFEITÓRIO	B	2001/12/26
107	06	05	11908	MESA RECTANGULAR CREME COM PÉS AZUIS 120X80	REFEITÓRIO	B	2001/12/26
107	06	05	11909	MESA RECTANGULAR CREME COM PÉS AZUIS 120X80	REFEITÓRIO	B	2001/12/26
107	06	05	11910	MESA RECTANGULAR CREME COM PÉS AZUIS 120X80	REFEITÓRIO	B	2001/12/26
107	06	05	11911	MESA RECTANGULAR CREME COM PÉS AZUIS 120X80	REFEITÓRIO	B	2001/12/26
107	06	05	11912	MESA RECTANGULAR CREME COM PÉS AZUIS 120X80	REFEITÓRIO	B	2001/12/26
107	06	05	11913	MESA RECTANGULAR CREME COM PÉS AZUIS 120X80	REFEITÓRIO	B	2001/12/26
107	06	05	11914	MESA RECTANGULAR CREME COM PÉS AZUIS 120X80	REFEITÓRIO	B	2001/12/26
107	06	05	11915	CADEIRA PLÁSTICA AZUL COM PINTA VERMELHA	REFEITÓRIO	B	2001/10/26
107	06	05	11916	CADEIRA PLÁSTICA AZUL COM PINTA PRETA	REFEITÓRIO	B	2001/10/11
107	06	05	11917	CADEIRA PLÁSTICA AZUL COM PINTA PRETA	REFEITÓRIO	B	2001/10/11
107	06	05	11918	CADEIRA PLÁSTICA AZUL COM PINTA VERMELHA	REFEITÓRIO	B	2001/10/26
107	06	05	11919	CADEIRA PLÁSTICA AZUL COM PINTA PRETA	REFEITÓRIO	B	2001/10/11
107	06	05	11920	CADEIRA PLÁSTICA AZUL COM PINTA PRETA	REFEITÓRIO	B	2001/10/11
107	06	05	11921	CADEIRA PLÁSTICA AZUL COM PINTA PRETA	REFEITÓRIO	B	2001/10/11
107	06	05	12046	CADEIRA PLÁSTICA AZUL COM PINTA PRETA	REFEITÓRIO	B	2001/10/11
107	06	05	12047	CADEIRA PLÁSTICA AZUL COM PINTA VERMELHA	REFEITÓRIO	B	2001/10/26
107	06	05	12048	CADEIRA PLÁSTICA AZUL COM PINTA VERMELHA	REFEITÓRIO	B	2001/10/26
107	06	05	12054	CADEIRA PLÁSTICA AZUL COM PINTA VERMELHA	REFEITÓRIO	B	2001/10/26
107	06	05	12061	CADEIRA PLÁSTICA AZUL COM PINTA VERMELHA	REFEITÓRIO	B	2001/10/26
107	06	05	12069	CADEIRA PLÁSTICA AZUL COM PINTA VERMELHA	REFEITÓRIO	B	2001/10/26
107	06	05	12070	CADEIRA PLÁSTICA AZUL COM PINTA VERMELHA	REFEITÓRIO	B	2001/10/26
107	06	05	12071	CADEIRA PLÁSTICA AZUL COM PINTA VERMELHA	REFEITÓRIO	B	2001/10/26
107	06	05	12072	CADEIRA PLÁSTICA AZUL COM PINTA VERMELHA	REFEITÓRIO	B	2001/10/26
107	06	05	12073	CADEIRA PLÁSTICA AZUL COM PINTA VERMELHA	REFEITÓRIO	B	2001/10/26
107	06	05	12075	CADEIRA PLÁSTICA AZUL COM PINTA PRETA	REFEITÓRIO	B	2001/10/11
107	06	05	12076	CADEIRA PLÁSTICA AZUL COM PINTA VERMELHA	REFEITÓRIO	B	2001/10/26
107	06	05	12082	MESA RECTANGULAR CREME COM PÉS AZUIS 120X80	REFEITÓRIO	B	2001/12/26
107	06	05	12083	MESA RECTANGULAR CREME COM PÉS AZUIS 120X80	REFEITÓRIO	B	2001/12/26
107	06	05	12084	MESA RECTANGULAR CREME COM PÉS AZUIS 120X80	REFEITÓRIO	B	2001/12/26
107	06	05	12085	CADEIRA PLÁSTICA AZUL COM PINTA VERMELHA	REFEITÓRIO	B	2001/10/26
107	06	05	12086	CADEIRA PLÁSTICA AZUL COM PINTA VERMELHA	REFEITÓRIO	B	2001/10/26
107	06	05	12087	CADEIRA PLÁSTICA AZUL COM PINTA PRETA	REFEITÓRIO	B	2001/10/11
107	06	05	12088	CADEIRA PLÁSTICA AZUL COM PINTA VERMELHA	REFEITÓRIO	B	2001/10/26
107	06	05	12089	CADEIRA PLÁSTICA AZUL COM PINTA PRETA	REFEITÓRIO	B	2001/10/11
107	06	05	12090	CADEIRA PLÁSTICA AZUL COM PINTA PRETA	REFEITÓRIO	B	2001/10/11
107	06	05	12091	CADEIRA PLÁSTICA AZUL COM PINTA VERMELHA	REFEITÓRIO	B	2001/10/26

O Responsável,

O Chefe,

ENTIDADE  
MUNICÍPIO DA AMADORA

## FOLHA DE CARGA

Data: 2019/02/04  
Ano : 2018  
Pag.: 2

Servico: A50203 -AF BASICO PRIMEIRO CICLO

Compartimento: 100301 -VENDA NOVA-EB1 SANTOS MATTOS (FALAGUEIRA 3)

Cl.	Tipo	Bem	Numero Inv.	Descrição	N. Serie/Referência	Estado	Data de Aquisição
107	06	05	12092	CADEIRA PLÁSTICA AZUL COM PINTA VERMELHA	REFEITÓRIO	B	2001/10/26
107	06	05	12093	CADEIRA PLÁSTICA AZUL COM PINTA PRETA	REFEITÓRIO	B	2001/10/11
107	06	05	12094	CADEIRA PLÁSTICA AZUL COM PINTA VERMELHA	REFEITÓRIO	B	2001/10/26
107	06	05	12095	CADEIRA PLÁSTICA AZUL COM PINTA VERMELHA	REFEITÓRIO	B	2001/10/26
107	06	05	12096	CADEIRA PLÁSTICA AZUL COM PINTA VERMELHA	REFEITÓRIO	B	2001/10/26
107	06	05	12097	CADEIRA PLÁSTICA AZUL COM PINTA PRETA	REFEITÓRIO	B	2001/10/11
107	06	05	12098	CADEIRA PLÁSTICA AZUL COM PINTA PRETA	REFEITÓRIO	B	2001/10/11
107	06	05	12099	CADEIRA PLÁSTICA AZUL COM PINTA PRETA	REFEITÓRIO	B	2001/10/11
107	06	05	12100	CADEIRA PLÁSTICA AZUL COM PINTA PRETA	REFEITÓRIO	B	2001/10/11
107	06	05	12110	CADEIRA PLÁSTICA AZUL COM PINTA PRETA	REFEITÓRIO	B	2001/10/11
107	06	05	12111	CADEIRA PLÁSTICA AZUL COM PINTA VERMELHA	REFEITÓRIO	B	2001/10/26
107	06	05	12112	CADEIRA PLÁSTICA AZUL COM PINTA VERMELHA	REFEITÓRIO	B	2001/10/26
107	06	05	12113	CADEIRA PLÁSTICA AZUL COM PINTA VERMELHA	REFEITÓRIO	B	2001/10/26
107	06	05	12114	CADEIRA PLÁSTICA AZUL COM PINTA PRETA	REFEITÓRIO	B	2001/10/11
107	06	05	12115	CADEIRA PLÁSTICA AZUL COM PINTA VERMELHA	REFEITÓRIO	B	2001/10/26
107	06	05	12116	CADEIRA PLÁSTICA AZUL COM PINTA VERMELHA	REFEITÓRIO	B	2001/10/26
107	06	05	12117	CADEIRA PLÁSTICA AZUL COM PINTA VERMELHA	REFEITÓRIO	B	2001/10/26
107	06	05	12144	MESA RECTANGULAR ALTA CREME COM PÉS AZUIS	REFEITÓRIO	B	2001/12/26
107	06	05	12145	MESA RECTANGULAR ALTA CREME COM PÉS AZUIS	REFEITÓRIO	B	2001/12/26
107	06	05	12164	MESA RECTANGULAR ALTA CREME COM PÉS AZUIS	REFEITÓRIO	B	2001/12/26
107	06	05	12178	MESA RECTANGULAR ALTA CREME COM PÉS AZUIS	REFEITÓRIO	B	2001/12/26
107	06	05	12451	BANCADA EM INOX COM 2 CUBAS	EB1 FALAGUEIRA 3 - COZINHA	B	2001/04/27
107	06	05	12452	BANCADA EM INOX COM PRATELEIRA POR BAIXO	EB1 FALAGUEIRA 3 - COZINHA	B	2001/04/27
107	06	05	12458	ARMÁRIO/ESTANTE EM INOX COM 4 PRATELEIRAS COM BURACOS	EB1 FALAGUEIRA 3 - COZINHA	B	2001/04/27
107	06	05	12463	BANCADA QUADRADA DE SUPORTE	EB1 FALAGUEIRA 3 - COZINHA	B	2001/04/27
107	06	05	12471	BANCADA QUADRADA EM INOX COM GAVETAS	EB1 FALAGUEIRA 3 - COZINHA	B	2001/04/27
107	06	05	12473	BANCADA RECTANGULAR EM INOX COM CUBA	EB1 FALAGUEIRA 3 - COZINHA	B	2001/04/27
107	06	05	12474	BANCADA RECTANGULAR EM INOX COM CUBA	EB1 FALAGUEIRA 3 - COZINHA	B	2001/04/27
107	06	05	12475	BANCADA EM TRAPÉSIÓ EM INOX COM GAVETAS	EB1 FALAGUEIRA 3 - COZINHA	B	2001/04/27
107	06	05	12476	CUBA QUADRADA EM INOX PARA LAVAR MÃOS	EB1 FALAGUEIRA 3 - COZINHA	B	2001/04/27
107	06	05	12478	BANCADA QUADRADA EM INOX DE DEPÓSITO	EB1 FALAGUEIRA 3 - COZINHA	B	2001/11/09
107	06	05	12479	BANCADA RECTANGULAR GRANDE EM INOX COM 2 CUBAS	EB1 FALAGUEIRA 3 - COZINHA	B	2001/04/27
107	06	05	12480	PRATELEIRA EM INOX	EB1 FALAGUEIRA 3 - COZINHA	B	2001/04/27
107	06	05	12481	ESTANTE EM METAL	EB1 FALAGUEIRA 3 - COZINHA	B	2001/11/02
107	06	05	12482	ESTANTE EM METAL	EB1 FALAGUEIRA 3 - COZINHA	B	2001/11/02
107	06	05	12485	BANCADA EM INOX COM CUBA E SAÍDA PARA DEPÓSITO DE DETRITOS	EB1 FALAGUEIRA 3 - COZINHA	B	2001/04/27
107	06	05	12486	BANCADA EM INOX	EB1 FALAGUEIRA 3 - COZINHA	B	2001/04/27
107	06	05	12488	MÓVEL DE SUPORTE EM INOX	EB1 FALAGUEIRA 3 - COZINHA	B	2001/04/27
107	06	05	12489	BANCADA QUADRADA EM INOX	EB1 FALAGUEIRA 3 - COZINHA	B	2001/04/27
107	06	05	12490	BANCADA DE AQUECIMENTO EM INOX	EB1 FALAGUEIRA 3 - COZINHA	B	2001/04/27
107	06	05	12491	ARMÁRIO EM INOX COM 2 PORTAS	EB1 FALAGUEIRA 3 - COZINHA	B	2001/04/27
107	06	05	12492	BANCADA EM INOX DE REFEITÓRIO	EB1 FALAGUEIRA 3 - COZINHA	B	2001/04/27

O Responsavel,

O Chefe,

12:22 2019/02/04 Folha de Carga Pag. 3

ENTIDADE  
MUNICÍPIO DA AMADORA

## F O L H A D E C A R G A

Data: 2019/02/04  
Ano : 2018  
Pag.: 3

Serviço: A50203 -AF BASICO PRIMEIRO CICLO

Compartimento: 100301 -VENDA NOVA-EB1 SANTOS MATTOS (FALAGUEIRA 3)

Cl.	Tipo	Bem	Numero Inv.	Descrição	N. Serie/Referência	Estado	Data de Aquisição
107	06	05	12493	BANCADA DE ARRUMOS COM 2 PORTAS DE CORRER	EB1 FALAGUEIRA 3 - COZINHA	B	2001/04/27
107	06	05	12494	BANCADA DE SELF-SERVICE EM INOX	EB1 FALAGUEIRA 3 - COZINHA	B	2001/04/03
107	06	05	12495	BANCADA EM INOX DE AQUECIMENTO COM 4 CUBAS	EB1 FALAGUEIRA 3 - COZINHA	B	2001/04/03
107	06	05	12496	BANCADA COM VITRINE COM SUPORTE DE SELF-SERVICE	EB1 FALAGUEIRA 3 - COZINHA	B	2001/04/27
107	06	05	12497	BANCADA DE SELF-SERVICE EM INOX	EB1 FALAGUEIRA 3 - COZINHA	B	2001/04/27
107	06	05	61620	ESTANTE HANDY	COZINHA	B	2004/11/29
107	06	06	52576	PALAMENTA - 13 PEÇAS	EB1 FALAGUEIRA 3 - COZINHA	B	2002/09/10
107	06	99	12450	CARRO DE TRANSPORTE DE COMIDA EM INOX	EB1 FALAGUEIRA 3 - COZINHA	B	2001/04/27
107	06	99	12455	CAIXOTE DO LIXO EM INOX	EB1 FALAGUEIRA 3 - COZINHA	B	2001/11/02
107	06	99	12456	CAIXOTE DO LIXO EM INOX	EB1 FALAGUEIRA 3 - COZINHA	B	2001/11/02
107	06	99	12483	CARRO DE TRANSPORTE DE TABULEIROS	EB1 FALAGUEIRA 3 - COZINHA	B	2001/04/27
107	06	99	12484	CARRO DE TRANSPORTE DE TABULEIROS	EB1 FALAGUEIRA 3 - COZINHA	B	2001/04/27
107	06	99	42619	SISTEMA DE ILUMINAÇÃO E APANHA FUMOS	EB1 FALAGUEIRA 3 - COZINHA	B	2001/09/03
107	06	99	61599	CAIXOTE DO LIXO C/ PEDAL	COZINHA	B	2004/11/29

O Responsavel,

O Chefe,

11:16 2019/02/04 Folha de Carga Pag. 1

ENTIDADE  
MUNICÍPIO DA AMADORA

## FOLHA DE CARGA

Data: 2019/02/04  
Ano : 2018  
Pag.: 1

Serviço: A50203 -AF BASICO PRIMEIRO CICLO

Compartimento: 100201 -FALAGUEIRA-EB1 MARIA IRENE LOPES AZEVEDO  
(FALAGUEIRA 2)

Cl.	Tipo	Bem	Numero Inv.	Descrição	N. Serie/Referência	Estado	Data de Aquisição
107	06	03	14578	FOGÃO 2 PLACAS	EB1 FALAGUEIRA 2 - COZINHA		1990/12/13
107	06	05	47539	CADEIRA DE ALUNO C/ PÉS AZUIS		B	2003/01/01
107	06	05	47549	CADEIRA DE ALUNO C/ PÉS AZUIS		B	2003/01/01

O Responsavel,

O Chefe,

---

ENTIDADE  
MUNICÍPIO DA AMADORA

FOLHA DE CARGA

Data: 2019/02/04  
Ano : 2018  
Pag.: 1

Servico: A50203 -AF BASICO PRIMEIRO CICLO

Compartimento: 010201 -ALFORNELOS-EBI ALICE LEITE (BRANDOA 3 EX-4)

Cl.	Tipo	Bem	Numero Inv.	Descrição	N. Serie/Referência	Estado	Data de Aquisição
107	06	02	79286	ARMARIO FRIGORIFICO APN-701 EM ACO INOX 700 LTS, VENTILADO, COM PORTA E PRATELEIRAS E INOX		B	2008/03/03
107	06	02	83620	ARMARIO FRIGORIFICO APV 701 BT		B	2009/01/01
107	06	02	83633	ELEMENTO BANHO MARIA COM ESTUFA E RECIPIENTES COM TAMPA + ALCADO EM VIDRO + ESTEIRA DE DESLIZAMENTO DE TABULEIROS		B	2009/01/01
107	06	02	83634	ELEMENTO DE REFRIGERADO COM VITRINE + BARRAS DE DESLIZAMENTO DE TABULEIROS		B	2009/01/01
107	06	02	89183	ARMARIO FRIGORIFICO APV 701 BT		X	2010/11/22
107	06	02	89184	ARMARIO FRIGORIFICO APV 701 BT		X	2010/11/22
107	06	02	89185	ARMARIO FRIGORIFICO APV 701		X	2010/11/22
107	06	02	89186	ARMARIO FRIGORIFICO APV 701		X	2010/11/22
107	06	03	83621	FRITADEIRA BASCULANTE A GAS NATURAL NBRG 810		B	2009/01/01
107	06	03	83622	FOGAO A GAS 4 BICOS NCG 800		B	2009/01/01
107	06	03	83623	MONOLUME FP/G 1D		B	2009/01/01
107	06	03	83624	FORNO MISTO A GAS FC2061GCC		B	2009/01/01
107	06	04	83619	ESQUENTADOR 140/0 XIB		B	2009/01/01
107	06	04	83625	MAQUINA DE LAVAR LOICA SILVER 71		B	2009/01/01
107	06	04	83628	DESCASCADOR DE BATATAS M5		B	2009/01/01
107	06	05	61619	ESTANTE HANDY	COZINHA	B	2004/11/29
107	06	05	62148	MESA RECTANGULAR DE REFEITORIO COM ESTRUTURA TUBULAR AZUL E TAMPO BRANCO	REQ.Nº 3736	B	2004/11/11
107	06	05	62149	MESA RECTANGULAR DE REFEITORIO COM ESTRUTURA TUBULAR AZUL E TAMPO BRANCO	REQ.Nº 3736	B	2004/11/11
107	06	05	62150	MESA RECTANGULAR DE REFEITORIO COM ESTRUTURA TUBULAR AZUL E TAMPO BRANCO	REQ.Nº 3736	B	2004/11/11
107	06	05	62151	MESA RECTANGULAR DE REFEITORIO COM ESTRUTURA TUBULAR AZUL E TAMPO BRANCO	REQ.Nº 3736	B	2004/11/11
107	06	05	62152	MESA RECTANGULAR DE REFEITORIO COM ESTRUTURA TUBULAR AZUL E TAMPO BRANCO	REQ.Nº 3736	B	2004/11/11
107	06	05	62153	MESA RECTANGULAR DE REFEITORIO COM ESTRUTURA TUBULAR AZUL E TAMPO BRANCO	REQ.Nº 3736	B	2004/11/11
107	06	05	62154	MESA RECTANGULAR DE REFEITORIO COM ESTRUTURA TUBULAR AZUL E TAMPO BRANCO	REQ.Nº 3736	B	2004/11/11
107	06	05	62155	MESA RECTANGULAR DE REFEITORIO COM ESTRUTURA TUBULAR AZUL E TAMPO BRANCO	REQ.Nº 3736	B	2004/11/11
107	06	05	79233	ARMARIO DE INOX FECHADO COM PORTAS DE BATER, FECHADURA, 125X100		B	2008/02/18
107	06	05	83614	MODULO ESTANTE 1000X500X2100 COM 5 PRATELEIRAS		B	2009/01/01
107	06	05	83615	MESA 1400X600X850 + PORTAS DE CORRER		B	2009/01/01
107	06	05	83616	APANHA FUMOS PARIETAL COMPENSADO 3400X900X750		B	2009/01/01
107	06	05	83617	VENTILADOR CTHT/6 - 450		B	2009/01/01
107	06	05	83618	VENTILADOR CVTT - 10/10-0.55		B	2009/01/01
107	06	05	83626	LAVADOURO + TORENEIRA MISTURADORA BANCA COM COTOVILETO		B	2009/01/01
107	06	05	83627	LAVADOURO DE TREM + TRONEIRA DUCHE + DUCHE COM BICA		B	2009/01/01
107	06	05	83629	PRATELEIRA GRADEADA 1400X400		B	2009/01/01
107	06	05	83630	LAVA MAOS LMPM		B	2009/01/01
107	06	05	83631	MESA ENTRADA DE LOICA 1200X750X850 + TORNIRA DUCHE + DUCHE		B	2009/01/01
107	06	05	83632	ELEMENTO PARA TALULEIROS + TALHERES + PAO		B	2009/01/01
107	06	05	83635	ARMARIO DE PRODUTOS DE LIMPEZA		B	2009/01/01
107	06	05	83636	MESA DE SAIDA DE LOICA FECHADA 1000X750X850 + PORTAS DE CORRER + FECHOS LATERAIS		B	2009/01/01
107	06	05	83650	MODULO ESTANTE 1000X500X2100 COM 5 PRATELEIRAS		B	2009/01/01
107	06	05	83657	ARMARIO / SUPORTE BASE S/ PORTAS PARA FORNOS 6/10 GN1/1		B	2009/01/01
107	06	05	89187	MODULO DE ESTANTE FERMOSTOCK 1080X460X2000 5 N		X	2010/11/22

O Responsavel,

O Chefe,

ENTIDADE  
MUNICÍPIO DA AMADORA

## F O L H A D E C A R G A

Data: 2019/02/04  
Ano : 2018  
Pag.: 2

Serviço: A50203 -AF BASICO PRIMEIRO CICLO

Compartimento: 010201 -ALFORNELOS-EB1 ALICE LEITE (BRANDOA 3 EX-4)

Cl.	Tipo	Bem	Numero Inv.	Descrição	N. Serie/Referência	Estado	Data de Aquisição
107	06	05	89188	MODULO DE ESTANTE FERMOSTOCK 1080X460X2000 5 N		X	2010/11/22

O Responsavel,

O Chefe,



ENTIDADE  
MUNICÍPIO DA AMADORA

## FOLHA DE CARGA

Data: 2019/02/04  
Ano : 2018  
Pag.: 1

Servico: A50203 -AF BASICO PRIMEIRO CICLO

Compartimento: 070701 -MINA-EB1 MANUEL HELENO - CARENQUE (MINA 3 EX-4)

Cl.	Tipo	Bem	Numero Inv.	Descrição	N. Serie/Referência	Estado	Data de Aquisição
107	06	02	9700	ARCA FRIGORIFICA HORIZONTAL SERUCA	EB1 MINA 3 CARENQUE - COZINHA		1988/12/13
107	06	02	9701	FRIGORIFICO HORIZONTAL JORDÃO	EB1 MINA 3 CARENQUE - COZINHA		2000/11/08
107	06	02	60469	ELEMENTO DE SELF SERVICE DE REFRIGERAÇÃO	COZINHA	B	2004/09/01
107	06	02	60779	BANCADA DE SELFSERVICE DE REFRIGERAÇÃO	COZINHA	B	
107	06	02	79269	ARMARIO FRIGORIFICO APN-701 EM ACO INOX 700 LTS, VENTILADO, COM PORTA E PRATELEIRAS E INOX	COZINHA	B	2008/02/18
107	06	03	10600	FOGÃO 6 BICOS JUNEX	EB1 MINA 3 CARENQUE - COZINHA		2000/11/08
107	06	03	10601	FOGÃO 1 BICOS JUNEX	EB1 MINA 3 CARENQUE - COZINHA		1989/12/19
107	06	04	9702	HOTTE	EB1 MINA 3 CARENQUE - COZINHA		1997/02/20
107	06	04	9707	ESTUFA	EB1 MINA 3 CARENQUE - COZINHA		1999/07/28
107	06	04	10595	FRITADEIRA ELECTRICA 2 CUBAS	EB1 MINA 3 CARENQUE - COZINHA		1988/11/21
107	06	04	10596	FIAMBREIRA	EB1 MINA 3 CARENQUE - COZINHA		1989/02/03
107	06	04	10598	VARINHA MÁGICA SAMMIC	EB1 MINA 3 CARENQUE - COZINHA		1983/10/01
107	06	04	10599	BATEDEIRA INDUSTRIAL	EB1 MINA 3 CARENQUE - COZINHA		1986/07/15
107	06	04	60477	VARINHA SAMMIC	COZINHA	B	
107	06	04	97590	MAQUINA DE DESCASCAR BATATAS SAMMIC MODELO PP6		B	2017/12/04
107	06	05	9703	BANCADA 208X50X85 INOX	EB1 MINA 3 CARENQUE - COZINHA		1998/03/13
107	06	05	9704	BANCADA 50X50X85 INOX	EB1 MINA 3 CARENQUE - COZINHA		1990/06/18
107	06	05	9705	BANCADA 50X50X85 INOX	EB1 MINA 3 CARENQUE - COZINHA		1990/06/18
107	06	05	9706	BANCADA 140X60X85 INOX	EB1 MINA 3 CARENQUE - COZINHA		1998/03/13
107	06	05	9708	BANCADA 70X50X85 INOX	EB1 MINA 3 CARENQUE - COZINHA		1998/03/13
107	06	05	9709	BANCADA 80X60X85 INOX	EB1 MINA 3 CARENQUE - COZINHA		1998/03/13
107	06	05	9710	BANCADA 58X50X55 INOX	EB1 MINA 3 CARENQUE - COZINHA		1998/03/13
107	06	05	10602	BANCADA 70X60X85 INOX	EB1 MINA 3 CARENQUE - COZINHA		1998/03/13
107	06	05	10603	BANCADA LAVAGEM 140X70X85 INOX	EB1 MINA 3 CARENQUE - COZINHA		1998/03/13
107	06	05	10604	BANCADA 140X70X85 INOX	EB1 MINA 3 CARENQUE - COZINHA		1998/03/13
107	06	05	10605	BANCADA LAVAGEM 140X70X85 INOX	EB1 MINA 3 CARENQUE - COZINHA		1998/03/13
107	06	05	13539	BANCADA 60X70X85 INOX	EB1 MINA 3 CARENQUE - COZINHA		1998/03/13
107	06	05	13540	BANCADA LAVAGEM 120X70X85 INOX	EB1 MINA 3 CARENQUE - COZINHA		1983/04/20
107	06	05	13541	BANCADA 140X70X85 INOX	EB1 MINA 3 CARENQUE - COZINHA		1998/03/13
107	06	05	60392	ELEMENTO DE BANHO MARIA COM ESTUFA MOD. SEBE1450+SAV1450	COZINHA	B	2004/09/01
107	06	05	60470	ELEMENTO DE SELF SERVICE DE BANHO MARIA C/ ESTUFA MOD. SEBE1450*SAV1450	COZINHA	B	2004/09/01
107	06	05	60471	ELEMENTO DE TALHERES E PAO	COZINHA	B	2004/09/01
107	06	05	60478	PRATELEIRA EM INOX	COZINHA	B	
107	06	05	60494	PRATELEIRA EM INOX	COZINHA	B	
107	06	05	79245	ARMARIO DE INOX FECHADO COM PORTAS DE BATER, FECHADURA, 125X100	COZINHA	B	2008/02/18

O Responsavel,

O Chefe,

11:23 2019/02/04 Folha de Carga Pag. 2

ENTIDADE  
MUNICÍPIO DA AMADORA

## F O L H A D E C A R G A

Data: 2019/02/04  
Ano : 2018  
Pag.: 2

Serviço: A50203 -AF BASICO PRIMEIRO CICLO

Compartimento: 070701 -MINA-EB1 MANUEL HELENO - CARENQUE (MINA 3 EX-4)

Cl.	Tipo	Bem	Numero Inv.	Descrição	N. Serie/Referência	Estado	Data de Aquisição
107	06	99	60463	CARRO DE TRANSPORTE DE TABULEIROS	COZINHA	B	2004/09/01
107	06	99	60464	CARRO DE TRANSPORTE DE TABULEIROS	COZINHA	B	2004/09/01
107	06	99	60466	CAIXOTE DO LIXO	COZINHA	B	
107	06	99	60467	CAIXOTE DO LIXO	COZINHA	B	
107	06	99	61586	CAIXOTE DO LIXO C/ PEDAL	COZINHA	B	2004/11/29

O Responsavel,

O Chefe,

---

ENTIDADE  
MUNICÍPIO DA AMADORA

## FOLHA DE CARGA

Data: 2019/02/04  
Ano : 2018  
Pag.: 1

Servico: A50203 -AF BASICO PRIMEIRO CICLO

Compartimento: 111201 -VENTEIRA-EB1 VENTEIRA

Cl.	Tipo	Bem	Numero Inv.	Descrição	N. Serie/Referência	Estado	Data de Aquisição
107	06	02	49986	ARCA FRIGORÍFICA VERTICAL	EB1 VENTEIRA 1 - COZINHA	B	2002/01/03
107	06	02	49987	FRIGORÍFICO VERTICAL C/ 2 PORTAS	EB1 VENTEIRA 1 - COZINHA	B	2002/01/03
107	06	02	79268	ARMARIO FRIGORIFICO APN-701 EM ACO INOX 700 LTS, VENTILADO, COM PORTA E PRATELEIRAS E INOX		B	2008/02/18
107	06	03	49975	FRITADEIRA INDUSTRIAL C/ 1 CESTO	EB1 VENTEIRA 1 - COZINHA	B	2002/01/03
107	06	03	49976	FOGÃO INDUSTRIAL JUNEX C/ 7 BICOS	EB1 VENTEIRA 1 - COZINHA	B	2002/01/03
107	06	03	49977	GRELHADOR/BANHO MARIA ZANUSSI	EB1 VENTEIRA 1 - COZINHA	B	2002/01/03
107	06	03	49978	MONOLUME ZANUSSI	EB1 VENTEIRA 1 - COZINHA	B	2002/01/03
107	06	04	49979	ESQUENTADOR JUNKERS	EB1 VENTEIRA 1 - COZINHA	B	2002/01/03
107	06	04	49981	MÁQUINA DE LAVAR LOIÇA	EB1 VENTEIRA 1 - COZINHA	B	2002/01/03
107	06	04	49985	DESCASCADOR SAMMIC	EB1 VENTEIRA 1 - COZINHA	B	2002/01/03
107	06	04	49989	VARINHA MÁGICA SAMMIC	EB1 VENTEIRA 1 - COZINHA	B	2002/01/03
107	06	05	49969	PORTA-TALHERES EM INOX	EB1 VENTEIRA 1 - COZINHA	B	2002/01/03
107	06	05	49970	BANCADA EM INOX C/ VARÃO	EB1 VENTEIRA 1 - COZINHA	B	2002/01/03
107	06	05	49971	ESTUFA EM INOX C/ 4 CUBAS	EB1 VENTEIRA 1 - COZINHA	B	2002/01/03
107	06	05	49972	EXPOSITOR/VITRINE EM INOX P/ PRIO	EB1 VENTEIRA 1 - COZINHA	B	2002/01/03
107	06	05	49973	BANCADA EM INOX C/ VARÃO E GAVETA	EB1 VENTEIRA 1 - COZINHA	B	2002/01/03
107	06	05	49974	BANCADA EM INOX C/ VARÃO	EB1 VENTEIRA 1 - COZINHA	B	2002/01/03
107	06	05	49980	BANCADA C/ ABERTURA P/ DETRITOS E LAVATÓRIO	EB1 VENTEIRA 1 - COZINHA	B	2002/01/03
107	06	05	49982	BANCADA DE APOIO EM INOX	EB1 VENTEIRA 1 - COZINHA	B	2002/01/03
107	06	05	49983	BANCADA EM INOX PEQUENA	EB1 VENTEIRA 1 - COZINHA	B	2002/01/03
107	06	05	49984	BANCADA EM INOX C/ 2 CUBAS	EB1 VENTEIRA 1 - COZINHA	B	2002/01/03
107	06	05	49988	ESTANTE METÁLICA C/ PRATELEIRAS	EB1 VENTEIRA 1 - COZINHA	B	2002/01/03
107	06	05	49992	BANCADA EM INOX C/ 1 CUBA	EB1 VENTEIRA 1 - COZINHA	B	2002/01/03
107	06	05	49993	LAVA-MÃOS EM INOX	EB1 VENTEIRA 1 - COZINHA	B	2002/01/03
107	06	05	49994	BANCADA EM INOX C/ 3 GAVETAS	EB1 VENTEIRA 1 - COZINHA	B	2002/01/03
107	06	05	49995	PRATELEIRA EM INOX	EB1 VENTEIRA 1 - COZINHA	B	2002/01/03
107	06	05	50001	PORTA-TABULEIROS EM INOX	EB1 VENTEIRA 1 - COZINHA	B	2002/01/03
107	06	99	61587	CAIXOTE DO LIXO C/ PEDAL	COZINHA	B	2004/11/29

O Responsável,

O Chefe,

ENTIDADE  
MUNICÍPIO DA AMADORA

## FOLHA DE CARGA

Data: 2019/02/04  
Ano : 2018  
Pag.: 1

Servico: A50203 -AF BASICO PRIMEIRO CICLO

Compartimento: 111301 -VENTEIRA-EB1 RAQUEL GAMBIRO (VENTEIRA 2)

Cl.	Tipo	Bem	Numero Inv.	Descrição	N. Serie/Referência	Estado	Data de Aquisição
107	06	02	85215	ARMARIO DE CONGELADOS JCS	EB1 VENTEIRA 2 - COZINHA	B	2010/02/04
107	06	02	85216	ARMARIO DE CONGELADOS JCS		B	2010/02/04
107	06	02	85217	ARMARIO FRIGORIFICO DE CONSERVACAO JCS		B	2010/02/04
107	06	02	85218	ARMARIO FRIGORIFICO DE CONSERVACAO JCS		B	2010/02/04
107	06	02	85219	ARMARIO FRIGORIFICO DE CONSERVACAO JCS		B	2010/02/04
107	06	02	85220	ARMARIO FRIGORIFICO DE CONSERVACAO JCS		B	2010/02/04
107	06	02	85237	ELEMENTO REFRIGERADO COM VITRINE FAMEX		B	2010/02/04
107	06	02	85239	ARMARIO FRIGORIFICO DE CONSERVACAO JCS		B	2010/02/04
107	06	03	10048	FOGÃO 4 BICOS TECNOGAS		B	2000/11/08
107	06	03	85208	MONOLUME INDUSTRIAL FAMEX GICO		B	2010/02/04
107	06	03	85209	FRITADEIRA BASCULANTE FAMEX GICO		B	2010/02/04
107	06	03	85210	FOGAO INDUSTRIAL FAMEX GICO		B	2010/02/04
107	06	03	85211	FORNO CONVECTOR GICO + CAVALETE DE SUPORTE AO FORNO FAMEX		B	2010/02/04
107	06	03	85236	ELEMENTO QUENTE BANHO MARIA FAMEX		B	2010/02/04
107	06	04	85212	MAQUINA LAVAR LOUCA ELFRAMO		B	2010/02/04
107	06	04	85221	DESCASCADORA DE BATATAS SAMMIX + FILTRO PARA FECULA + SUPORTE DE DESCASCADORA		B	2010/02/04
107	06	04	85226	CORTADORA DE LEGUMES ROBOT COUPE + PACK DE 9 DISCOS		B	2010/02/04
107	06	04	85227	ABRE LATAS PROFESSIONAL SAMMIC		B	2010/02/04
107	06	04	85228	TRITURADOR BATEDOR SAMMIC		B	2010/02/04
107	06	04	85229	BASCULA DIGITAL TISSOT		B	2010/02/04
107	06	04	85230	ESQUENTADOR VENTILADO JUNKERS		B	2010/02/04
107	06	04	85231	BALANCA DIGITAL TISSOT		B	2010/02/04
107	06	05	85206	MOBILIARIO DE COZINHA (MESAS, BANCADAS, ARMARIOS ...)		B	2010/02/04
107	06	05	85232	CARRO TIPO ZORRA FAMEX		B	2010/02/04
107	06	05	85233	CARRO PORTA TABULEIROS		B	2010/02/04
107	06	05	85234	CARRO PORTA TABULEIROS		B	2010/02/04
107	06	05	85235	ELEMENTO TABULEIROS, TALHERES E CAIXA PAO FAMEX		B	2010/02/04
107	06	05	85238	ELEMENTO CAIXA CONTROLO FAMEX		B	2010/02/04
107	06	99	85207	CUPULA APANHA FUMOS + SISTEMA DE EXTRACCAO DE FUMOS E DE COMPENSACAO DE AR		B	2010/02/04
107	06	99	85213	ELECTROCOLADOR DE INSECTOS MOEL		B	2010/02/04
107	06	99	85214	ELECTROCOLADOR DE INSECTOS MOEL		B	2010/02/04
107	06	99	85222	CARRO DE DETRITOS	B	2010/02/04	
107	06	99	85223	CARRO DE DETRITOS	B	2010/02/04	
107	06	99	85224	CARRO DE DETRITOS	B	2010/02/04	
107	06	99	85225	CARRO DE DETRITOS	B	2010/02/04	

O Responsavel,

O Chefe,

ENTIDADE  
MUNICÍPIO DA AMADORA

## FOLHA DE CARGA

Data: 2019/02/04  
Ano : 2018  
Pag.: 1

Servico: A50203 -AF BASICO PRIMEIRO CICLO

Compartimento: 070801 -MINA-EB1 APRÍCIO GOMES (MINA 6 EX-7)

Cl.	Tipo	Bem	Numero Inv.	Descrição	N. Serie/Referência	Estado	Data de Aquisição
107	06	02	13602	FRIGORIFICO VERTICAL ARISTON	EB1 MINA 6 (EX 7) - COZINHA		1987/09/26
107	06	05	61863	MESA RECTANGULAR DE REFEITORIO COM ESTRUTURA TUBULAR AZUL E TAMPO BRANCO	REQ.Nº 3734	B	2004/11/11
107	06	05	61864	MESA RECTANGULAR DE REFEITORIO COM ESTRUTURA TUBULAR AZUL E TAMPO BRANCO	REQ.Nº 3734	B	2004/11/11
107	06	05	61865	MESA RECTANGULAR DE REFEITORIO COM ESTRUTURA TUBULAR AZUL E TAMPO BRANCO	REQ.Nº 3734	B	2004/11/11
107	06	05	61866	MESA RECTANGULAR DE REFEITORIO COM ESTRUTURA TUBULAR AZUL E TAMPO BRANCO	REQ.Nº 3734	B	2004/11/11
107	06	05	61867	MESA RECTANGULAR DE REFEITORIO COM ESTRUTURA TUBULAR AZUL E TAMPO BRANCO	REQ.Nº 3734	B	2004/11/11
107	06	05	61868	MESA RECTANGULAR DE REFEITORIO COM ESTRUTURA TUBULAR AZUL E TAMPO BRANCO	REQ.Nº 3734	B	2004/11/11
107	06	05	61869	MESA RECTANGULAR DE REFEITORIO COM ESTRUTURA TUBULAR AZUL E TAMPO BRANCO	REQ.Nº 3734	B	2004/11/11

O Responsavel,

O Chefe,

---

**AGRUP CARDOSO LOPES  
EB1/JI APRIGÍO GOMES**

DESIGNAÇÃO DE EQUIPAMENTOS	QUANTIDADE	Nº PATRIMÓNIO
Armário de detergentes vertical	1	S/N
Armário frigorífico temp. neg.	4	S/N
Armário frigorífico temp. positiva	5	S/N
Linha de self	1	S/N
Módulo porta talheres/tabuleiros	1	S/N
Banho Maria c. rodas	1	S/N
Estufa	2	S/N
Fogão	1	S/N
Forno Convector	1	S/N
Descascadora de Batatas	1	S/N
Esquentador	1	S/N
Exaustor/hote	1	S/N
Electrocutores	2	S/N
Máquina de lavar loiça	1	S/N
Cuba de lava-mãos de inox	2	S/N
Trituradora de sopa industrial	1	S/N
Trituradora de sopa pequena	1	S/N
Armários de parede fechAdo	4	S/N
Bancada c/ cuba	2	S/N
Bancadas Fechadas c/ gavetas	4	S/N
Bancadas Abertas	6	S/N
Prateleira Inox copa	1	S/N
Máquina descascadora de legumes	1	S/N
Combinado robot-Coupe	1	S/N
Exaustor Copa	1	S/N
Armário Fechado Alto Inox	1	S/N
Estantes desp. Plástico	4	S/N
Carro de detritos com pedal	4	S/N
Carro de apoio às refeições	2	S/N
Carro de tabuleiros em inox	3	S/N
Marmita	1	S/N
Basculante	1	S/N

ENTIDADE  
MUNICÍPIO DA AMADORA

## FOLHA DE CARGA

Data: 2019/02/04  
Ano : 2018  
Pag.: 1

Servico: A50203 -AF BASICO PRIMEIRO CICLO

Compartimento: 070501 -MINA-EB1 MINA - MIGUEL BOMBARDA

Cl.	Tipo	Bem	Numero Inv.	Descrição	N. Serie/Referência	Estado	Data de Aquisição
107	06	05	61803	MESA RECTANGULAR DE REFEITORIO COM ESTRUTURA TUBULAR AZUL E TAMPO BRANCO	REQ.Nº 3735	B	2004/11/11
107	06	05	61804	MESA RECTANGULAR DE REFEITORIO COM ESTRUTURA TUBULAR AZUL E TAMPO BRANCO	REQ.Nº 3735	B	2004/11/11
107	06	05	61805	MESA RECTANGULAR DE REFEITORIO COM ESTRUTURA TUBULAR AZUL E TAMPO BRANCO	REQ.Nº 3735	B	2004/11/11
107	06	05	61806	MESA RECTANGULAR DE REFEITORIO COM ESTRUTURA TUBULAR AZUL E TAMPO BRANCO	REQ.Nº 3735	B	2004/11/11
107	06	05	61807	MESA RECTANGULAR DE REFEITORIO COM ESTRUTURA TUBULAR AZUL E TAMPO BRANCO	REQ.Nº 3735	B	2004/11/11
107	06	05	61808	MESA RECTANGULAR DE REFEITORIO COM ESTRUTURA TUBULAR AZUL E TAMPO BRANCO	REQ.Nº 3735	B	2004/11/11
107	06	05	61809	MESA RECTANGULAR DE REFEITORIO COM ESTRUTURA TUBULAR AZUL E TAMPO BRANCO	REQ.Nº 3735	B	2004/11/11
107	06	05	61810	MESA RECTANGULAR DE REFEITORIO COM ESTRUTURA TUBULAR AZUL E TAMPO BRANCO	REQ.Nº 3735	B	2004/11/11
107	06	05	61811	MESA RECTANGULAR DE REFEITORIO COM ESTRUTURA TUBULAR AZUL E TAMPO BRANCO	REQ.Nº 3735	B	2004/11/11
107	06	05	61812	MESA RECTANGULAR DE REFEITORIO COM ESTRUTURA TUBULAR AZUL E TAMPO BRANCO	REQ.Nº 3735	B	2004/11/11
107	06	05	61813	MESA RECTANGULAR DE REFEITORIO COM ESTRUTURA TUBULAR AZUL E TAMPO BRANCO	REQ.Nº 3735	B	2004/11/11
107	06	05	61814	MESA RECTANGULAR DE REFEITORIO COM ESTRUTURA TUBULAR AZUL E TAMPO BRANCO	REQ.Nº 3735	B	2004/11/11
107	06	05	79264	BALDE DO LIXO EM AÇO INOX SEM PEDAL, 50 LTS, RODADO E TAMPA COM PEGA		B	2008/02/18

O Responsavel,

O Chefe,

**AGRUP CARDOSO LOPES**  
**EB1/JI MINA**

DESIGNAÇÃO DE EQUIPAMENTOS	QUANTIDADE	Nº PATRIMÓNIO
Armário de detergentes horizontal	1	S/N
Armário de detergentes vertical	2	S/N
Armário frigorífico temp. neg. 700 l	2	S/N
Armário frigorífico temp. neg. 400 l	2	S/N
Arca congeladora	1	S/N
Linha de self	1	S/N
Módulo porta talheres/tabuleiros	1	S/N
Banho Maria	1	S/N
Estufa	1	S/N
Fogão	1	S/N
Monolume	1	S/N
Forno Convector	1	S/N
Descascadora de Batatas	1	S/N
Esquentador	1	S/N
Exaustor/hole	1	S/N
Fritadeira Mergulhante 2 Cubas	1	S/N
Electrocutores	2	S/N
Máquina de lavar loiça	1	S/N
Cuba de lava-mãos de inox	1	S/N
Cuba de lava-mãos de pedal pé /inox	1	S/N
Equipamento de bancada	1	S/N
Trituradora de sopa	1	S/N
Batedeira	1	S/N
Máquina descascadora de legumes	1	S/N
Combinado robot-Coupe	1	S/N
Bacula digital	1	S/N
Balança de Bancada	1	S/N
Carro de detritos com pedal	1	S/N
Carro de detritos sem pedal	1	S/N
Carro de apoio às refeições	2	S/N
Carro de tabuleiros em inox	1	S/N
Cacifos 3 portas	2	S/N
Marmita	1	S/N
Basculante	1	S/N

ENTIDADE  
MUNICÍPIO DA AMADORA

## FOLHA DE CARGA

Data: 2019/02/04  
Ano : 2018  
Pag.: 1

Servico: A50202 -AF JARDINS DE INFANCIA

Compartimento: 112131 -MINA-J.I. CERRADO DA BICA

Cl.	Tipo	Bem	Numero Inv.	Descrição	N. Serie/Referência	Estado	Data de Aquisição
107	06	02	47904	ARMÁRIO/FRIGORÍFICO	J.I.CERRADO BICA - COZINHA	B	2003/01/03
107	06	02	47905	ARMÁRIO/ARCA CONGELADORA	J.I.CERRADO BICA - COZINHA	B	2003/01/03
107	06	03	47912	FOGÃO MONOLUME	J.I.CERRADO BICA - COZINHA	B	2003/01/03
107	06	03	47913	FOGÃO INDUSTRIAL	J.I.CERRADO BICA - COZINHA	B	2003/01/03
107	06	04	47910	MÁQUINA DA LOIÇA	J.I.CERRADO BICA - COZINHA	B	2003/01/03
107	06	04	47916	FRITADEIRA INDUSTRIAL	J.I.CERRADO BICA - COZINHA	B	2003/01/03
107	06	04	47919	FIAMBREIRA IDEA	J.I.CERRADO BICA - COZINHA	B	2003/01/03
107	06	04	47921	PICADORA OIL	J.I.CERRADO BICA - COZINHA	B	2003/01/03
107	06	04	47923	CORTADORA DIMENSION-ROBOT COUPE CL50	J.I.CERRADO BICA - COZINHA	B	2003/01/03
107	06	04	47925	ROBOT COUPE/VARINHA	J.I.CERRADO BICA - COZINHA	B	2003/01/03
107	06	04	47929	DESCASCADOR DE BATATAS	J.I.CERRADO BICA - COZINHA	B	2003/01/03
107	06	05	47906	SUPORTE ROLO PAPEL	J.I.CERRADO BICA - COZINHA	B	2002/01/03
107	06	05	47907	CUBA LAVA MAOS	J.I.CERRADO BICA - COZINHA	B	2003/01/03
107	06	05	47908	ARMÁRIO C/PORTAS CORRER INOX	J.I.CERRADO BICA - COZINHA	B	2003/01/03
107	06	05	47909	ARMÁRIO INOX	J.I.CERRADO BICA - COZINHA	B	2002/01/03
107	06	05	47911	BANCADA C/CUBA INOX	J.I.CERRADO BICA - COZINHA	B	2002/01/03
107	06	05	47917	BANCADA PORTA TALHERES INOX	J.I.CERRADO BICA - COZINHA	B	2002/01/03
107	06	05	47918	BANCADA RECTANGULAR INOX	J.I.CERRADO BICA - COZINHA	B	2003/01/03
107	06	05	47922	BANCADA C/ CUBA INOX	J.I.CERRADO BICA - COZINHA	B	2003/01/03
107	06	05	47924	ROBOT COUPE MP 450/VARINHA	J.I.CERRADO BICA - COZINHA	B	2003/01/03
107	06	05	47926	BANCADA INOX	J.I.CERRADO BICA - COZINHA	B	2003/01/03
107	06	05	47927	BANCADA C/CUBA QUADRADA INOX	J.I.CERRADO BICA - COZINHA	B	2003/01/03
107	06	05	47928	PRATELEIRA INOX	J.I.CERRADO BICA - COZINHA	B	2003/01/03
107	06	05	52616	DOSEADOR DE SABÃO LÍQUIDO	J.I.CERRADO DA BICA-COZINHA	B	2002/01/03
107	06	05	57467	ESTANTE DE 5 PRATELEIRAS	J.I.CERRADO DA BICA-COZINHA	B	2003/01/01
107	06	05	57468	PRATELEIRA MURAL	J.I.CERRADO DA BICA-COZINHA	B	2003/01/03
107	06	05	57469	MESA ESCAPARETE EM INOX DISOTEL	J.I.CERRADO DA BICA-COZINHA	B	2003/01/03
107	06	05	57470	LAVADOURO COM CUBA	J.I.CERRADO DA BICA-COZINHA	B	2003/01/03
107	06	05	57471	CARRO PARA TRANSPORTE DE LOUÇA	J.I.CERRADO BICA - COZINHA	B	2003/01/03
107	06	06	52586	PALAMENTA - 19 PEÇAS	J.I.CERRADO BICA - COZINHA	B	2002/09/10
107	06	06	57466	PANELA DE PRESSÃO	J.I.CERRADO BICA - COZINHA	B	2003/01/01

O Responsavel,

O Chefe,

11:29 2019/02/04 Folha de Carga Pag. 2

ENTIDADE  
MUNICÍPIO DA AMADORA

## FOLHA DE CARGA

Data: 2019/02/04  
Ano : 2018  
Pag.: 2

Servico: A50202 -AF JARDINS DE INFANCIA

Compartimento: 112131 -MINA-J.I. CERRADO DA BICA

Cl.	Tipo	Bem	Numero Inv.	Descrição	N. Serie/Referência	Estado	Data de Aquisição
107	06	99	47914	CAIXOTE DE DETRITOS	J.I.CERRADO BICA - COZINHA	B	2003/01/03
107	06	99	61592	CAIXOTE DO LIXO C/ PEDAL	COZINHA	B	2004/11/29
107	06	99	80777	ESTRUTURA EM INOX 304 C/ CHAPA DE 1.5MM E INTERIOR FORRADO A LA ROCHA C/ FONTES TERMICAS KLINGIROLITE	COZINHA	B	2008/12/10

O Responsavel,

O Chefe,

---

ENTIDADE  
MUNICÍPIO DA AMADORA

## FOLHA DE CARGA

 Data: 2019/02/04  
Ano : 2018  
Pag.: 1

Serviço: A50203 -AF BASICO PRIMEIRO CICLO

Compartimento: 090501 -SÃO BRÁS-EB1 MOINHOS DA FUNCHEIRA (MINA 7 EX-9)

Cl.	Tipo	Bem	Numero Inv.	Descrição	N. Serie/Referência	Estado	Data de Aquisição
107	06	02	10233	FRIGORIFICO VERTICAL GENERAL ELECTRIC	COZINHA		2000/11/08
107	06	02	10324	FRIGORIFICO VERTICAL PHILIPS	COZINHA		1990/05/09
107	06	02	47654	ARMÁRIO/ARCA CONGELADORA	EB1 MINA 7 (EX 9) -	B	2003/01/03
					COZINHA		
107	06	02	47655	ARMÁRIO/FRIGORÍFICO DISOTEL	EB1 MINA 7 (EX 9) -	B	2003/01/03
					COZINHA		
107	06	02	79271	ARMARIO FRIGORIFICO APN-701 EM ACO INOX 700 LTS, VENTILADO, COM PORTA E PRATELEIRAS E INOX		B	2008/02/18
107	06	03	47642	BANCADA QUADRADA DE SELF SERVICE EM INOX	EB1 MINA 7 (EX 9) -	B	2003/01/03
					COZINHA		
107	06	03	47643	BANCADA DE SELF SERVICE FRIO EM INOX	EB1 MINA 7 (EX 9) -	B	2003/01/03
					COZINHA		
107	06	03	47644	BANCADA DE SELF SERVICE QUENTE 4 CUBAS EM INOX	EB1 MINA 7 (EX 9) -	B	2003/01/03
					COZINHA		
107	06	03	47645	BANCADA QUADRADA DE SELF SERVICE EM INOX	EB1 MINA 7 (EX 9) -	B	2003/01/03
					COZINHA		
107	06	03	47647	BANCADA ESTUFA C/ 4 CUBAS DE ALIMENTOS	EB1 MINA 7 (EX 9) -	B	2003/01/03
					COZINHA		
107	06	03	47670	FOGÃO MONOLUME	EB1 MINA 7 (EX 9) -	B	2002/01/03
					COZINHA		
107	06	03	47673	FOGÃO INDUSTRIAL DISOTEL	EB1 MINA 7 (EX 9) -	B	2003/01/03
					COZINHA		
107	06	04	10239	EXTRACTOR DE FUMOS S E P	COZINHA		1995/09/12
107	06	04	47649	FIAMBREIRA IDEA	EB1 MINA 7 (EX 9) -	B	2002/01/03
					COZINHA		
107	06	04	47656	BATEDEIRA PRENETTE BTF 0007	EB1 MINA 7 (EX 9) -	B	2002/01/03
					COZINHA		
107	06	04	47659	CUBA LAVA MÃOS EM INOX	EB1 MINA 7 (EX 9) -	B	2002/01/03
					COZINHA		
107	06	04	47660	BANCADA C/ CUBA INOX	EB1 MINA 7 (EX 9) -	B	2003/01/03
					COZINHA		
107	06	04	47662	ROBOT COUPE LEGUMES SL50	EB1 MINA 7 (EX 9) -	B	2003/01/03
					COZINHA		
107	06	04	47667	PICADORA OIL	EB1 MINA 7 (EX 9) -	B	2003/01/03
					COZINHA		
107	06	04	47668	ROBOT COUPE P450	EB1 MINA 7 (EX 9) -	B	2002/01/03
					COZINHA		
107	06	04	47669	ROBOT COUPE P550 VARINHA MÁGICA	EB1 MINA 7 (EX 9) -	B	2002/01/03
					COZINHA		
107	06	04	47671	FRITADEIRA INDUSTRIAL	EB1 MINA 7 (EX 9) -	B	2003/01/03
					COZINHA		
107	06	04	47674	PORTA ROLOS	EB1 MINA 7 (EX 9) -	B	2002/01/03
					COZINHA		
107	06	04	47676	ESQUENTADOR VULCANO	EB1 MINA 7 (EX 9) -	B	2002/01/03
					COZINHA		
107	06	04	47678	MÁQUINA DE LAVAR LOIÇA	EB1 MINA 7 (EX 9) -	B	2003/01/03
					COZINHA		
107	06	04	94072	FORNO CONVECTOR MISTO		X	2014/03/11
107	06	05	47646	BANCADA PORTA TALHERES INOX	EB1 MINA 7 (EX 9) -	B	2003/01/03
					COZINHA		
107	06	05	47650	BANCADA QUADRADA INOX	EB1 MINA 7 (EX 9) -	B	2002/01/03
					COZINHA		
107	06	05	47651	BANCADA RECTANGULAR INOX	EB1 MINA 7 (EX 9) -	B	2003/01/03
					COZINHA		
107	06	05	47652	BANCADA RECTANGULAR INOX	EB1 MINA 7 (EX 9) -	B	2003/01/03
					COZINHA		
107	06	05	47653	BANCADA C/ CUBA INOX	EB1 MINA 7 (EX 9) -	B	2003/01/03
					COZINHA		
107	06	05	47657	CUBA LAVA MÃOS EM INOX	EB1 MINA 7 (EX 9) -	B	2003/01/03
					COZINHA		
107	06	05	47661	BANCADA RECTANGULAR INOX	EB1 MINA 7 (EX 9) -	B	2003/01/03
					COZINHA		

O Responsável,

O Chefe,

ENTIDADE  
MUNICÍPIO DA AMADORA

## FOLHA DE CARGA

Data: 2019/02/04  
Ano : 2018  
Pag.: 2

Servico: A50203 -AF BASICO PRIMEIRO CICLO

Compartimento: 090501 -SÃO BRÁS-EB1 MOINHOS DA FUNCHEIRA (MINA 7 EX-9)

Cl.	Tipo	Bem	Numero Inv.	Descrição	N. Serie/Referência	Estado	Data de Aquisição
107	06	05	47663	PRATELEIRA INOX	EB1 MINA 7 (EX 9) - COZINHA	B	2003/01/03
107	06	05	47664	PRATELEIRA INOX	EB1 MINA 7 (EX 9) - COZINHA	B	2003/01/03
107	06	05	47665	BANCADA C/ CUBA INOX	EB1 MINA 7 (EX 9) - COZINHA	B	2003/01/03
107	06	05	47666	BANCADA QUADRADA INOX	EB1 MINA 7 (EX 9) - COZINHA	B	2002/01/03
107	06	05	47672	BANCADA INOX	EB1 MINA 7 (EX 9) - COZINHA	B	2003/01/03
107	06	05	47675	BANCADA INOX	EB1 MINA 7 (EX 9) - COZINHA	B	2003/01/03
107	06	05	47677	BANCADA EM INOX C/ CUBA E SAÍDA P/DEPÓSITO DE DETRITOS	EB1 MINA 7 (EX 9) - COZINHA	B	2003/01/03
107	06	05	79259	BALDE DO LIXO EM ACO INOX SEM PEDAL, 50 LTS, RODADO E TAMPA COM PEGA		B	2008/02/18
107	06	06	47679	PANELA PRESSÃO INDUSTRIAL	EB1 MINA 7 (EX 9) - COZINHA	B	2002/01/03
107	06	06	52639	PALAMENTA - 19 PEÇAS	EB1 MINA 7 (EX 9) - COZINHA	B	2002/09/09
107	06	99	47681	CAIXOTE DO LIXO EM INOX	EB1 MINA 7 (EX 9) - COZINHA	B	2003/01/03
107	06	99	61585	CAIXOTE DO LIXO C/ PEDAL	COZINHA	B	2004/11/29
107	06	99	89765	ESQUENTADOR VULCANO		B	2011/06/06

O Responsavel,

O Chefe,

11:26 2019/02/04 Folha de Carga Pag. 1

ENTIDADE  
MUNICÍPIO DA AMADORA

F O L H A D E C A R G A

Data: 2019/02/04  
Ano : 2018  
Pag.: 1

Servico: A50203 -AF BASICO PRIMEIRO CICLO

Compartimento: 112147 -BRANDOA - EBI CASAL DA MIRA

Cl.	Tipo	Bem	Numero Inv.	Descrição	N. Serie/Referência	Estado	Data de Aquisição
107	06	02	60314	FRIGORIGICO FAGOR	COZINHA	B	
107	06	02	60315	ARCA FRICOM	COZINHA	B	
107	06	02	60348	BANCADA DE SELFSERVICE DE REFRIGERAÇÃO C/ PRATELEIRAS	COZINHA	B	
107	06	02	79292	ARMARIO FRIGORIFICO AFN-701		B	2008/08/01
107	06	02	79300	ARMARIO FRIGORIFICO AFN-701		B	2008/08/01
107	06	03	60329	FRITADEIRA	COZINHA	B	
107	06	03	60330	BANHO MARIA FAGOR	COZINHA	B	
107	06	03	60331	FRITADEIRA FAGOR	COZINHA	B	
107	06	03	60333	FOGÃO COM 4 BICOS FAGOR	COZINHA	B	
107	06	03	60334	MONOLUME FAGOR	COZINHA	B	
107	06	03	60344	FORNO FOINOX SPEED	COZINHA	B	
107	06	04	60312	DESCASCADOR SAMMIC	COZINHA	B	
107	06	04	60318	ESQUENTADOR VULCANO	COZINHA	B	
107	06	04	60322	MAQUINA DE LAVAR LOIÇA FAGOR	COZINHA	B	
107	06	04	78888	TRITURADOR DE SOPAS COM BRACO TRITURADOR - TR-350 BN		B	2008/12/02
107	06	05	60311	CARRO DE TRANSPORTE DE COMIDA	COZINHA	B	
107	06	05	60313	LAVA MÃOS EM INOX	COZINHA	B	
107	06	05	60316	ESTANTE	COZINHA	B	
107	06	05	60317	ESTANTE	COZINHA	B	
107	06	05	60319	PRATELEIRA EM INOX	COZINHA	B	
107	06	05	60320	BANCADA EM INOX COM SAIDA DE DETRITOS	COZINHA	B	
107	06	05	60321	BANCADA EM INOX COM CUBA	COZINHA	B	
107	06	05	60323	BANCADA DE APOIO EM INOX	COZINHA	B	
107	06	05	60324	BANCADA EM INOX C/ 2 CUBAS	COZINHA	B	
107	06	05	60325	BANCADA EM INOX QUADRADA	COZINHA	B	
107	06	05	60326	BANCADA EM INOX COM CUBA E GAVETA	COZINHA	B	
107	06	05	60327	BANCADA DE APOIO EM INOX COM GAVETA	COZINHA	B	
107	06	05	60328	BANCADA DE APOIO CANTO EM INOX COM 2 GAVETAS	COZINHA	B	
107	06	05	60335	BANCADA DE APOIO EM INOX C/ 2 GAVETAS	COZINHA	B	
107	06	05	60336	ARMÁRIO EM INOX COM 2 PORTAS	COZINHA	B	
107	06	05	60340	PORTA TALHERES E PÃO	COZINHA	B	
107	06	05	60341	BANCADA EM INOX RECTANGULAR C/ 2 GAVETAS	COZINHA	B	
107	06	05	60342	BANCADA RECTANGULAR INOX C/ 2 GAVETAS	COZINHA	B	
107	06	05	60343	ARMÁRIO DE AQUECIMENTO	COZINHA	B	
107	06	05	60345	ARMARIO SELFERVICE EM INOX COM PRATELEIRAS	COZINHA	B	
107	06	05	60346	ARMARIO EM INOX COM PORTAS DE CORRER E PRATELEIRAS	COZINHA	B	
107	06	05	60347	BANCADA DE SELFERVICE DE AQUECIMENTO COM PRATELEIRAS	COZINHA	B	
107	06	05	60350	CARRO PORTA TABULEIROS	COZINHA	B	
107	06	05	60351	CARRO PORTA TABULEIROS	COZINHA	B	
107	06	05	61532	MESA RECTANGULAR DE REFEITORIO COM ESTRUTURA TUBULAR AZUL E TAMPO BRANCO	REQ.Nº 3731	B	2004/11/11
107	06	05	61533	MESA RECTANGULAR DE REFEITORIO COM ESTRUTURA TUBULAR AZUL E TAMPO BRANCO	REQ.Nº 3731	B	2004/11/11
107	06	05	61534	MESA RECTANGULAR DE REFEITORIO COM ESTRUTURA TUBULAR AZUL E TAMPO BRANCO	REQ.Nº 3731	B	2004/11/11
107	06	05	61535	MESA RECTANGULAR DE REFEITORIO COM ESTRUTURA TUBULAR AZUL E TAMPO BRANCO	REQ.Nº 3731	B	2004/11/11
107	06	05	79263	BALDE DO LIXO EM ACO INOX SEM PEDAL, 50 LTS, RODADO E TAMPA COM PEGA		B	2008/02/18
107	06	99	60349	CARRO DE TRANSPORTE DE COMIDA	COZINHA	B	
107	06	99	61531	CAIXOTE DO LIXO C/ PEDAL	COZINHA	B	2004/11/29

O Responsavel,

O Chefe,

**AGRUP. JOSÉ CARDOSO PIRES  
EB1/JI JOSÉ GARCÊS**

<b>EQUIPAMENTOS</b>	<b>QUANTIDADE</b>	<b>Nº PATRIMÓNIO</b>
Armário de parede c/ portas	1	S/N
Armário de detergentes vertical	1	S/N
Armário frigorífico de Congelação	2	S/N
Armário frigorífico de refrigeração	1	S/N
Arca congeladora /peixe ,carne	2	S/N
Linha de self	1	S/N
Bancada de Apoio à máquina da loiça	1	S/N
Bancada de Loiça fina C/cuba	1	S/N
Bancada grande aberta	1	S/N
Bancada de apoio ao forno	2	S/N
Bancada de apoio ao Fogão	1	S/N
Bancada c/ cuba/carne, peixe	1	S/N
Bancada de Apoio c/ gavetas	1	S/N
Bancada de Loiça grossa c/ duas cubas	1	S/N
Bancada Desc/ bata/c/gavetas	1	S/N
Módulo porta talheres/tabuleiros	1	S/N
Banho Maria c/ rodas	1	S/N
Estufa	1	S/N
Fogão	1	S/N
Forno Convector	1	S/N
Descascadora de Batatas	1	S/N
Esquentador	1	S/N
Exaustor/hote	2	SN
Máquina Registradora	1	S/N
Máquina de lavar loiça	1	S/N
Cuba de lava-mãos de inox	1	S/N
Cuba de lava-mãos de pedal pé /inox	1	S/N
Basculante	1	SN
Trituradora de sopa	1	S/N
Prateleiras de Parede de Cozinha Inox	2	S/N
Prateleiras desp. Inox	2	S/N
Máquina de picar carne	1	S/N
Máquina descascadora de legumes	1	S/N
Combinado robot-Coupe	1	S/N
Balança de Bancada	1	S/N
Carro de detritos com pedal	2	S/N
Carro de detritos sem pedal	2	S/N
Carro de apoio às refeições	2	S/N
Carro de tabuleiros em inox	2	S/N
Cacifos 3 portas	1	S/N
Panela de pressão Incls.	1	S/N

ENTIDADE  
MUNICÍPIO DA AMADORA

## FOLHA DE CARGA

Data: 2019/02/04  
Ano : 2018  
Pag.: 1

Servico: A50203 -AF BASICO PRIMEIRO CICLO

Compartimento: 090301 -MINA-EB1 A-DA-BEJA (MINA 4 EX-5)

Cl.	Tipo	Bem	Numero Inv.	Descrição	N. Serie/Referência	Estado	Data de Aquisição
107	06	02	70448	ARMARIO FRIGORIFICO VERTICAL	EB1 MINA 5 - COZINHA	B	2006/09/08
107	06	02	78971	ARMARIO FRIGORIFICO AFP-701		B	2008/08/01
107	06	03	15738	FOGÃO 2 BICOS PORTUGAL		B	1995/09/18
107	06	03	69289	FRITADEIRA Mergulhante Dupla, SAMMIC MODELO FG (DE CHAO A GAS)		B	2006/11/07
107	06	03	78773	FOGAO MONOLUME ZANUSSI MODELO FP/GID		B	2008/03/07
107	06	04	70449	DESCASCADORA DE BATATAS		B	2006/09/08
107	06	04	70450	CORTADOR DE LEGUMES ROBOT COUPE		B	2006/09/08
107	06	04	70451	BATEDEIRA MISTURADORA SAMMIC		B	2006/09/08
107	06	04	72005	VARINHA HB701141		B	2006/10/13
107	06	04	72006	VARINHA HB701141		B	2006/10/13
107	06	04	79275	TRITURADOR DE SOPAS SAMMIC TR-350 BN COM BRACO TRITURADOR	B	2008/02/18	
107	06	05	74713	CARRO DE TRANSPORTE DE 32 TABULEIROS SELF 565X740X1725 MODELO C32S	J.I. BURACA - COZINHA	B	2007/03/12
107	06	05	74714	CARRO DE TRANSPORTE DE 32 TABULEIROS SELF 565X740X1725 MODELO C32S		B	2007/03/12
107	06	99	633	CARRINHO TRSP COMIDA INOX		B	1982/04/22
107	06	99	70452	BALDE RODADO P/ DETRITOS C/ PEDAL	B	2006/09/08	
107	06	99	70453	BALDE RODADO P/ DETRITOS C/ PEDAL	B	2006/09/08	
107	06	99	70454	LAVA-MAOS C/ MISTURADORA	B	2006/09/08	

O Responsavel,

O Chefe,

ENTIDADE  
MUNICÍPIO DA AMADORA

## FOLHA DE CARGA

Data: 2019/02/04  
Ano : 2018  
Pag.: 1

Servico: A50203 -AF BASICO PRIMEIRO CICLO

Compartimento: 050301 -DAMAIA-EBI ÁGUAS LIVRES (DAMAIA 2)

Cl.	Tipo	Bem	Numero Inv.	Descrição	N. Serie/Referência	Estado	Data de Aquisição
107	06	02	11849	ARCA FRIGORIFICA HORIZONTAL SMEG	EBI DAMAIA 2 - COZINHA		2000/11/08
107	06	02	12823	FRIGORIFICO VERTICAL IBERNA	EBI DAMAIA 2 - COZINHA		1981/06/20
107	06	02	79267	ARMARIO FRIGORIFICO AFN-701 EM ACO INOX 700 LTS, VENTILADO, COM PORTA E PRATELEIRAS E INOX		B	2008/02/18
107	06	02	83586	ARMARIO FRIGORIFICO AFV 701 ET		B	2009/01/01
107	06	02	83601	ELEMENTO BANHO MARIA COM ESTUFA E 4 RECIPIENTES COM TAMPA + ALCADO EM VIDRO + BARRAS DESLIZANTES DE TABULEIROS		B	2009/01/01
107	06	02	83602	ELEMENTO REFRIGERADO COM VITRINE + ELEMENTO DE CONTROLO + ELEMENTO DE PROTECCAO + BARRAS DE DESLIZAMENTO DE TABULEIROS		B	2009/01/01
107	06	03	5019	FOGÃO 4 BICOS PORTUGAL	EBI DAMAIA 2 - COZINHA		2000/11/08
107	06	03	83587	FRITADEIRA BASCULANTE GN 60 LITROS		B	2009/01/01
107	06	03	83588	FOGAO A GAS NATURAL COM 4 BICOS SEM FORNO		B	2009/01/01
107	06	03	83589	MONOLUME FP/ G 1 D		B	2009/01/01
107	06	03	83590	FORNO DE CONVECCAO MISTO A GAS NIVEL 6 FCZ061GCG		B	2009/01/01
107	06	04	2968	VARINHA MÁGICA SAMMIC	EBI DAMAIA 2 - COZINHA		1983/10/01
107	06	04	5020	HOTTE	EBI DAMAIA 2 - COZINHA		1980/03/04
107	06	04	5021	EXTRACTOR DE FUMOS S E P	EBI DAMAIA 2 - COZINHA		1996/10/24
107	06	04	5022	FRITADEIRA ELECTRICA	EBI DAMAIA 2 - COZINHA		1980/03/04
107	06	04	5025	MÁQUINA LAVAR LOIÇA AUREA	EBI DAMAIA 2 - COZINHA		2000/11/08
107	06	04	5027	TRITURADORA INDUSTRIAL	EBI DAMAIA 2 - COZINHA		1993/10/16
107	06	04	79276	TRITURADOR DE SOPAS SAMMIC TR-350 BN COM BRACO TRITURADOR		B	2008/02/18
107	06	04	83585	ESQUENTADOR 140/0 XIB		B	2009/01/01
107	06	04	83591	MAQUINA DE LAVAR LOICA SILVER 71		B	2009/01/01
107	06	04	83592	DESCASCADOR DE BATATAS M5		B	2009/01/01
107	06	05	43909	CADEIRA DE REFEITORIO C/ PES AZUIS	REFEITÓRIO	B	2003/02/12
107	06	05	43911	CADEIRA DE REFEITORIO C/ PES AZUIS	REFEITÓRIO	B	2003/02/12
107	06	05	43913	CADEIRA DE REFEITORIO C/ PES AZUIS	REFEITÓRIO	B	2003/02/12
107	06	05	43914	CADEIRA DE REFEITORIO C/ PES AZUIS	REFEITÓRIO	B	2003/02/12
107	06	05	43919	CADEIRA DE REFEITORIO C/ PES AZUIS	REFEITÓRIO	B	2003/02/12
107	06	05	43923	CADEIRA DE REFEITORIO C/ PES AZUIS	REFEITÓRIO	B	2003/02/12
107	06	05	43924	CADEIRA DE REFEITORIO C/ PES AZUIS	REFEITÓRIO	B	2003/02/12
107	06	05	43925	CADEIRA DE REFEITORIO C/ PES AZUIS	REFEITÓRIO	B	2003/02/12
107	06	05	43934	CADEIRA DE REFEITORIO C/ PES AZUIS	REFEITÓRIO	B	2003/02/12
107	06	05	43936	CADEIRA DE REFEITORIO C/ PES AZUIS	REFEITÓRIO	B	2003/02/12
107	06	05	59659	ESTANTE DA HANDY	COZINHA-DESPENSA	B	2004/03/25
107	06	05	59660	ESTANTE DA HANDY	COZINHA-DESPENSA	B	2004/03/25
107	06	05	61671	MESA RECTANGULAR DE REFEITORIO COM ESTRUTURA TUBULAR AZUL E TAMPO BRANCO	REQ.Nº 3735	B	2004/11/11
107	06	05	61672	MESA RECTANGULAR DE REFEITORIO COM ESTRUTURA TUBULAR AZUL E TAMPO BRANCO	REQ.Nº 3735	B	2004/11/11
107	06	05	61673	MESA RECTANGULAR DE REFEITORIO COM ESTRUTURA TUBULAR AZUL E TAMPO BRANCO	REQ.Nº 3735	B	2004/11/11
107	06	05	61674	MESA RECTANGULAR DE REFEITORIO COM ESTRUTURA TUBULAR AZUL E TAMPO BRANCO	REQ.Nº 3735	B	2004/11/11
107	06	05	61675	MESA RECTANGULAR DE REFEITORIO COM ESTRUTURA TUBULAR AZUL E TAMPO BRANCO	REQ.Nº 3735	B	2004/11/11
107	06	05	61676	MESA RECTANGULAR DE REFEITORIO COM ESTRUTURA TUBULAR AZUL E TAMPO BRANCO	REQ.Nº 3735	B	2004/11/11
107	06	05	61677	MESA RECTANGULAR DE REFEITORIO COM ESTRUTURA TUBULAR AZUL E TAMPO BRANCO	REQ.Nº 3735	B	2004/11/11

O Responsavel,

O Chefe,

ENTIDADE  
MUNICÍPIO DA AMADORA

FOLHA DE CARGA

Data: 2019/02/04  
Ano : 2018  
Pag.: 2

Serviço: A50203 -AF BASICO PRIMEIRO CICLO

Compartimento: 050301 -DAMAIA-EBI ÁGUAS LIVRES (DAMAIA 2)

Cl.	Tipo	Bem	Numero Inv.	Descrição	N. Serie/Referência	Estado	Data de Aquisição
107	06	05	61678	MESA RECTANGULAR DE REFEITORIO COM ESTRUTURA TUBULAR AZUL E TAMPO BRANCO	REQ.Nº 3735	B	2004/11/11
107	06	05	61679	MESA RECTANGULAR DE REFEITORIO COM ESTRUTURA TUBULAR AZUL E TAMPO BRANCO	REQ.Nº 3735	B	2004/11/11
107	06	05	61680	MESA RECTANGULAR DE REFEITORIO COM ESTRUTURA TUBULAR AZUL E TAMPO BRANCO	REQ.Nº 3735	B	2004/11/11
107	06	05	61681	MESA RECTANGULAR DE REFEITORIO COM ESTRUTURA TUBULAR AZUL E TAMPO BRANCO	REQ.Nº 3735	B	2004/11/11
107	06	05	61682	MESA RECTANGULAR DE REFEITORIO COM ESTRUTURA TUBULAR AZUL E TAMPO BRANCO	REQ.Nº 3735	B	2004/11/11
107	06	05	61683	MESA RECTANGULAR DE REFEITORIO COM ESTRUTURA TUBULAR AZUL E TAMPO BRANCO	REQ.Nº 3735	B	2004/11/11
107	06	05	61684	MESA RECTANGULAR DE REFEITORIO COM ESTRUTURA TUBULAR AZUL E TAMPO BRANCO	REQ.Nº 3737	B	2004/11/11
107	06	05	61685	MESA RECTANGULAR DE REFEITORIO COM ESTRUTURA TUBULAR AZUL E TAMPO BRANCO	REQ.Nº 3737	B	2004/11/11
107	06	05	61686	MESA RECTANGULAR DE REFEITORIO COM ESTRUTURA TUBULAR AZUL E TAMPO BRANCO	REQ.Nº 3737	B	2004/11/11
107	06	05	61687	MESA RECTANGULAR DE REFEITORIO COM ESTRUTURA TUBULAR AZUL E TAMPO BRANCO	REQ.Nº 3737	B	2004/11/11
107	06	05	61688	MESA RECTANGULAR DE REFEITORIO COM ESTRUTURA TUBULAR AZUL E TAMPO BRANCO	REQ.Nº 3737	B	2004/11/11
107	06	05	61689	MESA RECTANGULAR DE REFEITORIO COM ESTRUTURA TUBULAR AZUL E TAMPO BRANCO	REQ.Nº 3737	B	2004/11/11
107	06	05	61690	MESA RECTANGULAR DE REFEITORIO COM ESTRUTURA TUBULAR AZUL E TAMPO BRANCO	REQ.Nº 3737	B	2004/11/11
107	06	05	61691	MESA RECTANGULAR DE REFEITORIO COM ESTRUTURA TUBULAR AZUL E TAMPO BRANCO	REQ.Nº 3737	B	2004/11/11
107	06	05	61692	MESA RECTANGULAR DE REFEITORIO COM ESTRUTURA TUBULAR AZUL E TAMPO BRANCO	REQ.Nº 3737	B	2004/11/11
107	06	05	61693	MESA RECTANGULAR DE REFEITORIO COM ESTRUTURA TUBULAR AZUL E TAMPO BRANCO	REQ.Nº 3737	B	2004/11/11
107	06	05	61694	MESA RECTANGULAR DE REFEITORIO COM ESTRUTURA TUBULAR AZUL E TAMPO BRANCO	REQ.Nº 3737	B	2004/11/11
107	06	05	61695	MESA RECTANGULAR DE REFEITORIO COM ESTRUTURA TUBULAR AZUL E TAMPO BRANCO	REQ.Nº 3737	B	2004/11/11
107	06	05	61696	MESA RECTANGULAR DE REFEITORIO COM ESTRUTURA TUBULAR AZUL E TAMPO BRANCO	REQ.Nº 3737	B	2004/11/11
107	06	05	79244	ARMARIO DE INOX FECHADO COM PORTAS DE BATER, FECHADURA, 125X100		B	2008/02/18
107	06	05	83579	MODULO DE ESTANTES COM 5 PRATELEIRAS DA HANDY 1000X500X2100		B	2009/01/01
107	06	05	83580	MESA + PORTAS DE CORRER + FECHOS LATERAIS		B	2009/01/01
107	06	05	83581	MESA + PORTAS DE CORRER + FECHO LATERAL		B	2009/01/01
107	06	05	83593	LAVADOURO + TORNEIRA MISTURADORA DE BANCA COM COTOVELO		B	2009/01/01
107	06	05	83594	LAVADOURO DO TREM + TORNEIRA P/ DUCHE + DUCHE COM BICA		B	2009/01/01
107	06	05	83595	PRATELEIRA GRADEADA 1400X400		B	2009/01/01
107	06	05	83596	LAVA MAOS LMPM		B	2009/01/01
107	06	05	83597	ARMARIO / SUPORTE BASE S/ PORTAS PARA FORNOS 6/10 GN1/1		B	2009/01/01
107	06	05	83598	MESA DE ENTRADA DE LOICA 1200X750X850 + TORNEIRA P/ DUCHE + DUCHE		B	2009/01/01
107	06	05	83599	MESA DE SAIDA DE LOICA FECHADA 1000X750X850 + PORTAS DE CORRER + FECHOS LATERAIS		B	2009/01/01
107	06	05	83600	ELEMENTO PARA TABULEIROS + TALHERES + PAO		B	2009/01/01
107	06	05	83645	MODULO DE ESTANTES COM 5 PRATELEIRAS DA HANDY 1000X500X2100		B	2009/01/01
107	06	99	61591	CAIXOTE DO LIXO C/ PEDAL	COZINHA	B	2004/11/29
107	06	99	83582	APANHA FUMOS 3400X900X750		B	2009/01/01

O Responsavel,

O Chefe,



11:50 2019/02/04 Folha de Carga Pag. 3

ENTIDADE  
MUNICÍPIO DA AMADORA

## F O L H A D E C A R G A

Data: 2019/02/04  
Ano : 2018  
Pag.: 3

Servico: A50203 -AF BASICO PRIMEIRO CICLO

Compartimento: 050301 -DAMAIA-EB1 ÁGUAS LIVRES (DAMAIA 2)

Cl.	Tipo	Bem	Numero Inv.	Descrição	N. Serie/Referência	Estado	Data de Aquisição
107	06	99	83583	VENTILADOR CHTT/6 450		B	2009/01/01

O Responsavel,

O Chefe,

---

ENTIDADE  
MUNICÍPIO DA AMADORA

## FOLHA DE CARGA

Data: 2019/02/04  
Ano : 2018  
Pag.: 1

Servico: A50203 -AF BASICO PRIMEIRO CICLO

Compartimento: 040601 -BURACA-EB1 COVA DA MOURA (BURACA 2 EX-3)

Cl.	Tipo	Bem	Numero Inv.	Descrição	N. Serie/Referência	Estado	Data de Aquisição
107	06	02	35286	ARCA FRIGORIFICA HORIZONTAL PHILIPS	EB1 BURACA 2 (COVA MOURA)COZINHA		2000/11/08
107	06	02	35287	FRIGORIFICO COMBINADO FRICON	EB1 BURACA 2 (COVA MOURA) COZINHA		2000/11/08
107	06	02	60764	ARCA FRIGORIFICA COMERSA	COZINHA	B	
107	06	02	60766	FRIGORIFICO COMERSA COM 2 PORTAS	COZINHA	B	
107	06	02	60778	BANCADA DE SELFSERVICE DE REFRIGERAÇÃO	COZINHA	B	
107	06	02	64127	ARMARIO FRIGORIFICO AFV 701 BT	COZINHA	B	2005/09/15
107	06	03	60769	FRITADEIRA ELECTRICA PAMEX	COZINHA	B	
107	06	03	60770	FOGÃO INDUSTRIAL COM 6 BICOS	COZINHA	B	
107	06	03	60771	MONOLUME GICO	COZINHA	B	
107	06	04	2969	BATEDEIRA BERTRAND	COVA DA MOURA-COZINHA		2000/11/08
107	06	04	35281	FOGAO 4 BICOS 2 FORNOS JUNEX - 3129	EB1 BURACA 2 (COVA MOURA)COZINHA		2000/11/08
107	06	04	35284	MAQUINA DESCASCAR BATATAS	EB1 BURACA 2 (COVA MOURA)COZINHA		2000/11/08
107	06	04	35285	MICRO ONDAS MEI	EB1 BURACA 2 (COVA MOURA)COZINHA		2000/11/08
107	06	04	60758	MAQUINA DE LAVAR LOUÇA ELFAMO	COZINHA	B	
107	06	04	60774	ESQUENTADOR JUNKERS	COZINHA	B	
107	06	04	79297	FRITADEIRA ELECTRICA FF6+6		B	2008/08/01
107	06	05	3598	BANCADA 80X60X85 INOX TRISOL	EB1 BURACA 2 (COVA MOURA)COZINHA		2000/11/08
107	06	05	3599	BANCADA 80X60X85 INOX TRISOL	EB1 BURACA 2 (COVA MOURA)COZINHA		2000/11/08
107	06	05	3602	BANCADA 140X60X85 INOX TRISOL	EB1 BURACA 2 (COVA MOURA)COZINHA		2000/11/08
107	06	05	47473	CADEIRA DE ALUNO C/ PÉS AZUIS		B	2003/01/01
107	06	05	47474	CADEIRA DE ALUNO C/ PÉS AZUIS		B	2003/01/01
107	06	05	47475	CADEIRA DE ALUNO C/ PÉS AZUIS		B	2003/01/01
107	06	05	47476	CADEIRA DE ALUNO C/ PÉS AZUIS		B	2003/01/01
107	06	05	47477	CADEIRA DE ALUNO C/ PÉS AZUIS		B	2003/01/01
107	06	05	47485	CADEIRA DE ALUNO C/ PÉS AZUIS		B	2003/01/01
107	06	05	47488	CADEIRA DE ALUNO C/ PÉS AZUIS		B	2003/01/01
107	06	05	47490	CADEIRA DE ALUNO C/ PÉS AZUIS		B	2003/01/01
107	06	05	47491	CADEIRA DE ALUNO C/ PÉS AZUIS		B	2003/01/01
107	06	05	47492	CADEIRA DE ALUNO C/ PÉS AZUIS		B	2003/01/01
107	06	05	47493	CADEIRA DE ALUNO C/ PÉS AZUIS		B	2003/01/01
107	06	05	47494	CADEIRA DE ALUNO C/ PÉS AZUIS		B	2003/01/01
107	06	05	47495	CADEIRA DE ALUNO C/ PÉS AZUIS		B	2003/01/01
107	06	05	47496	CADEIRA DE ALUNO C/ PÉS AZUIS		B	2003/01/01
107	06	05	47497	CADEIRA DE ALUNO C/ PÉS AZUIS		B	2003/01/01
107	06	05	47499	CADEIRA DE ALUNO C/ PÉS AZUIS		B	2003/01/01
107	06	05	47500	CADEIRA DE ALUNO C/ PÉS AZUIS		B	2003/01/01
107	06	05	47501	CADEIRA DE ALUNO C/ PÉS AZUIS		B	2003/01/01
107	06	05	47502	CADEIRA DE ALUNO C/ PÉS AZUIS		B	2003/01/01
107	06	05	47503	CADEIRA DE ALUNO C/ PÉS AZUIS		B	2003/01/01
107	06	05	47504	CADEIRA DE ALUNO C/ PÉS AZUIS		B	2003/01/01
107	06	05	47505	CADEIRA DE ALUNO C/ PÉS AZUIS		B	2003/01/01
107	06	05	47506	CADEIRA DE ALUNO C/ PÉS AZUIS		B	2003/01/01
107	06	05	47507	CADEIRA DE ALUNO C/ PÉS AZUIS		B	2003/01/01
107	06	05	47508	CADEIRA DE ALUNO C/ PÉS AZUIS		B	2003/01/01
107	06	05	47510	CADEIRA DE ALUNO C/ PÉS AZUIS		B	2003/01/01
107	06	05	47511	CADEIRA DE ALUNO C/ PÉS AZUIS		B	2003/01/01
107	06	05	47512	CADEIRA DE ALUNO C/ PÉS AZUIS		B	2003/01/01
107	06	05	47514	CADEIRA DE ALUNO C/ PÉS AZUIS		B	2003/01/01
107	06	05	47515	CADEIRA DE ALUNO C/ PÉS AZUIS		B	2003/01/01
107	06	05	47516	CADEIRA DE ALUNO C/ PÉS AZUIS		B	2003/01/01
107	06	05	47517	CADEIRA DE ALUNO C/ PÉS AZUIS		B	2003/01/01
107	06	05	47519	CADEIRA DE ALUNO C/ PÉS AZUIS		B	2003/01/01
107	06	05	47520	CADEIRA DE ALUNO C/ PÉS AZUIS		B	2003/01/01
107	06	05	47521	CADEIRA DE ALUNO C/ PÉS AZUIS		B	2003/01/01

O Responsavel,

O Chefe,

ENTIDADE  
MUNICÍPIO DA AMADORA

## F O L H A D E C A R G A

Data: 2019/02/04  
Ano : 2018  
Pag.: 2

Servico: A50203 -AF BASICO PRIMEIRO CICLO

Compartimento: 040601 -BURACA-EB1 COVA DA MOURA (BURACA 2 EX-3)

Cl.	Tipo	Bem	Numero Inv.	Descrição	N. Serie/Referência	Estado	Data de Aquisição
107	06	05	47522	CADEIRA DE ALUNO C/ PÉS AZUIS		B	2003/01/01
107	06	05	47523	CADEIRA DE ALUNO C/ PÉS AZUIS		B	2003/01/01
107	06	05	47524	CADEIRA DE ALUNO C/ PÉS AZUIS		B	2003/01/01
107	06	05	47525	CADEIRA DE ALUNO C/ PÉS AZUIS		B	2003/01/01
107	06	05	47527	CADEIRA DE ALUNO C/ PÉS AZUIS		B	2003/01/01
107	06	05	47528	CADEIRA DE ALUNO C/ PÉS AZUIS		B	2003/01/01
107	06	05	47529	CADEIRA DE ALUNO C/ PÉS AZUIS		B	2003/01/01
107	06	05	47530	CADEIRA DE ALUNO C/ PÉS AZUIS		B	2003/01/01
107	06	05	47531	CADEIRA DE ALUNO C/ PÉS AZUIS		B	2003/01/01
107	06	05	47532	CADEIRA DE ALUNO C/ PÉS AZUIS		B	2003/01/01
107	06	05	47534	CADEIRA DE ALUNO C/ PÉS AZUIS		B	2003/01/01
107	06	05	47536	CADEIRA DE ALUNO C/ PÉS AZUIS		B	2003/01/01
107	06	05	47537	CADEIRA DE ALUNO C/ PÉS AZUIS		B	2003/01/01
107	06	05	47538	CADEIRA DE ALUNO C/ PÉS AZUIS		B	2003/01/01
107	06	05	47540	CADEIRA DE ALUNO C/ PÉS AZUIS		B	2003/01/01
107	06	05	47541	CADEIRA DE ALUNO C/ PÉS AZUIS		B	2003/01/01
107	06	05	47542	CADEIRA DE ALUNO C/ PÉS AZUIS		B	2003/01/01
107	06	05	47543	CADEIRA DE ALUNO C/ PÉS AZUIS		B	2003/01/01
107	06	05	47545	CADEIRA DE ALUNO C/ PÉS AZUIS		B	2003/01/01
107	06	05	47546	CADEIRA DE ALUNO C/ PÉS AZUIS		B	2003/01/01
107	06	05	47547	CADEIRA DE ALUNO C/ PÉS AZUIS		B	2003/01/01
107	06	05	47548	CADEIRA DE ALUNO C/ PÉS AZUIS		B	2003/01/01
107	06	05	47551	CADEIRA DE ALUNO C/ PÉS AZUIS		B	2003/01/01
107	06	05	47552	CADEIRA DE ALUNO C/ PÉS AZUIS		B	2003/01/01
107	06	05	47553	CADEIRA DE ALUNO C/ PÉS AZUIS		B	2003/01/01
107	06	05	47554	CADEIRA DE ALUNO C/ PÉS AZUIS		B	2003/01/01
107	06	05	47555	CADEIRA DE ALUNO C/ PÉS AZUIS		B	2003/01/01
107	06	05	47556	CADEIRA DE ALUNO C/ PÉS AZUIS		B	2003/01/01
107	06	05	47557	CADEIRA DE ALUNO C/ PÉS AZUIS		B	2003/01/01
107	06	05	47558	CADEIRA DE ALUNO C/ PÉS AZUIS		B	2003/01/01
107	06	05	47560	CADEIRA DE ALUNO C/ PÉS AZUIS		B	2003/01/01
107	06	05	47562	CADEIRA DE ALUNO C/ PÉS AZUIS		B	2003/01/01
107	06	05	47563	CADEIRA DE ALUNO C/ PÉS AZUIS		B	2003/01/01
107	06	05	47564	CADEIRA DE ALUNO C/ PÉS AZUIS		B	2003/01/01
107	06	05	47565	CADEIRA DE ALUNO C/ PÉS AZUIS		B	2003/01/01
107	06	05	47566	CADEIRA DE ALUNO C/ PÉS AZUIS		B	2003/01/01
107	06	05	47567	CADEIRA DE ALUNO C/ PÉS AZUIS		B	2003/01/01
107	06	05	47568	CADEIRA DE ALUNO C/ PÉS AZUIS		B	2003/01/01
107	06	05	47569	CADEIRA DE ALUNO C/ PÉS AZUIS		B	2003/01/01
107	06	05	47570	CADEIRA DE ALUNO C/ PÉS AZUIS		B	2003/01/01
107	06	05	47571	CADEIRA DE ALUNO C/ PÉS AZUIS		B	2003/01/01
107	06	05	47573	CADEIRA DE ALUNO C/ PÉS AZUIS		B	2003/01/01
107	06	05	60759	BANCADA EM INOX C/CUBA E CUBA DE DETRITOS	COZINHA	B	
107	06	05	60762	BANCADA LAVA MÃOS	COZINHA	B	
107	06	05	60763	BANCADA DE APOIO C/ GAVETA	COZINHA	B	
107	06	05	60767	BANCADA DE 2 CUBAS	COZINHA	B	
107	06	05	60768	BANCADA DE 2 PORTAS	COZINHA	B	
107	06	05	60772	BANCADA DE ARRUMOS	COZINHA	B	
107	06	05	60773	BANCADA COM 1 CUBA	COZINHA	B	
107	06	06	52561	PALAMENTA - 19 PEÇAS	EB1 BURACA 2 (COVA MOURA) COZINHA	B	2002/09/10
107	06	06	60760	BANCADA DE SUPORTE DE TALHERES E PÃO	COZINHA	B	
107	06	99	60761	BANCADA DE BANHO MARIA	COZINHA	B	
107	06	99	60775	CAIXOTE DE DETRITOS	COZINHA	B	
107	06	99	61596	CAIXOTE DO LIXO C/ PEDAL	COZINHA	B	2004/11/29

O Responsavel,

O Chefe,

ENTIDADE  
MUNICÍPIO DA AMADORA

## FOLHA DE CARGA

Data: 2019/02/04  
Ano : 2018  
Pag.: 1

Servico: A50203 -AF BASICO PRIMEIRO CICLO

Compartimento: 050201 -DAMAIA-EB1 PADRE HIMALAIA (DAMAIA 1)

Cl.	Tipo	Bem	Numero Inv.	Descrição	N. Serie/Referência	Estado	Data de Aquisição
107	06	02	48779	ARMÁRIO FRIGORÍFICO DISOTEL	EB1 DAMAIA 1 - COZINHA	B	2003/06/01
107	06	02	48798	ARMÁRIO FRIGORÍFICO C/ 2 PORTAS DISOTEL	EB1 DAMAIA 1 - COZINHA/DESPENSA	B	2002/06/01
107	06	02	48799	ARMÁRIO CONGELADOR C/ 2 PORTAS DISOTEL	EB1 DAMAIA 1 - COZINHA/DESPENSA	B	2002/06/01
107	06	02	67798	ARMARIO FRIGORIFICO APV 1502 BT		B	2006/05/25
107	06	03	48786	FOGÃO MONOLUMA DISOTEL	EB1 DAMAIA 1 - COZINHA	B	2003/06/01
107	06	03	48787	FOGÃO INDUSTRIAL C/ 8 BICOS	EB1 DAMAIA 1 - COZINHA	B	2003/06/01
107	06	03	48788	FRITADEIRA INDUSTRIAL	EB1 DAMAIA 1 - COZINHA	B	2003/06/01
107	06	03	48789	GRELHADOR/BANHO MARIA	EB1 DAMAIA 1 - COZINHA	B	2003/06/01
107	06	04	48773	BATEDEIRA INDUSTRIAL DISOTEL	EB1 DAMAIA 1 - COZINHA	B	2003/06/01
107	06	04	48774	DESCASCADORA DE BATATAS	EB1 DAMAIA 1 - COZINHA	B	2003/06/01
107	06	04	48780	PICADORA INDUSTRIAL FIAMA	EB1 DAMAIA 1 - COZINHA	B	2003/06/01
107	06	04	48781	RASPADOR DE LEGUMES	EB1 DAMAIA 1 - COZINHA	B	2003/06/01
107	06	04	48782	ROBOT COUPE P550 VARINHA MÁGICA	EB1 DAMAIA 1 - COZINHA	B	2003/06/01
107	06	04	48783	ROBOT COUPE HP450FW BATEDEIRA	EB1 DAMAIA 1 - COZINHA	B	2003/06/01
107	06	04	48791	ESQUENTADOR JUNKERS	EB1 DAMAIA 1 - COZINHA	B	2002/06/01
107	06	04	48794	MÁQUINA DE LAVAR LOIÇA KORAL 1200	EB1 DAMAIA 1 - COZINHA	B	2003/06/01
107	06	04	48805	FIAMBREIRA	EB1 DAMAIA 1 - COZINHA	B	2002/06/01
107	06	05	48765	ESTANTE METÁLICA C/ 5 PRATELEIRAS	EB1 DAMAIA 1 - COZINHA	B	2003/06/01
107	06	05	48766	PORTA TALHERES E PÃO EM INOX	EB1 DAMAIA 1 - COZINHA	B	2003/06/01
107	06	05	48767	ARMÁRIO/ESTUFA EM INOX C/ 4 CUBAS	EB1 DAMAIA 1 - COZINHA	B	2003/06/01
107	06	05	48768	ARMÁRIO/EXPOSITOR DE FRIOS EM INOX C/ VITRINE	EB1 DAMAIA 1 - COZINHA	B	2003/06/01
107	06	05	48769	BANCADA EM INOX C/ RODAS	EB1 DAMAIA 1 - COZINHA	B	2003/06/01
107	06	05	48770	BANCADA EM INOX C/ 2 PORTAS	EB1 DAMAIA 1 - COZINHA	B	2003/06/01
107	06	05	48771	BANCADA EM INOX C/ RODAS	EB1 DAMAIA 1 - COZINHA	B	2003/06/01
107	06	05	48772	LAVA-MÃOS EM INOX	EB1 DAMAIA 1 - COZINHA	B	2003/06/01
107	06	05	48775	BANCADA EM INOX C/ 2 CUBAS	EB1 DAMAIA 1 - COZINHA	B	2003/06/01
107	06	05	48776	BANCADA EM INOX	EB1 DAMAIA 1 - COZINHA	B	2003/06/01
107	06	05	48777	BANCADA EM INOX C/ 1 CUBA	EB1 DAMAIA 1 - COZINHA	B	2003/06/01
107	06	05	48778	BANCADA EM INOX C/ CANTO	EB1 DAMAIA 1 - COZINHA	B	2003/06/01
107	06	05	48784	BANCADA EM INOX C/ 2 CUBAS	EB1 DAMAIA 1 - COZINHA	B	2003/06/01
107	06	05	48785	BANCADA EM INOX	EB1 DAMAIA 1 - COZINHA	B	2003/06/01
107	06	05	48790	BANCADA EM INOX	EB1 DAMAIA 1 - COZINHA	B	2003/06/01

O Responsavel,

O Chefe,

11:53 2019/02/04 Folha de Carga Pag. 2

ENTIDADE  
MUNICÍPIO DA AMADORA

## FOLHA DE CARGA

Data: 2019/02/04  
Ano : 2018  
Pag.: 2

Serviço: A50203 -AF BASICO PRIMEIRO CICLO

Compartimento: 050201 -DAMAIA-EB1 PADRE HIMALAIA (DAMAIA 1)

Cl.	Tipo	Bem	Numero Inv.	Descrição	N. Serie/Referência	Estado	Data de Aquisição
107	06	05	48793	BANCADA EM INOX	EB1 DAMAIA 1 - COZINHA	B	2003/06/01
107	06	05	48796	BANCADA EM INOX C/ 1 CUBA	EB1 DAMAIA 1 - COZINHA	B	2003/06/01
107	06	05	48800	ESTANTE METÁLICA C/ PRATELEIRAS	COZINHA-DISPENSA	B	2002/06/01
107	06	05	48801	PORTA-TABULEIROS EM INOX	EB1 DAMAIA 1 - COZINHA	B	2003/06/01
107	06	05	61614	ESTANTE HANDY	COZINHA	B	2004/11/29
107	06	06	52573	PALAMENTA - 19 PEÇAS	EB1 DAMAIA 1 - COZINHA	B	2002/09/09
107	06	99	61588	CAIXOTE DO LIXO C/ PEDAL	COZINHA	B	2004/11/29

O Responsavel,

O Chefe,

---

ENTIDADE  
MUNICÍPIO DA AMADORA

## F O L H A D E C A R G A

Data: 2019/02/04  
Ano : 2018  
Pag.: 1

Servico: A50202 -AF JARDINS DE INFANCIA

Compartimento: 112130 -DAMAIA-J.I. DAMAIA 3 (EX 4)

Cl.	Tipo	Bem	Numero Inv.	Descrição	N. Serie/Referência	Estado	Data de Aquisição
107	06	02	48025	ARCA FRIGORÍFICA VERTICAL	J.I.DAMAIA 3 (EX-4) COZINHA	B	2003/01/02
107	06	02	48026	FRIGORÍFICO VERTICAL	J.I.DAMAIA 3 (EX-4) COZINHA	B	2003/01/02
107	06	03	48014	FOGÃO INDUSTRIAL GIGA C/ 4 BICOS	J.I.DAMAIA 3 (EX-4) COZINHA	B	2003/01/02
107	06	03	48015	FRITADEIRA INDUSTRIAL BERTO'S	J.I.DAMAIA 3 (EX-4) COZINHA	B	2003/01/02
107	06	04	47995	ESQUENTADOR VULCANO	J.I.DAMAIA 3 (EX-4) COZINHA	B	2003/01/02
107	06	04	48004	MÁQUINA DE LAVAR LOIÇA SAMMIC	J.I.DAMAIA 3 (EX-4) COZINHA	B	2003/01/02
107	06	04	48008	FIAMBREIRA	J.I.DAMAIA 3 (EX-4) COZINHA	B	2002/01/02
107	06	04	48019	PICADORA	J.I.DAMAIA 3 (EX-4) COZINHA	B	2002/01/02
107	06	04	48020	DESCASCADOR DE BATATAS	J.I.DAMAIA 3 (EX-4) COZINHA	B	2003/01/02
107	06	04	48022	TRITURADOR BATEDOR SAMMIC	J.I.DAMAIA 3 (EX-4) COZINHA	B	2003/01/02
107	06	04	48023	MÁQUINA SAMMIC	J.I.DAMAIA 3 (EX-4) COZINHA	B	2003/01/02
107	06	04	61556	TRITURADORA INDUSTRIAL SAMMIC	J.I.DAMAIA 3 (EX-4) COZINHA	B	2004/07/12
107	06	05	47996	BANCADA EM INOX	J.I.DAMAIA 3 (EX-4) COZINHA	B	2003/01/02
107	06	05	47997	BANCADA EM INOX	J.I.DAMAIA 3 (EX-4) COZINHA	B	2003/01/02
107	06	05	47998	BANCADA EM INOX C/ ABERTURA P/ DETRITOS	J.I.DAMAIA 3 (EX-4) COZINHA	B	2002/01/02
107	06	05	48000	BANCADA EM INOX	J.I.DAMAIA 3 (EX-4) COZINHA	B	2003/01/02
107	06	05	48002	PRATELEIRAS EM INOX	J.I.DAMAIA 3 (EX-4) COZINHA	B	2002/01/02
107	06	05	48003	LAVA-MÃOS EM INOX C/ CUBA GRANDE	J.I.DAMAIA 3 (EX-4) COZINHA	B	2003/01/02
107	06	05	48005	BANCADA EM INOX	J.I.DAMAIA 3 (EX-4) COZINHA	B	2003/01/02
107	06	05	48007	BANCADA EM INOX	J.I.DAMAIA 3 (EX-4) COZINHA	B	2003/01/02
107	06	05	48009	LAVA-MÃOS EM INOX	J.I.DAMAIA 3 (EX-4) COZINHA	B	2003/01/02
107	06	05	48010	PRATELEIRA COMPRIDA EM INOX	J.I.DAMAIA 3 (EX-4) COZINHA	B	2002/01/02
107	06	05	48011	PRATELEIRA COMPRIDA EM INOX	J.I.DAMAIA 3 (EX-4) COZINHA	B	2002/01/02
107	06	05	48012	PRATELEIRAS EM INOX (CONJ. 2)	J.I.DAMAIA 3 (EX-4) COZINHA	B	2002/01/02
107	06	05	48016	BANCADA EM INOX C/ CUBA E ESCORREDOR	J.I.DAMAIA 3 (EX-4) COZINHA	B	2003/01/02
107	06	05	48017	BANCADA EM INOX	J.I.DAMAIA 3 (EX-4) COZINHA	B	2003/01/02
107	06	05	48018	PRATELEIRAS EM INOX (CONJ. 2)	J.I.DAMAIA 3 (EX-4) COZINHA	B	2002/01/02
107	06	05	48021	CARRO EM INOX C/ PRATELEIRAS	J.I.DAMAIA 3 (EX-4) COZINHA	B	2003/01/02
107	06	05	48024	ARMÁRIO EM METAL	J.I.DAMAIA 3 (EX-4) COZINHA	B	2003/01/02
107	06	05	61615	ESTANTE HANDY	J.I.DAMAIA 3 (EX-4) COZINHA	B	2004/11/29
107	06	99	47999	CAIXOTE DO LIXO EM INOX C/ RODAS	J.I.DAMAIA 3 (EX-4) COZINHA	B	2003/01/02

O Responsavel,

O Chefe,

11:56 2019/02/04 Folha de Carga Pag. 2

ENTIDADE  
MUNICÍPIO DA AMADORA

## F O L H A D E C A R G A

Data: 2019/02/04  
Ano : 2018  
Pag.: 2

Servico: A50202 -AP JARDINS DE INFANCIA

Compartimento: 112130 -DAMAIA-J.I. DAMAIA 3 (EX 4)

Cl.	Tipo	Bem	Numero Inv.	Descrição	N. Serie/Referência	Estado	Data de Aquisição
107	06	99	61590	CAIXOTE DO LIXO C/ PEDAL	COZINHA	B	2004/11/29

O Responsavel,

O Chefe,

---

ENTIDADE  
MUNICÍPIO DA AMADORA

## FOLHA DE CARGA

Data: 2019/02/04  
Ano : 2018  
Pag.: 1

Serviço: A50203 -AF BASICO PRIMEIRO CICLO

Compartimento: 080501 -REBOLEIRA-EB1 JOSÉ RUY (REBOLEIRA 2 EX-3)

Cl.	Tipo	Bem	Numero Inv.	Descrição	N. Serie/Referência	Estado	Data de Aquisição
107	06	02	8053	ARCA FRIGORIFICA HORIZONTAL	C.I. REBOLEIRA - COZINHA		1996/03/04
107	06	02	57069	VITRINE DE REFRIGERAÇÃO C/ MOVEL E PAINEL DE SELFSEER	J.I. REBOLEIRA 3 - COZINHA	B	2003/09/30
107	06	02	57078	ARCA CONGELADORA C/PORTAS	J.I. REBOLEIRA 3 - COZINHA	B	2003/09/30
107	06	02	57079	FRIGORIFICO INDUSTRIAL	J.I. REBOLEIRA 3 - COZINHA	B	2003/09/30
107	06	02	57080	ARMARIO FRIGORIFICO	J.I. REBOLEIRA 3 - COZINHA	B	2003/09/30
107	06	04	57051	MAQUINA DE LAVAR LOIÇA KRUPPS MOD 1200 TP	J.I. REBOLEIRA 3 - COZINHA	B	2003/09/30
107	06	04	57060	MAQUINA DE DESCASCAR BATATA SIEMENS MOD DESK6K	J.I. REBOLEIRA 3 - COZINHA	B	2003/09/30
107	06	04	57062	MESA DE APOIO À MAQUINA DE DESCASCAR	J.I. REBOLEIRA 3 - COZINHA	B	2003/09/30
107	06	04	57064	GRELHADOR INDUSTRIAL BERTOS MOD G7BR8	J.I. REBOLEIRA 3 - COZINHA	B	2003/09/30
107	06	04	57065	FOGÃO INDUSTRIAL FRUBAL	J.I. REBOLEIRA 3 - COZINHA	B	2003/09/30
107	06	04	57066	MONOLUME OLIS	J.I. REBOLEIRA 3 - COZINHA	B	2003/09/30
107	06	04	57067	ROBOT COUPE TP350 COMBI	J.I. REBOLEIRA 3 - COZINHA	B	2003/09/30
107	06	04	57068	BANCADA DE AQUECIMENTO C/ 4 CUBAS C/PAINEL DE SELFSERVICE	J.I. REBOLEIRA 3 - COZINHA	B	2003/09/30
107	06	04	57074	ROBOT COUPE R201 ULTRA	J.I. REBOLEIRA 3 - COZINHA	B	2003/09/30
107	06	04	57075	PICADORA DE CARNE OIL FAMA	J.I. REBOLEIRA 3 - COZINHA	B	2003/09/30
107	06	04	57208	BALDE C/ CARRO	J.I. REBOLEIRA 3 - COZINHA	B	2003/09/30
107	06	05	57084	PORTA TALHERES EM INOX	J.I. REBOLEIRA 3 - COZINHA	B	2003/09/30
107	06	05	57085	PORTA TABULEIROS	J.I. REBOLEIRA 3 - COZINHA	B	2003/09/30
107	06	05	57086	PORTA TABULEIROS	J.I. REBOLEIRA 3 - COZINHA	B	2003/09/30
107	06	05	79262	BALDE DO LIXO EM ACO INOX SEM PEDAL, 50 LTS, RODADO E TAMPA COM PEGA		B	2008/02/18
107	06	06	52584	PALAMENTA - 19 PEÇAS	C.I. REBOLEIRA - COZINHA	B	2002/09/09
107	06	06	57209	PANELA DE PRESSÃO	J.I. REBOLEIRA 3 - COZINHA	B	2003/09/30
107	06	99	57048	BANCADA RECTANGULAR P/ARRUMO DE LOUÇA C/ PORTAS	J.I. REBOLEIRA 3 - COZINHA	B	2003/09/30
107	06	99	57049	BANCADA EM INOX P/ ARRUMO DE LOUÇA C/ PORTAS	J.I. REBOLEIRA 3 - COZINHA	B	2003/09/30
107	06	99	57050	BANCADA DE APOIO A MAQUINA DA LOUÇA C/ PRATELEIRA	J.I. REBOLEIRA 3 - COZINHA	B	2003/09/30
107	06	99	57052	BANCADA C/ CUBA E ABERTURA PARA BALDE DE DETRITOS	J.I. REBOLEIRA 3 - COZINHA	B	2003/09/30
107	06	99	57053	PRATELEIRA EM INOX	J.I. REBOLEIRA 3 - COZINHA	B	2003/09/30
107	06	99	57054	PRATELEIRA EM INOX	J.I. REBOLEIRA 3 - COZINHA	B	2003/09/30
107	06	99	57055	BANCADA EM INOX DE APOIO À LOUÇA	J.I. REBOLEIRA 3 - COZINHA	B	2003/09/30
107	06	99	57056	BANCADA C/ CUBA COM ESCORREDOR DE LOUÇA	J.I. REBOLEIRA 3 - COZINHA	B	2003/09/30
107	06	99	57057	BANCADA DE APOIO C/PRATELEIRA	J.I. REBOLEIRA 3 - COZINHA	B	2003/09/30

O Responsavel,

O Chefe,

11:39 2019/02/04 Folha de Carga Pag. 2

ENTIDADE  
MUNICÍPIO DA AMADORA

## F O L H A D E C A R G A

Data: 2019/02/04  
Ano : 2018  
Pag.: 2

Serviço: A50203 -AF BASICO PRIMEIRO CICLO

Compartimento: 080501 -REBOLEIRA-EB1 JOSÉ RUY (REBOLEIRA 2 EX-3)

Cl.	Tipo	Bem	Numero Inv.	Descrição	N. Serie/Referência	Estado	Data de Aquisição
107	06	99	57058	BANCADA C/ 2 CUBAS	J.I.REBOLEIRA 3 - COZINHA	B	2003/09/30
107	06	99	57059	PRATELEIRA EM INOX	J.I.REBOLEIRA 3 - COZINHA	B	2003/09/30
107	06	99	57061	KIT DE LAVA MÃOS C/ PEDAL	J.I.REBOLEIRA 3 - COZINHA	B	2003/09/30
107	06	99	57063	FRITADEIRA BERTOS MOD.GL10+10M	J.I.REBOLEIRA 3 - COZINHA	B	2003/09/30
107	06	99	57070	BANCADA RECTANGULAR COM GAVETA	J.I.REBOLEIRA 3 - COZINHA	B	2003/09/30
107	06	99	57071	BANCADA RECTANGULAR 1 CUBA C/ ESCORREGADOR	J.I.REBOLEIRA 3 - COZINHA	B	2003/09/30
107	06	99	57072	BANCADA RECTANGULAR COM GAVETA	J.I.REBOLEIRA 3 - COZINHA	B	2003/09/30
107	06	99	57073	BANCADA RECTANGULAR COM GAVETA	J.I.REBOLEIRA 3 - COZINHA	B	2003/09/30
107	06	99	57718	PLACA DE CORTE EM POLIETILENO	J.I.REBOLEIRA 3 - COZINHA	B	2003/09/30
107	06	99	61604	CAIXOTE DO LIXO EM ALUMINIO C/ PEDAL	COZINHA	B	2004/11/29

O Responsavel,

O Chefe,

---



ENTIDADE  
MUNICÍPIO DA AMADORA

## FOLHA DE CARGA

Data: 2019/02/04  
Ano : 2018  
Pag.: 1

Serviço: A50203 -AF BÁSICO PRIMEIRO CICLO

Compartimento: 050402 -DAMAIA-EBI CONDES DA LOUSÃ

Cl.	Tipo	Bem	Numero Inv.	Descrição	N. Série/Referência	Estado	Data de Aquisição
107	06	02	915	FRIGORIFICO VERTICAL JORDÃO	EB1 DAMAIA 3 - COZINHA		2000/11/08
107	06	02	49951	FRIGORÍFICO VERTICAL	EB1 DAMAIA 3 - COZINHA	B	2002/01/03
107	06	02	49952	ARCA FRIGORÍFICA VERTICAL	EB1 DAMAIA 3 - COZINHA	B	2002/01/03
107	06	02	79270	ARMARIO FRIGORIFICO APN-701 EM ACO INOX 700 LTS, VENTILADO, COM PORTA E PRATELEIRAS E INOX		B	2008/02/18
107	06	03	49944	MONOLUME ZANUSSI	EB1 DAMAIA 3 - COZINHA	B	2002/01/03
107	06	03	49945	FOGÃO INDUSTRIAL C/ 6 BICOS JUNEX	EB1 DAMAIA 3 - COZINHA	B	2002/01/03
107	06	03	49946	FRITADEIRA INDUSTRIAL	EB1 DAMAIA 3 - COZINHA	B	2002/01/03
107	06	04	911	FRITADEIRA 2 CUBAS	EB1 DAMAIA 3 - COZINHA		1982/04/16
107	06	04	912	MÁQUINA CORTAR LEGUMES SAMMIC	EB1 DAMAIA 3 - COZINHA		1989/01/31
107	06	04	913	MÁQUINA DESCASCAR BATATAS	EB1 DAMAIA 3 - COZINHA		1982/04/16
107	06	04	49939	VARINHA MÁGICA SAMMIC	EB1 DAMAIA 3 - COZINHA	B	2002/01/03
107	06	04	49940	BATEDEIRA SAMMIC	EB1 DAMAIA 3 - COZINHA	B	2002/01/03
107	06	04	49943	BATEDEIRA INDUSTRIAL KENWOOD	EB1 DAMAIA 3 - COZINHA	B	2002/01/03
107	06	04	49948	ESQUENTADOR VULCANO	EB1 DAMAIA 3 - COZINHA	B	2002/01/03
107	06	04	49953	FIAMBREIRA	EB1 DAMAIA 3 - COZINHA	B	2002/01/03
107	06	04	49954	DESCASCADOR DE BATATAS SAMMIC	EB1 DAMAIA 3 - COZINHA	B	2002/01/03
107	06	04	49955	CORTADOR DE BATATAS	EB1 DAMAIA 3 - COZINHA	B	2002/01/03
107	06	04	49956	PICADORA SAMMIC	EB1 DAMAIA 3 - COZINHA	B	2002/01/03
107	06	04	49957	ROBOT COUPE R3 1500	EB1 DAMAIA 3 - COZINHA	B	2002/01/03
107	06	04	49962	MÁQUINA DE LAVAR LOIÇA	EB1 DAMAIA 3 - COZINHA	B	2002/01/03
107	06	05	3739	BANCADA 150X60X85 INOX	EB1 DAMAIA 3 - COZINHA		1982/10/20
107	06	05	3740	BANCADA 115X70X85 INOX	EB1 DAMAIA 3 - COZINHA		1990/04/16
107	06	05	48797	PORTA-TABULEIROS EM INOX	EB1 DAMAIA 3 - COZINHA	B	2003/06/01
107	06	05	49933	PORTA-TALHERES EM INOX	EB1 DAMAIA 3 - COZINHA	B	2002/01/01
107	06	05	49934	BANCADA EM INOX C/ VARÕES	EB1 DAMAIA 3 - COZINHA	B	2002/01/01
107	06	05	49935	ESTUFA INOX C/ 4 CUBAS	EB1 DAMAIA 3 - COZINHA	B	2002/01/01
107	06	05	49936	EXPOSITOR/VITRINE EM INOX P/ FRIO	EB1 DAMAIA 3 - COZINHA	B	2002/01/01
107	06	05	49937	BANCADA EM INOX C/ GAVETAS E VARÕES	EB1 DAMAIA 3 - COZINHA	B	2002/01/03
107	06	05	49938	PORTA-TABULEIROS EM INOX	EB1 DAMAIA 3 - COZINHA	B	2002/01/03
107	06	05	49941	ESTANTE METÁLICA C/ PRATELEIRAS	EB1 DAMAIA 3 - COZINHA	B	2002/01/03
107	06	05	49947	LAVA-MÃOS EM INOX	EB1 DAMAIA 3 - COZINHA	B	2002/01/03

O Responsável,

O Chefe,



ENTIDADE  
MUNICÍPIO DA AMADORA

## F O L H A D E C A R G A

Data: 2019/02/04  
Ano : 2018  
Pag.: 2

Servico: A50203 -AF BASICO PRIMEIRO CICLO

Compartimento: 050402 -DAMAIA-EBI CONDES DA LOUSÃ

Cl.	Tipo	Bem	Numero Inv.	Descrição	N. Serie/Referência	Estado	Data de Aquisição
107	06	05	49949	BANCADA EM INOX C/ CUBA	EB1 DAMAIA 3 - COZINHA	B	2002/01/03
107	06	05	49950	BANCADA EM INOX C/ 2 CUBAS	EB1 DAMAIA 3 - COZINHA	B	2002/01/03
107	06	05	49960	PRATELEIRA EM INOX	EB1 DAMAIA 3 - COZINHA	B	2002/01/03
107	06	05	49961	BANCADA EM INOX P/ APOIO A LOIÇA LAVADA	EB1 DAMAIA 3 - COZINHA	B	2002/01/03
107	06	05	49963	BANCADA EM INOX C/ ABERTURA P/ DETRITOS E LAVATÓRIO	EB1 DAMAIA 3 - COZINHA	B	2002/01/03
107	06	05	61636	MESA RECTANGULAR DE REPEITORIO COM ESTRUTURA TUBULAR AZUL E TAMPO BRANCO	REQ.Nº 3734	B	2004/11/11
107	06	05	61637	MESA RECTANGULAR DE REPEITORIO COM ESTRUTURA TUBULAR AZUL E TAMPO BRANCO	REQ.Nº 3734	B	2004/11/11
107	06	05	61638	MESA RECTANGULAR DE REPEITORIO COM ESTRUTURA TUBULAR AZUL E TAMPO BRANCO	REQ.Nº 3734	B	2004/11/11
107	06	05	61639	MESA RECTANGULAR DE REPEITORIO COM ESTRUTURA TUBULAR AZUL E TAMPO BRANCO	REQ.Nº 3734	B	2004/11/11
107	06	05	61640	MESA RECTANGULAR DE REPEITORIO COM ESTRUTURA TUBULAR AZUL E TAMPO BRANCO	REQ.Nº 3734	B	2004/11/11
107	06	05	61641	MESA RECTANGULAR DE REPEITORIO COM ESTRUTURA TUBULAR AZUL E TAMPO BRANCO	REQ.Nº 3734	B	2004/11/11
107	06	05	61642	MESA RECTANGULAR DE REPEITORIO COM ESTRUTURA TUBULAR AZUL E TAMPO BRANCO	REQ.Nº 3734	B	2004/11/11
107	06	99	49964	CAIXOTE DO LIXO EM INOX C/ RODAS	EB1 DAMAIA 3 - COZINHA	B	2002/01/03
107	06	99	61589	CAIXOTE DO LIXO C/ PEDAL	COZINHA	B	2004/11/29

O Responsavel,

O Chefe,

ENTIDADE  
MUNICÍPIO DA AMADORA

## FOLHA DE CARGA

Data: 2019/02/04  
Ano : 2018  
Pag.: 1

Serviço: A50203 -AF BASICO PRIMEIRO CICLO

Compartimento: 030401 -BRANDOA-EB1 SACADURA CABRAL (BRANDOA 1)

Cl.	Tipo	Bem	Numero Inv.	Descrição	N. Serie/Referência	Estado	Data de Aquisição
107	06	02	10926	FRIGORÍFICO EM INOX	EB1 BRANDOA 1 - COZINHA	B	2001/09/14
107	06	02	10930	ARCA CONGELADORA	EB1 BRANDOA 1 - COZINHA	B	2001/09/14
107	06	02	60625	ELEMENTO DE REFRIGERAÇÃO 1450*750*860 MODSER1450+SAL1450	COZINHA	B	2004/09/01
107	06	02	79296	ARMARIO FRIGORIFICO AFP-701		B	2008/08/01
107	06	03	10923	FOGÃO DE 1 BICO ZANUSSI	EB1 BRANDOA 1 - COZINHA	B	2001/09/14
107	06	03	10924	FRITADEIRA DE 2 CUBAS	EB1 BRANDOA 1 - COZINHA	B	2001/09/14
107	06	03	10925	FOGÃO DE 7 BICOS JUNEX	EB1 BRANDOA 1 - COZINHA	B	2001/09/14
107	06	03	90818	FORNO CONVECTOR MISTO GICO		B	2011/12/27
107	06	04	10927	MÁQUINA DE DESCASCAR BATATAS SOMMIC	EB1 BRANDOA 1 - COZINHA	B	2001/09/14
107	06	04	15532	MÁQUINA DESCASCAR BATATAS PERCOS	EB1 BRANDOA 1 - COZINHA		1982/10/20
107	06	04	15535	VARINHA MÁGICA DITO SAMA - 49154	EB1 BRANDOA 1 - COZINHA		1995/11/15
107	06	05	10908	CARRO COM 3 CUBAS COM PRATO	EB1 BRANDOA 1 - COZINHA	B	2001/09/14
107	06	05	10909	BANCADA EM INOX COM 2 PRATELEIRAS	EB1 BRANDOA 1 - COZINHA	B	2001/09/14
107	06	05	10910	BANCADA EM INOX COM CUBA	EB1 BRANDOA 1 - COZINHA	B	2001/09/14
107	06	05	10911	BANCADA EM INOX COM 1 PRATELEIRA	EB1 BRANDOA 1 - COZINHA	B	2001/09/14
107	06	05	10912	BANCADA QUADRADA EM INOX	EB1 BRANDOA 1 - COZINHA	B	2001/09/14
107	06	05	10913	BANCADA RECTANGULAR EM INOX	EB1 BRANDOA 1 - COZINHA	B	2001/09/14
107	06	05	10914	PRATELEIRA METÁLICA	EB1 BRANDOA 1 - COZINHA	B	2001/09/14
107	06	05	10915	BANCADA QUADRADA EM INOX	EB1 BRANDOA 1 - COZINHA	B	2001/09/14
107	06	05	10916	BANCADA EM INOX COM 2 CUBAS	EB1 BRANDOA 1 - COZINHA	B	2001/09/14
107	06	05	10917	BANCADA EM INOX COM 2 GAVETAS	EB1 BRANDOA 1 - COZINHA	B	2001/09/14
107	06	05	10918	BANCADA EM INOX COM 2 CUBAS	EB1 BRANDOA 1 - COZINHA	B	2001/09/14
107	06	05	10919	BANCADA RECTANGULAR EM INOX	EB1 BRANDOA 1 - COZINHA	B	2001/09/14
107	06	05	10920	ARMÁRIO COM 2 PORTAS	COZINHA	B	2001/09/14
107	06	05	10931	MÓDULO DE ESTANTE METÁLICA COM 12 PRATELEIRAS	EB1 BRANDOA 1 - COZINHA	B	2001/09/14
107	06	05	39990	CARRO CPL 33 PRATELEIRAS	EB1 BRANDOA 1 - COZINHA	B	2001/09/14
107	06	05	60394	CARRO DE TRANSPORTE DE TABULEIROS	COZINHA	B	2004/09/01
107	06	05	60621	ELEMENTO EM INOX PARA PÃO E TALHERES 660*700*1770	COZINHA	B	2004/09/01
107	06	05	60628	ELEMENTO DE BANHO MARIA COM ESTUFA MOD.SEBE1450+SAV1450	COZINHA	B	2004/09/01
107	06	05	60631	CARRO DE TRANSPORTE DE TABULEIROS	COZINHA	B	2004/09/01
107	06	05	60632	CARRO DE TRANSPORTE DE TABULEIROS	COZINHA	B	2004/09/01
107	06	05	79290	ARMARIO DE INOX FECHADO COM PORTAS DE BATER, FECHADURA, 125X100		B	2008/03/03
107	06	05	90813	CAVALETE DE SUPORTE PARA FORNO FAMEX		B	2011/12/27
107	06	99	10928	CAIXOTE DO LIXO EM INOX	EB1 BRANDOA 1 - COZINHA	B	2001/09/14

O Responsavel,

O Chefe,

11:41 2019/02/04 Folha de Carga Pag. 2

ENTIDADE  
MUNICÍPIO DA AMADORA

## F O L H A D E C A R G A

Data: 2019/02/04  
Ano : 2018  
Pag.: 2

Servico: A50203 -AF BASICO PRIMEIRO CICLO

Compartimento: 030401 -BRANDOA-EB1 SACADURA CABRAL (BRANDOA 1)

Cl.	Tipo	Bem	Numero Inv.	Descrição	N. Serie/Referência	Estado	Data de Aquisição
107	06	99	61600	CAIXOTE DO LIXO C/ PEDAL	COZINHA	B	2004/11/29

O Responsavel,

O Chefe,

---

ENTIDADE  
MUNICÍPIO DA AMADORA

## F O L H A D E C A R G A

Data: 2019/02/04  
Ano : 2018  
Pag.: 1

Servico: A50203 -AF BASICO PRIMEIRO CICLO

Compartimento: 030401 -BRANDOA-EB1 SACADURA CABRAL (BRANDOA 1)

Cl.	Tipo	Bem	Numero Inv.	Descrição	N. Serie/Referência	Estado	Data de Aquisição
107	06	02	10926	FRIGORÍFICO EM INOX	EB1 BRANDOA 1 - COZINHA	B	2001/09/14
107	06	02	10930	ARCA CONGELADORA	EB1 BRANDOA 1 - COZINHA	B	2001/09/14
107	06	02	60625	ELEMENTO DE REFRIGERAÇÃO 1450*750*860 MODSER1450+SAI1450	COZINHA	B	2004/09/01
107	06	02	79296	ARMARIO FRIGORIFICO APP-701		B	2008/08/01
107	06	03	10923	FOGÃO DE 1 BICO ZANUSSI	EB1 BRANDOA 1 - COZINHA	B	2001/09/14
107	06	03	10924	FRITADEIRA DE 2 CUBAS	EB1 BRANDOA 1 - COZINHA	B	2001/09/14
107	06	03	10925	FOGÃO DE 7 BICOS JUNEX	EB1 BRANDOA 1 - COZINHA	B	2001/09/14
107	06	03	90818	FORNO CONVECTOR MISTO GICO		B	2011/12/27
107	06	04	10927	MÁQUINA DE DESCASCAR BATATAS SOMMIC	EB1 BRANDOA 1 - COZINHA	B	2001/09/14
107	06	04	15532	MÁQUINA DESCASCAR BATATAS PERCOS	EB1 BRANDOA 1 - COZINHA		1982/10/20
107	06	04	15535	VARINHA MÁGICA DITO SAMA - 49154	EB1 BRANDOA 1 - COZINHA		1995/11/15
107	06	05	10908	CARRO COM 3 CUBAS COM PRATO	EB1 BRANDOA 1 - COZINHA	B	2001/09/14
107	06	05	10909	BANCADA EM INOX COM 2 PRATELEIRAS	EB1 BRANDOA 1 - COZINHA	B	2001/09/14
107	06	05	10910	BANCADA EM INOX COM CUBA	EB1 BRANDOA 1 - COZINHA	B	2001/09/14
107	06	05	10911	BANCADA EM INOX COM 1 PRATELEIRA	EB1 BRANDOA 1 - COZINHA	B	2001/09/14
107	06	05	10912	BANCADA QUADRADA EM INOX	EB1 BRANDOA 1 - COZINHA	B	2001/09/14
107	06	05	10913	BANCADA RECTANGULAR EM INOX	EB1 BRANDOA 1 - COZINHA	B	2001/09/14
107	06	05	10914	PRATELEIRA METÁLICA	EB1 BRANDOA 1 - COZINHA	B	2001/09/14
107	06	05	10915	BANCADA QUADRADA EM INOX	EB1 BRANDOA 1 - COZINHA	B	2001/09/14
107	06	05	10916	BANCADA EM INOX COM 2 CUBAS	EB1 BRANDOA 1 - COZINHA	B	2001/09/14
107	06	05	10917	BANCADA EM INOX COM 2 GAVETAS	EB1 BRANDOA 1 - COZINHA	B	2001/09/14
107	06	05	10918	BANCADA EM INOX COM 2 CUBAS	EB1 BRANDOA 1 - COZINHA	B	2001/09/14
107	06	05	10919	BANCADA RECTANGULAR EM INOX	EB1 BRANDOA 1 - COZINHA	B	2001/09/14
107	06	05	10920	ARMÁRIO COM 2 PORTAS	COZINHA	B	2001/09/14
107	06	05	10931	MÓDULO DE ESTANTE METÁLICA COM 12 PRATELEIRAS	EB1 BRANDOA 1 - COZINHA	B	2001/09/14
107	06	05	39990	CARRO CPL 33 PRATELEIRAS	EB1 BRANDOA 1 - COZINHA	B	2001/09/14
107	06	05	60394	CARRO DE TRANSPORTE DE TABULEIROS	COZINHA	B	2004/09/01
107	06	05	60621	ELEMENTO EM INOX PARA PÃO E TALHERES 660*700*1770	COZINHA	B	2004/09/01
107	06	05	60628	ELEMENTO DE BANHO MARIA COM ESTUFA MOD.SEBE1450+SAVI450	COZINHA	B	2004/09/01
107	06	05	60631	CARRO DE TRANSPORTE DE TABULEIROS	COZINHA	B	2004/09/01
107	06	05	60632	CARRO DE TRANSPORTE DE TABULEIROS	COZINHA	B	2004/09/01
107	06	05	79290	ARMARIO DE INOX PECHADO COM PORTAS DE BATER, FECHADURA, 125X100		B	2008/03/03
107	06	05	90813	CAVALETE DE SUPORTE PARA FORNO FAMEX		B	2011/12/27
107	06	99	10928	CAIXOTE DO LIXO EM INOX	EB1 BRANDOA 1 - COZINHA	B	2001/09/14

O Responsavel,

O Chefe,



11:41 2019/02/04 Folha de Carga Pag. 2

ENTIDADE  
MUNICÍPIO DA AMADORA

## F O L H A D E C A R G A

Data: 2019/02/04  
Ano : 2018  
Pag.: 2

Servico: A50203 -AF BASICO PRIMEIRO CICLO

Compartimento: 030401 -BRANDOA-EB1 SACADURA CABRAL (BRANDOA 1)

Cl.	Tipo	Bem	Numero Inv.	Descrição	N. Serie/Referência	Estado	Data de Aquisição
107	06	99	61600	CAIXOTE DO LIXO C/ PEDAL	COZINHA	B	2004/11/29

O Responsavel,

O Chefe,

---

ENTIDADE  
MUNICÍPIO DA AMADORA

## FOLHA DE CARGA

Data: 2019/02/04  
Ano : 2018  
Pag.: 1

Servico: A50202 -AF JARDINS DE INFANCIA

Compartimento: 030201 -BRANDOA - J.I. BRANDOA

Cl.	Tipo	Bem	Numero Inv.	Descrição	N. Serie/Referência	Estado	Data de Aquisição
107	06	02	12833	FRIGORÍFICO FAGOR FFS 175	J.I. BRANDOA - COZINHA	B	2001/01/02
107	06	02	16011	FRIGORIFICO COMBINADO EDESA	J.I. BRANDOA - COZINHA		1997/03/06
107	06	02	16017	FRIGORIFICO COMBINADO PHILIPS	J.I. BRANDOA - COZINHA		2000/11/08
107	06	02	16018	FRIGORIFICO COMBINADO EDESA	J.I. BRANDOA - COZINHA		1989/03/28
107	06	03	16015	FOGÃO 7 BICOS JUNEX	J.I. BRANDOA - COZINHA		2000/11/03
107	06	03	16050	FOGÃO 1 BICOS JUNEX	J.I. BRANDOA - COZINHA		1991/02/14
107	06	04	16006	VARINHA MÁGICA INDUSTRIAL AUREA	J.I. BRANDOA - COZINHA		1982/10/20
107	06	04	16007	BATEDEIRA INDUSTRIAL	J.I. BRANDOA - COZINHA		2000/11/03
107	06	04	16008	PICADORA CARNE MOULINEX	J.I. BRANDOA - COZINHA		1989/12/19
107	06	04	16012	HOTTE	J.I. BRANDOA - COZINHA		1997/02/21
107	06	04	16013	FRITADEIRA 1 CUBA SAMMIC	J.I. BRANDOA - COZINHA		1997/03/06
107	06	04	16014	PICADORA CARNE	J.I. BRANDOA - COZINHA		1999/09/01
107	06	04	63785	MÁQUINA DE LAVAR LOIÇA ELECTROBAR E.50 LEGNACO VR 37049 87306/1997NI		B	
107	06	05	16019	BANCADA 150X60X85 INOX	J.I. BRANDOA - COZINHA		1982/10/20
107	06	05	16020	BANCADA LAVAGEM 280X60X85 INOX	J.I. BRANDOA - COZINHA		1982/10/02
107	06	05	16021	ARMÁRIO 280X60X85 INOX	J.I. BRANDOA - COZINHA		2000/11/08

O Responsavel,

O Chefe,

ENTIDADE  
MUNICÍPIO DA AMADORA

## FOLHA DE CARGA

Data: 2019/02/04  
Ano : 2018  
Pag.: 1

Serviço: A50203 -AF BASICO PRIMEIRO CICLO

Compartimento: 060201 -FALAGUEIRA-EB1 ARTUR BUAL (FALAGUEIRA 1)

Cl.	Tipo	Bem	Numero Inv.	Descrição	N. Serie/Referência	Estado	Data de Aquisição
107	06	02	60407	ARCA FAGOR	COZINHA	B	
107	06	02	60408	ARCA FAGOR	COZINHA	B	
107	06	02	60409	FRIGORIFICO FAGOR	COZINHA	B	
107	06	02	60414	BANCADA SELSERVICE DE REFRIGERAÇÃO	COZINHA	B	
107	06	02	77862	ARMARIO FRIGORIFICO APV 701 BT + 3 PRATELEIRAS INOX P/ ARMARIO FRIGORIFICO		B	2008/03/03
107	06	02	77863	ARMARIO FRIGORIFICO APV 701 BT + 3 PRATELEIRAS INOX P/ ARMARIO FRIGORIFICO		B	2008/03/03
107	06	03	59712	RECIPIENTE ISOTERMICO 15L PARA TRANSPORTE DE COMIDA	COZINHA	B	2004/01/20
107	06	03	59713	RECIPIENTE ISOTERMICO 15L PARA TRANSPORTE DE COMIDA	COZINHA	B	2004/01/20
107	06	03	60440	FOGÃO FAGOR COM 8 BICOS	COZINHA	B	
107	06	03	60442	FRITEIRA FAGOR	COZINHA	B	
107	06	03	60443	MONOLITE FAGOR	COZINHA	B	
107	06	04	60401	BANCADA EM INOX COM CUBA E ABERTURA DE DETRITOS	COZINHA	B	
107	06	04	60406	MAQUINA DE LAVAR DE ROUPA CANDY	COZINHA	B	
107	06	04	60431	TRITURADOR "SAMMIC"	COZINHA	B	
107	06	04	60433	FIAMBREIRA	COZINHA	B	
107	06	04	60450	VARINHA MAGICA "SAMMIC"	COZINHA	B	
107	06	04	60451	BATEDEIRA "SAMMIC"	COZINHA	B	
107	06	05	60402	MAQUINA DE LAVAR LOIÇA "FAGOR"	COZINHA	B	
107	06	05	60404	BANCADA DE APOIO EM INOX	COZINHA	B	
107	06	05	60405	BANCADA EM INOX COM CUBA	COZINHA	B	
107	06	05	60412	BANCADA DE ARRUMOS	COZINHA	B	
107	06	05	60413	BANCADA DE ARRUMOS	COZINHA	B	
107	06	05	60415	BANCADA SELF SERVICE DE AQUECIMENTO-BANHO MARIA	COZINHA	B	
107	06	05	60418	PORTA TALHERES E PÃO	COZINHA	B	
107	06	05	60419	CARRO PORTA TABULEIROS	COZINHA	B	
107	06	05	60420	CARRO PORTA TABULEIROS	COZINHA	B	
107	06	05	60421	ESTANTE	COZINHA-DESPENSA	B	
107	06	05	60422	ESTANTE	COZINHA-DESPENSA	B	
107	06	05	60423	ESTANTE	COZINHA-DESPENSA	B	
107	06	05	60424	ESTANTE	COZINHA-DESPENSA	B	
107	06	05	60425	ESTANTE	COZINHA-DESPENSA	B	
107	06	05	60426	DESCASCADOR DE BATATAS "SAMMIC"	COZINHA	B	
107	06	05	60427	BANCADA DE APOIO EM INOX C/ GAVETA FALSA	COZINHA	B	
107	06	05	60428	BANCADA EM INOX C/ 2 CUBAS	COZINHA	B	
107	06	05	60429	BANCADA EM INOX C/ 2 CUBAS	COZINHA	B	
107	06	05	60430	BANCADA EM RECTANGULAR EM INOX	COZINHA	B	2004/01/01
107	06	05	60434	BANCADA DE APOIO RECTANGULAR EM INOX	COZINHA	B	
107	06	05	60439	BANCADA EM INOX C/ 2 GAVETAS	COZINHA	B	
107	06	05	60449	BANCADA DE APOIO COM 2 GAVETAS	COZINHA	B	
107	06	05	60452	LAVA-MAOS	COZINHA	B	
107	06	05	60453	BANCADA DE APOIO C/ RODAS	COZINHA	B	
107	06	06	52579	PALAMENTA - 19 PEÇAS	COZINHA	B	2002/09/10
107	06	99	60454	CAIXOTE DO LIXO C/ PEDAL	COZINHA	B	2004/11/29

O Responsável,

O Chefe,

ENTIDADE  
MUNICÍPIO DA AMADORA

## FOLHA DE CARGA

Data: 2019/02/04  
Ano : 2018  
Pag.: 1

Servico: A50202 -AF JARDINS DE INFANCIA

Compartimento: 060101 -FALAGUEIRA-CENTRO DE INFÂNCIA

Cl.	Tipo	Bem	Numero Inv.	Descrição	N. Serie/Referência	Estado	Data de Aquisição
107	06	02	13648	FRIGORIFICO VERTICAL EDESA	J.I. FALAGUEIRA - COZINHA		1989/12/29
107	06	02	32966	FRIGORÍFICO FAGOR FFS 175	J.I. FALAGUEIRA - COZINHA	B	2001/01/02
107	06	03	65422	FOGAO MONOLUME A GAS		B	2005/10/18
107	06	03	77860	FOGAO JUNEX MODELO 9401		B	2008/04/11
107	06	04	13643	HOTTE	J.I. FALAGUEIRA - COZINHA		1997/02/20
107	06	04	13644	FRITADEIRA 1 CUBA JUNEX	J.I. FALAGUEIRA - COZINHA		1994/05/13
107	06	04	13646	PICADORA CARNE ITALCOSMOS	J.I. FALAGUEIRA - COZINHA		1989/04/06
107	06	04	53425	MICRO ONDAS LG MS 1922 K	J.I. FALAGUEIRA - COZINHA	B	2003/10/23
107	06	04	71995	PICADORA BL-4006		B	2006/07/27
107	06	04	72749	MICRO ONDAS WHIRPOOL		B	2007/02/22
107	06	04	78828	MAQUINA DE LAVAR LOIÇA SAMMIC SL550		B	2008/07/23
107	06	04	85253	TRITURADOR T.25		B	2010/04/15
107	06	05	9872	BANCADA 100X60X85 FORM BRANCO	J.I. FALAGUEIRA - COZINHA		1986/09/22
107	06	05	13654	BANCADA LAVAGEM 120X65X90 INOX	J.I. FALAGUEIRA - COZINHA		1983/04/30
107	06	05	13655	BANCADA LAVAGEM 225X65X90 INOX	J.I. FALAGUEIRA - COZINHA		1982/03/18
107	06	05	13656	BANCADA 165X65X90 INOX	J.I. FALAGUEIRA - COZINHA		1982/03/18
107	06	05	13657	BANCADA LAVAGEM 210X65X90 INOX	J.I. FALAGUEIRA - COZINHA		1982/03/18
107	06	05	43902	MESA RECTANGULAR DE REFEITÓRIO C/ PÉS AZUIS	REFEITÓRIO	B	2003/02/12
107	06	05	43903	MESA RECTANGULAR DE REFEITÓRIO C/ PÉS AZUIS	REFEITÓRIO	B	2003/02/12
107	06	99	9870	CARRINHO TRSP COMIDA INOX	J.I. FALAGUEIRA - COZINHA		1982/04/22

O Responsavel,

O Chefe,

ENTIDADE  
MUNICÍPIO DA AMADORA

## FOLHA DE CARGA

 Data: 2019/02/04  
Ano : 2018  
Pag.: 1

Serviço: A50203 -AF BASICO PRIMEIRO CICLO

Compartimento: 090401 -MINA-EB1 ARTUR MARTINHO SIMÕES (MINA 8)

Cl.	Tipo	Bem	Numero Inv.	Descrição	N. Serie/Referência	Estado	Data de Aquisição
107	06	02	84613	ARMARIO FRIGORIFICO AFV 701 BT		X	2009/11/26
107	06	02	84614	ARMARIO FRIGORIFICO AFV 701 BT		X	2009/11/26
107	06	02	84615	ARMARIO FRIGORIFICO AFV 701		X	2009/11/26
107	06	02	84616	ARMARIO FRIGORIFICO AFV 701		X	2009/11/26
107	06	02	84617	ARMARIO FRIGORIFICO AFV 701		X	2009/11/26
107	06	02	84618	ARMARIO FRIGORIFICO AFV 701		X	2009/11/26
107	06	02	84623	ARMARIO FRIGORIFICO		X	2009/11/26
107	06	02	84630	ELECTROCUTORES DE INSECTOS		X	2009/11/26
107	06	02	84641	ELEMENTO REFRIGERADO		X	2009/11/26
107	06	03	84644	FOGAO A GAS		X	2009/11/26
107	06	03	84645	FORNO MISTO A GAS		X	2009/11/26
107	06	04	84619	BALANÇA DIGITAL		X	2009/11/26
107	06	04	84628	VENTILADOR CTIT-16/400		X	2009/11/26
107	06	04	84629	VENTILADOR CTIT-10/10		X	2009/11/26
107	06	04	84631	MAQUINA DE LAVAR LOUCA		X	2009/11/26
107	06	04	84635	DESCASCADOR DE BATATAS		X	2009/11/26
107	06	04	84636	CORTADORA DE LEGUMES		X	2009/11/26
107	06	04	84637	ABRE LATAS		X	2009/11/26
107	06	04	84638	COMBINADO TRITURADOR		X	2009/11/26
107	06	04	84639	BALANÇA ELECTRONICA		X	2009/11/26
107	06	04	84646	EXAUSTOR APANHA FUMOS		X	2009/11/26
107	06	04	84647	ESQUENTADOR		X	2009/11/26
107	06	04	85107	VENTILADOR		X	2010/02/04
107	06	05	62343	MESA RECTANGULAR DE REFEITORIO COM ESTRUTURA TUBULAR AZUL E TAMPO BRANCO	REQ.Nº 3732	B	2004/11/11
107	06	05	62344	MESA RECTANGULAR DE REFEITORIO COM ESTRUTURA TUBULAR AZUL E TAMPO BRANCO	REQ.Nº 3732	B	2004/11/11
107	06	05	62345	MESA RECTANGULAR DE REFEITORIO COM ESTRUTURA TUBULAR AZUL E TAMPO BRANCO	REQ.Nº 3732	B	2004/11/11
107	06	05	62346	MESA RECTANGULAR DE REFEITORIO COM ESTRUTURA TUBULAR AZUL E TAMPO BRANCO	REQ.Nº 3732	B	2004/11/11
107	06	05	62347	MESA RECTANGULAR DE REFEITORIO COM ESTRUTURA TUBULAR AZUL E TAMPO BRANCO	REQ.Nº 3732	B	2004/11/11
107	06	05	62348	MESA RECTANGULAR DE REFEITORIO COM ESTRUTURA TUBULAR AZUL E TAMPO BRANCO	REQ.Nº 3732	B	2004/11/11
107	06	05	62349	MESA RECTANGULAR DE REFEITORIO COM ESTRUTURA TUBULAR AZUL E TAMPO BRANCO	REQ.Nº 3732	B	2004/11/11
107	06	05	62350	MESA RECTANGULAR DE REFEITORIO COM ESTRUTURA TUBULAR AZUL E TAMPO BRANCO	REQ.Nº 3732	B	2004/11/11
107	06	05	62351	MESA RECTANGULAR DE REFEITORIO COM ESTRUTURA TUBULAR AZUL E TAMPO BRANCO	REQ.Nº 3732	B	2004/11/11
107	06	05	62352	MESA RECTANGULAR DE REFEITORIO COM ESTRUTURA TUBULAR AZUL E TAMPO BRANCO	REQ.Nº 3732	B	2004/11/11
107	06	05	62353	MESA RECTANGULAR DE REFEITORIO COM ESTRUTURA TUBULAR AZUL E TAMPO BRANCO	REQ.Nº 3732	B	2004/11/11
107	06	05	62354	MESA RECTANGULAR DE REFEITORIO COM ESTRUTURA TUBULAR AZUL E TAMPO BRANCO	REQ.Nº 3732	B	2004/11/11
107	06	05	65597	CARRO PORTA 24 TABULEIROS SELF 565X740X1725		B	2005/12/21
107	06	05	65598	CARRO PORTA 24 TABULEIROS SELF 565X740X1725		B	2005/12/21
107	06	05	84620	MOBILIARIO DE COZINHA		X	2009/11/26
107	06	05	84624	MOBILIARIO DE COZINHA		X	2009/11/26
107	06	05	84632	MOBILIARIO DE COZINHA		X	2009/11/26
107	06	05	84640	MOBILIARIO DE COZINHA		X	2009/11/26
107	06	05	84642	MOBILIARIO DE COZINHA		X	2009/11/26
107	06	05	84643	MOBILIARIO DE COZINHA		X	2009/11/26
107	06	05	84648	MOBILIARIO DE COZINHA		X	2009/11/26
107	06	99	72709	BALDE C/ PEDAL 52 LTS		B	2007/01/01
107	06	99	72710	BALDE C/ PEDAL 52 LTS		B	2007/01/01
107	06	99	72711	BALDE C/ PEDAL 52 LTS		B	2007/01/01

O Responsavel,

O Chefe,

ENTIDADE  
MUNICÍPIO DA AMADORA

## F O L H A D E C A R G A

Data: 2019/02/04  
Ano : 2018  
Pag.: 2

Servico: A50203 -AF BASICO PRIMEIRO CICLO

Compartimento: 090401 -MINA-EB1 ARTUR MARTINHO SIMÕES (MINA 8)

Cl.	Tipo	Bem	Numero Inv.	Descrição	N. Serie/Referência	Estado	Data de Aquisição
107	06	99	72712	BALDE C/ PEDAL 52 LTS		B	2007/01/01

O Responsavel,

O Chefe,

\_\_\_\_\_

ENTIDADE  
MUNICÍPIO DA AMADORA

## FOLHA DE CARGA

Data: 2019/02/04  
Ano : 2018  
Pag.: 1

Serviço: A50203 -AF BASICO PRIMEIRO CICLO

Compartimento: 112106 -SÃO BRÁS - EBI BOBA

Cl.	Tipo	Bem	Numero Inv.	Descrição	N. Serie/Referência	Estado	Data de Aquisição
107	06	02	53050	ELEMENTO REFRIGERADO	EBI BOBA - COZINHA	B	2003/09/01
107	06	02	59099	ARMARIO FRIG. VENT. AFV 701 TN	COZINHA	B	2004/11/08
107	06	02	59100	ARMARIO FRIG. VENT. AFV 701 TN	COZINHA	B	2004/11/08
107	06	02	59101	ARMARIO FRIG. VENT. AFV 1502 BT	COZINHA	B	2004/11/08
107	06	03	53054	ELEMENTO AQUECIDO, MÓDULO ESTUFA BANHA MARIA	EBI BOBA - COZINHA	B	2003/09/01
107	06	03	59102	MONOLITE MODELO QPC 250	COZINHA	B	2004/11/08
107	06	03	59103	FOGAO INDUSTRIAL 9602 H	COZINHA	B	2004/11/08
107	06	03	59104	FRITD. GAS BERTO'S M. GL15+15M	COZINHA	B	2004/11/08
107	06	03	59109	PANELA DE PRESSAO 40 LTS	COZINHA	B	2004/11/08
107	06	04	53049	ESQUENTADOR DE 16 L	EBI BOBA - COZINHA	B	2003/09/01
107	06	04	53051	MAQUINA DE LAVAR LOIÇA	EBI BOBA - COZINHA	B	2003/09/01
107	06	04	53062	ESTANTE DE ENCAIXE COM 4 NIVEIS E 3500 MM DE COMPRIMENTO	EBI BOBA - COZINHA	B	2003/01/09
107	06	04	59105	CORTADORA IDEA MOD. TFG 250 CE	COZINHA	B	2004/11/08
107	06	04	59106	DESCASCADORA DE BATATAS PP6	COZINHA	B	2004/11/08
107	06	04	59110	COMBINADO T/B R. ROUPE MP350 M	COZINHA	B	2004/11/08
107	06	04	79274	TRITURADOR DE SOPAS SAMMIC TR-350 BN COM BRACO TRITURADOR		B	2008/02/18
107	06	05	3603	ARMÁRIO 200X30X70 MET INOX TRISOL	EBI BOBA - COZINHA		2000/11/08
107	06	05	3605	BANCADA 140X60X85 INOX TRISOL	EBI BOBA		2000/11/08
107	06	05	53056	MODULO P/ PÃO, TALHERES E TABULEIROS	EBI BOBA - COZINHA	B	2003/01/09
107	06	05	53057	ESTEIRA PASSA PRATOS AO LONGO DA LINHA DE SELF SERVICE	EBI BOBA - COZINHA	B	2003/01/09
107	06	05	53058	ELEMENTO DE CONTROLO COM GAVETA E FECHADURA	EBI BOBA - COZINHA	B	2003/01/09
107	06	05	53059	MESA DE EMPRATAMENTO	EBI BOBA - COZINHA	B	2003/01/09
107	06	05	53060	MESA DE ENTRADA DE LOIÇA	EBI BOBA - COZINHA	B	2003/01/09
107	06	05	53063	POSTO DE LAVAGEM DE MÃOS	EBI BOBA - COZINHA	B	2003/01/09
107	06	05	59112	LAVADOURO 2 CUB. 2000X600	COZINHA	B	2004/11/08
107	06	05	59113	MESA TRABALHO 2000X600X850	COZINHA	B	2004/11/08
107	06	05	59114	LAVADOURO 1 CUB. 1200X600X850	COZINHA	B	2004/11/08
107	06	05	59115	LAVADOURO 1 CUB. 1000X600X850	COZINHA	B	2004/11/08
107	06	05	59116	CONJUNTO ESTANTES C/ 5 NIVEIS DE PRATELEIRAS		B	2004/11/08
107	06	05	59117	CONJUNTO ESTANTES C/ 5 NIVEIS DE PRATELEIRAS		B	2004/11/08
107	06	05	59118	CONJUNTO ESTANTES C/ 5 NIVEIS DE PRATELEIRAS		B	2004/11/08
107	06	05	59119	MESA ACO INOX 700X750X600X40	COZINHA	B	2004/11/08
107	06	05	59120	PRATELEIRAS ACO INOX 1000X300	COZINHA	B	2004/11/08
107	06	05	79261	BALDE DO LIXO EM ACO INOX SEM PEDAL, 50 LTS, RODADO E TAMPA COM PEGA		B	2008/02/18
107	06	06	52578	FALAMENTA - 19 PEÇAS	EBI BOBA - COZINHA	B	2002/09/10
107	06	99	53052	CARRO PARA TRANSPORTE DE TABULEIROS	EBI BOBA - COZINHA	B	2003/01/09
107	06	99	53053	CARRO PARA TRANSPORTE DE TABULEIROS	EBI BOBA - COZINHA	B	2003/09/01
107	06	99	53055	CARRO DE DETRITOS	EBI BOBA - COZINHA	B	2003/01/09

O Responsavel,

O Chefe,

ENTIDADE  
MUNICÍPIO DA AMADORA

## FOLHA DE CARGA

Data: 2019/02/04  
Ano : 2018  
Pag.: 1

Serviço: A50202 -AF JARDINS DE INFANCIA

Compartimento: 112107 -SÃO BRÁS - J.I. DE SÃO BRÁS (BOBA)

Cl.	Tipo	Bem	Numero Inv.	Descrição	N. Serie/Referência	Estado	Data de Aquisição
107	06	02	47574	FRIGORÍFICO VERTICAL EQUINOX	J.I. BOBA - COZINHA	B	2003/01/02
107	06	02	67799	ARMARIO FRIGORIFICO AFV 1502		B	2006/05/25
107	06	03	47587	MONOLUME MOD. FPO1VHEM	J.I. BOBA - COZINHA	B	2003/01/02
107	06	03	47595	FRITADEIRA INDUSTRIAL	J.I. BOBA - COZINHA	B	2002/01/02
107	06	03	47596	FOGÃO INDUSTRIAL C/ 6 BICOS	J.I. BOBA - COZINHA	B	2002/01/02
107	06	04	47576	FIAMBREIRA VEO28D	J.I. BOBA - COZINHA	B	2003/01/02
107	06	04	47579	MÁQUINA DE LAVAR LOIÇA	J.I. BOBA - COZINHA	B	2002/01/02
107	06	04	47582	ROBOT COUPE CA300 SAMMIC	J.I. BOBA - COZINHA	B	2003/01/02
107	06	04	47583	BATEDEIRA ZODIAC HL1100	J.I. BOBA - COZINHA	B	2003/01/02
107	06	04	47585	ESQUENTADOR VAILLANT	J.I. BOBA - COZINHA	B	2003/01/02
107	06	04	47586	VARINHA MÁGICA SAMMIC	J.I. BOBA - COZINHA	B	2003/01/02
107	06	04	47589	PICADORA OIL FTS10Z	J.I. BOBA - COZINHA	B	2003/01/02
107	06	04	47594	DESCASCADOR DE BATATAS SAMMIC	J.I. BOBA - COZINHA	B	2002/01/02
107	06	05	47572	CARRO PORTA TABULEIROS EM INOX	J.I. BOBA - COZINHA	B	2003/01/03
107	06	05	47577	ESTANTE C/ 2 PORTAS EQUINOX	J.I. BOBA - COZINHA	B	2002/01/02
107	06	05	47578	BANCADA EM INOX C/ CUBA E PRATELEIRAS	J.I. BOBA - COZINHA	B	2002/01/02
107	06	05	47580	BANCADA EM INOX C/ CUBA	J.I. BOBA - COZINHA	B	2002/01/02
107	06	05	47581	BANCADA EM INOX C/ PRATELEIRAS E 2 PORTAS	J.I. BOBA - COZINHA	B	2002/01/02
107	06	05	47588	LAVA-MÃOS EM INOX	J.I. BOBA - COZINHA	B	2002/01/02
107	06	05	47590	BANCADA EM INOX C/ 3 GAVETAS E PORTA	J.I. BOBA - COZINHA	B	2002/01/02
107	06	05	47591	BANCADA EM INOX C/ 2 CUBAS	J.I. BOBA - COZINHA	B	2002/01/02
107	06	05	47592	BANCADA EM INOX C/ CUBA	J.I. BOBA - COZINHA	B	2002/01/02
107	06	05	47593	BANCADA EM INOX C/ 2 PORTAS	J.I. BOBA - COZINHA	B	2002/01/02
107	06	06	52583	PALAMENTA - 19 PEÇAS	J.I. BOBA - COZINHA	B	2002/09/10
107	06	06	57472	PANELA DE PRESSÃO	J.I. BOBA - COZINHA	B	2003/01/02
107	06	99	47599	CAIXOTE DO LIXO EM INOX C/ RODAS	J.I. BOBA - COZINHA	B	2003/01/02
107	06	99	61605	CAIXOTE DO LIXO C/ PEDAL	COZINHA	B	2004/11/29

O Responsável,

O Chefe,

ENTIDADE  
MUNICÍPIO DA AMADORA

## FOLHA DE CARGA

Data: 2019/02/04  
Ano : 2018  
Pag.: 1

Servico: A50203 -AF BASICO PRIMEIRO CICLO

Compartimento: 080302 -REBOLEIRA-EB1 GAGO COUTINHO

Cl.	Tipo	Bem	Numero Inv.	Descrição	N. Serie/Referência	Estado	Data de Aquisição
107	06	02	5316	FRIGORIFICO VERTICAL CORBERO	EB1 REBOLEIRA 1 - COZINHA		1994/11/03
107	06	02	7534	FRIGORIFICO VERTICAL ZANUSSI	EB1 REBOLEIRA 1 - COZINHA		1998/01/16
107	06	05	62323	MESA RECTANGULAR DE REFEITORIO COM ESTRUTURA TUBULAR AZUL E TAMPO BRANCO	REQ.Nº 3731	B	2004/11/11
107	06	05	62324	MESA RECTANGULAR DE REFEITORIO COM ESTRUTURA TUBULAR AZUL E TAMPO BRANCO	REQ.Nº 3731	B	2004/11/11
107	06	05	62325	MESA RECTANGULAR DE REFEITORIO COM ESTRUTURA TUBULAR AZUL E TAMPO BRANCO	REQ.Nº 3731	B	2004/11/11
107	06	05	62326	MESA RECTANGULAR DE REFEITORIO COM ESTRUTURA TUBULAR AZUL E TAMPO BRANCO	REQ.Nº 3731	B	2004/11/11

O Responsavel,

O Chefe,

ENTIDADE  
MUNICÍPIO DA AMADORA

## FOLHA DE CARGA

Data: 2019/02/04  
Ano : 2018  
Pag.: 1

Serviço: A50203 -AF BASICO PRIMEIRO CICLO

Compartimento: 080401 -REBOLEIRA-EB1 VASCO M. REBOLO (REBOLEIRA 1 EX-2)

Cl.	Tipo	Bem	Numero Inv.	Descrição	N. Serie/Referência	Estado	Data de Aquisição
107	06	02	49904	FRIGORÍFICO VERTICAL COMERSA	EB1 REB.1 VASCO	B	2002/04/01
107	06	02	49925	ARCA FRIGORÍFICA HORIZONTAL	REBOLO - COZINHA	B	2002/04/01
107	06	02	60516	ELEMENTO DE SELFSERVICE DE REFRIGERAÇÃO	EB1 REB.1 VASCO	B	2004/09/01
107	06	02	79272	ARMARIO FRIGORIFICO AFN-701 EM ACO INOX 700	REBOLO - COZINHA	B	2008/02/18
107	06	03	49906	LTS, VENTILADO, COM PORTA E PRATELEIRAS E INOX	COZINHA	B	2002/04/01
107	06	03	49907	FRIADEIRA INDUSTRIAL GICO	EB1 REB.1 VASCO	B	2002/04/01
107	06	03	49907	FOGÃO INDUSTRIAL C/ 8 BICOS GICO	REBOLO - COZINHA	B	2002/04/01
107	06	03	49908	MONOLUME GICO	EB1 REB.1 VASCO	B	2002/04/01
107	06	04	5154	MÁQUINA DESCASCAR BATATAS IBICO	REBOLO - COZINHA	B	1980/03/04
107	06	04	49909	ESQUENTADOR VULCANO	EB1 REB.1 VASCO	B	2002/04/01
107	06	04	49912	DESCASCADOR DE BATATAS SAMMIC	REBOLO - COZINHA	B	2002/04/01
107	06	04	49913	PICADORA OIL	EB1 REB.1 VASCO	B	2002/04/01
107	06	04	49914	CORTADORA DE LEGUMES SAMMIC	REBOLO - COZINHA	B	2002/04/01
107	06	04	49920	MÁQUINA DE LAVAR LOIÇA EL FRAMO	EB1 REB.1 VASCO	B	2002/04/01
107	06	04	49923	MÁQUINA LAVAR ROUPA WHIRLPOOL	REBOLO - COZINHA	B	2002/04/01
107	06	04	49924	VARINHA MÁGICA/BATEDEIRA SAMMIC	EB1 REB.1 VASCO	B	2002/04/01
107	06	04	49926	FIAMBREIRA	REBOLO - COZINHA	B	2002/04/01
107	06	04	49928	TRITURADOR SAMMIC	EB1 REB.1 VASCO	B	2002/04/01
107	06	04	79295	MAQUINA DE LAVAR LOICA FI-48	REBOLO - COZINHA	B	2008/08/01
107	06	04	79298	FRIADEIRA ELECTRICA FP6+6	EB1 REB.1 VASCO	B	2008/08/01
107	06	05	49905	LAVA-MÃOS INOX	REBOLO - COZINHA	B	2002/04/01
107	06	05	49910	BANCADA EM INOX C/ 2 CUBAS E ESCORREDOR	EB1 REB.1 VASCO	B	2002/04/01
107	06	05	49911	BANCADA EM INOX C/ 2 GAVETAS	REBOLO - COZINHA	B	2002/04/01
107	06	05	49915	PRATELEIRA EM INOX	EB1 REB.1 VASCO	B	2002/04/01
107	06	05	49916	BANCADA EM INOX	REBOLO - COZINHA	B	2002/04/01
107	06	05	49917	BANCADA EM INOX C/ 2 CUBAS	EB1 REB.1 VASCO	B	2002/04/01
107	06	05	49918	BANCADA EM INOX C/ ABERTURA P/ DETRITOS E LAVATÓRIO	REBOLO - COZINHA	B	2002/04/01
107	06	05	49921	ESTUFA EM INOX	EB1 REB.1 VASCO	B	2002/04/01
107	06	05	49927	PRATELEIRA EM INOX	REBOLO - COZINHA	B	2002/04/01
107	06	05	49930	ESTANTE METÁLICA C/ PRATELEIRAS	EB1 REB.1 VASCO	B	2002/04/01
107	06	05	49931	PORTA-TABULEIROS EM INOX	REBOLO - COZINHA	B	2002/04/01
107	06	05	49932	ESTANTE METÁLICA C/ PRATELEIRAS	EB1 REB.1 VASCO	B	2002/04/01
107	06	05	60515	ELEMENTO DE PÃO E TALHERES	REBOLO - COZINHA	B	2004/09/01
107	06	05	60517	ELEMENTO DE BANHO MARIA COM ESTUFA	COZINHA	B	2004/09/01
107	06	05	60518	CARRO DE TRANSPORTE DE TABULEIROS	COZINHA	B	2004/09/01
107	06	05	60519	CARRO DE TRANSPORTE DE TABULEIROS	COZINHA	B	2004/09/01
107	06	05	61621	ESTANTE HANDY	COZINHA	B	2004/11/29

O Responsavel,

O Chefe,



ENTIDADE  
MUNICÍPIO DA AMADORA

## F O L H A D E C A R G A

Data: 2019/02/04  
Ano : 2018  
Pag.: 2

Servico: A50203 -AF BASICO PRIMEIRO CICLO

Compartimento: 080401 -REBOLEIRA-EB1 VASCO M. REBOLO (REBOLEIRA 1 EX-2)

Cl.	Tipo	Bem	Numero Inv.	Descrição	N. Serie/Referência	Estado	Data de Aquisição
107	06	06	52575	PALAMENTA - 19 PEÇAS	EB1 REB.1 VASCO REBOLO - COZINHA	B	2002/09/10
107	06	99	49919	CAIXOTE DO LIXO EM INOX C/ RODAS	EB1 REB.1 VASCO REBOLO - COZINHA	B	2002/04/01
107	06	99	61603	CAIXOTE DO LIXO C/ PEDAL EM ALUMINIO	COZINHA	B	2004/11/29

O Responsavel,

O Chefe,

---

ENTIDADE  
MUNICÍPIO DA AMADORA

## FOLHA DE CARGA

 Data: 2019/02/04  
Ano : 2018  
Pag.: 1

Serviço: A50203 -AF BASICO PRIMEIRO CICLO

Compartimento: 060301 -FALAGUEIRA-EBI TERRA DOS ARCOS (FALAGUEIRA 4)

Cl.	Tipo	Bem	Numero Inv.	Descrição	N. Serie/Referência	Estado	Data de Aquisição
107	06	02	60635	ARMARIO FRIGORIFICO DE CONGELAÇÃO FAMEX - COMERSA	COZINHA	B	2004/01/20
107	06	02	60636	ARMARIO FRIGORIFICO DE CONSERVAÇÃO FAMEX - COMERSA	COZINHA	B	2004/01/20
107	06	02	60664	BANCADA DE REFRIGERAÇÃO EM INOX	COZINHA	B	1989/12/29
107	06	03	12824	FOGÃO 4 BICOS	EB1 FALAGUEIRA 4 - COZINHA		1992/09/23
107	06	03	12825	FOGÃO 1 BICO	EB1 FALAGUEIRA 4 - COZINHA		2004/01/20
107	06	03	60639	FOGÃO INDUSTRIAL FAMEX-GICO	COZINHA	B	2004/01/20
107	06	03	60640	FRITADEIRA MERGULHANTE FAMEX-GICO	COZINHA	B	2004/01/20
107	06	03	60641	MONOLUME FAMEX-GICO	COZINHA	B	2004/01/20
107	06	04	12439	HOTTE REGICENTRO	EB1 FALAGUEIRA 4 - COZINHA		1993/03/03
107	06	04	12819	VARINHA MÁGICA SAMMIC	EB1 FALAGUEIRA 4 - COZINHA		1983/10/01
107	06	04	12822	BATEDEIRA INDUSTRIAL SAMMIC	EB1 FALAGUEIRA 4 - COZINHA		1988/11/23
107	06	04	12826	FRITADEIRA ELECTRICA 2 CUBAS	EB1 FALAGUEIRA 4 - COZINHA		1999/05/26
107	06	04	15638	FIAMBREIRA JUNEX	EB1 FALAGUEIRA 4 - COZINHA		1982/10/20
107	06	04	42703	ESTUFA ELÉCTRICA VENTILADA BEV-150	EB1 FALAGUEIRA 4 - COZINHA	B	2001/04/05
107	06	04	60634	MAQUINA DE LAVAR LOUÇA FAMEX-ELFRAMO	COZINHA	B	2004/01/20
107	06	04	60646	COMBINADO ROBOT-COUBE	COZINHA	B	2004/01/20
107	06	04	60656	LAVA MÃOS EM INOX	COZINHA	B	2004/01/20
107	06	04	60659	DESCASCADORA DE BATATAS SAMMIC	COZINHA	B	2004/01/20
107	06	04	60660	TRITURADOR BATEDOR SAMMIC	COZINHA	B	2004/01/20
107	06	04	60661	PICADORA DE CARNES SAMMIC MOD P12	COZINHA	B	2004/01/20
107	06	05	34891	BANCADA/ARMARIO COM GAVETAS	EB1 FALAGUEIRA 4 - COZINHA		2000/09/15
107	06	05	58890	MESA RECTANGULAR DE REFEITORIO COM ESTRUTURA TUBULAR AZUL E TAMPO BRANCO		B	2004/11/11
107	06	05	58891	MESA RECTANGULAR DE REFEITORIO COM ESTRUTURA TUBULAR AZUL E TAMPO BRANCO		B	2004/11/11
107	06	05	58988	MESA RECTANGULAR DE REFEITORIO COM ESTRUTURA TUBULAR AZUL E TAMPO BRANCO		B	2004/11/11
107	06	05	60637	BANCADA DE TRIAGEM DE LOUÇA COM CUBA PARA DETRITOS	COZINHA	B	2004/01/20
107	06	05	60638	ELEMENTO DE TALHERES E PÃO	COZINHA	B	2004/01/20
107	06	05	60648	CARRO DE TRANSPORTE DE TABULEIROS	COZINHA	B	2004/01/20
107	06	05	60649	CARRO DE TRANSPORTE DE TABULEIROS	COZINHA	B	2004/01/20
107	06	05	60650	BANCADA EM INOX SIMPLES COM UMA CUBA	COZINHA	B	2004/01/20
107	06	05	60651	BANCADA EM INOX COM 2 CUBAS	COZINHA	B	2004/01/20
107	06	05	60652	ESTANTE COM PRATELEIRAS HANDY	COZINHA	B	2004/01/20
107	06	05	60653	ESTANTE COM PRATELEIRAS HANDY	COZINHA	B	2004/01/20
107	06	05	60654	ESTANTE COM PRATELEIRAS HANDY	COZINHA	B	2004/01/20
107	06	05	60657	LAVA MÃOS EM INOX	COZINHA	B	2004/01/20
107	06	05	60658	LAVA MÃOS EM INOX	COZINHA	B	2004/01/20
107	06	05	60662	CARRO DE TRANSPORTE DE COMIDA	COZINHA	B	2004/01/20
107	06	05	60663	BANCADA DE APOIO QUADRADA	COZINHA	B	2004/11/11
107	06	05	62198	MESA RECTANGULAR DE REFEITORIO COM ESTRUTURA TUBULAR AZUL E TAMPO BRANCO	REQ.Nº 3737	B	2004/11/11
107	06	05	62199	MESA RECTANGULAR DE REFEITORIO COM ESTRUTURA TUBULAR AZUL E TAMPO BRANCO	REQ.Nº 3737	B	2004/11/11
107	06	05	62200	MESA RECTANGULAR DE REFEITORIO COM ESTRUTURA TUBULAR AZUL E TAMPO BRANCO	REQ.Nº 3737	B	2004/11/11
107	06	05	62201	MESA RECTANGULAR DE REFEITORIO COM ESTRUTURA TUBULAR AZUL E TAMPO BRANCO	REQ.Nº 3737	B	2004/11/11
107	06	05	62202	MESA RECTANGULAR DE REFEITORIO COM ESTRUTURA TUBULAR AZUL E TAMPO BRANCO	REQ.Nº 3737	B	2004/11/11

O Responsavel,

O Chefe,

ENTIDADE  
MUNICÍPIO DA AMADORA

FOLHA DE CARGA

Data: 2019/02/04  
Ano : 2018  
Pag. : 2

Servico: A50203 -AF BASICO PRIMEIRO CICLO

Compartimento: 060301 -FALAGUEIRA-EB1 TERRA DOS ARCOS (FALAGUEIRA 4)

Cl.	Tipo	Bem	Numero Inv.	Descrição	N. Serie/Referência	Estado	Data de Aquisição
107	06	05	62203	MESA RECTANGULAR DE REFEITORIO COM ESTRUTURA TUBULAR AZUL E TAMPO BRANCO	REQ.Nº 3737	B	2004/11/11
107	06	05	62204	MESA RECTANGULAR DE REFEITORIO COM ESTRUTURA TUBULAR AZUL E TAMPO BRANCO	REQ.Nº 3737	B	2004/11/11
107	06	05	62205	MESA RECTANGULAR DE REFEITORIO COM ESTRUTURA TUBULAR AZUL E TAMPO BRANCO	REQ.Nº 3737	B	2004/11/11
107	06	05	62206	MESA RECTANGULAR DE REFEITORIO COM ESTRUTURA TUBULAR AZUL E TAMPO BRANCO	REQ.Nº 3737	B	2004/11/11
107	06	05	62207	MESA RECTANGULAR DE REFEITORIO COM ESTRUTURA TUBULAR AZUL E TAMPO BRANCO	REQ.Nº 3737	B	2004/11/11
107	06	05	62208	MESA RECTANGULAR DE REFEITORIO COM ESTRUTURA TUBULAR AZUL E TAMPO BRANCO	REQ.Nº 3737	B	2004/11/11
107	06	05	62209	MESA RECTANGULAR DE REFEITORIO COM ESTRUTURA TUBULAR AZUL E TAMPO BRANCO	REQ.Nº 3737	B	2004/11/11
107	06	05	62210	MESA RECTANGULAR DE REFEITORIO COM ESTRUTURA TUBULAR AZUL E TAMPO BRANCO	REQ.Nº 3737	B	2004/11/11
107	06	05	62211	MESA RECTANGULAR DE REFEITORIO COM ESTRUTURA TUBULAR AZUL E TAMPO BRANCO	REQ.Nº 3737	B	2004/11/11
107	06	05	62212	MESA RECTANGULAR DE REFEITORIO COM ESTRUTURA TUBULAR AZUL E TAMPO BRANCO	REQ.Nº 3737	B	2004/11/11
107	06	05	62213	MESA RECTANGULAR DE REFEITORIO COM ESTRUTURA TUBULAR AZUL E TAMPO BRANCO	REQ.Nº 3737	B	2004/11/11
107	06	05	62214	MESA RECTANGULAR DE REFEITORIO COM ESTRUTURA TUBULAR AZUL E TAMPO BRANCO	REQ.Nº 3737	B	2004/11/11
107	06	05	62215	MESA RECTANGULAR DE REFEITORIO COM ESTRUTURA TUBULAR AZUL E TAMPO BRANCO	REQ.Nº 3737	B	2004/11/11
107	06	05	62216	MESA RECTANGULAR DE REFEITORIO COM ESTRUTURA TUBULAR AZUL E TAMPO BRANCO	REQ.Nº 3737	B	2004/11/11
107	06	05	62217	MESA RECTANGULAR DE REFEITORIO COM ESTRUTURA TUBULAR AZUL E TAMPO BRANCO	REQ.Nº 3737	B	2004/11/11
107	06	05	62218	MESA RECTANGULAR DE REFEITORIO COM ESTRUTURA TUBULAR AZUL E TAMPO BRANCO	REQ.Nº 3737	B	2004/11/11
107	06	05	62219	MESA RECTANGULAR DE REFEITORIO COM ESTRUTURA TUBULAR AZUL E TAMPO BRANCO	REQ.Nº 3737	B	2004/11/11
107	06	05	62220	MESA RECTANGULAR DE REFEITORIO COM ESTRUTURA TUBULAR AZUL E TAMPO BRANCO	REQ.Nº 3737	B	2004/11/11
107	06	05	62221	MESA RECTANGULAR DE REFEITORIO COM ESTRUTURA TUBULAR AZUL E TAMPO BRANCO	REQ.Nº 3737	B	2004/11/11
107	06	05	62222	MESA RECTANGULAR DE REFEITORIO COM ESTRUTURA TUBULAR AZUL E TAMPO BRANCO	REQ.Nº 3737	B	2004/11/11
107	06	05	78967	CARRO DE TRANSPORTE DE TABULEIROS		B	2008/08/01
107	06	05	78968	CARRO DE TRANSPORTE DE TABULEIROS		B	2008/08/01
107	06	05	79289	ARMARIO DE INOX FECHADO COM PORTAS DE BATER, FECHADURA, 125X100		B	2008/03/03
107	06	06	60647	PANELA DE PRESSÃO	COZINHA	B	2004/01/20
107	06	99	12438	CARRINHO TRSP COMIDA INOX	EB1 FALAGUEIRA 4 - COZINHA		1988/12/30
107	06	99	60633	ELEMENTO BANHO MARIA FAMEX + CONTENTORES EM INOX E ESTEIRA METALICA FAMEX	COZINHA	B	2004/01/20
107	06	99	60644	CAIXOTE DO LIXO	COZINHA	B	2004/01/20
107	06	99	61602	CAIXOTE DO LIXO C/ PEDAL	COZINHA	B	2004/11/29

O Responsavel,

O Chefe,

ENTIDADE  
MUNICÍPIO DA AMADORA

## F O L H A D E C A R G A

Data: 2019/02/04  
Ano : 2018  
Pag.: 1

Servico: A50203 -AF BASICO PRIMEIRO CICLO

Compartimento: 040401 -BURACA-EBI ALICE VIEIRA (BURACA 1)

Cl.	Tipo	Bem	Numero Inv.	Descrição	N. Serie/Referência	Estado	Data de Aquisição
107	06	02	7632	FRIGORIFICO VERTICAL EDESA	EB1 BURACA 1 - COZINHA		1989/12/29
107	06	02	48889	FRIGORÍFICO VERTICAL C/ 2 PORTAS TUDOTEL	EB1 BURACA 1 - COZINHA	B	2003/01/01
107	06	02	48890	ARCA FRIGORÍFICA VERTICAL C/ 1 PORTA	EB1 BURACA 1 - COZINHA	B	2003/01/01
107	06	02	79265	ARMARIO FRIGORIFICO AFN-701 EM ACO INOX 700 LTS, VENTILADO, COM PORTA E PRATELEIRAS E INOX		B	2008/02/18
107	06	03	48895	MONOLUME ZANUSSI	EB1 BURACA 1 - COZINHA	B	2003/01/02
107	06	03	48896	GRELHADOR/BANHO MARIA	EB1 BURACA 1 - COZINHA	B	2003/01/02
107	06	03	48897	FOGÃO INDUSTRIAL JUNEX C/ 7 BICOS	EB1 BURACA 1 - COZINHA	B	2003/01/02
107	06	03	57431	PANELA DE PRESSÃO DE 40L	EB1 BURACA 1 - COZINHA	B	2003/01/02
107	06	04	7637	FIAMBREIRA RHENINGHAUS	COZINHA		1989/02/03
107	06	04	7638	VARINHA MÁGICA INDUSTRIAL BERTRAND	EB1 BURACA 1 - COZINHA		1989/12/29
107	06	04	48881	FIAMBREIRA TUDOTEL	EB1 BURACA 1 - COZINHA	B	2003/01/02
107	06	04	48882	ROBOT COUPE R3 1500	EB1 BURACA 1 - COZINHA	B	2003/01/02
107	06	04	48883	CORTADORA DE BATATAS VERSION D	EB1 BURACA 1 - COZINHA	B	2003/01/02
107	06	04	48884	PICADORA	EB1 BURACA 1 - COZINHA	B	2003/01/02
107	06	04	48885	ESQUENTADOR JUNKERS	EB1 BURACA 1 - COZINHA	B	2003/01/02
107	06	04	48888	DESCASCADORA BATATAS SAMMIC	EB1 BURACA 1 - COZINHA	B	2003/01/02
107	06	04	48898	VARINHA MÁGICA SAMMIC	EB1 BURACA 1 - COZINHA	B	2003/01/02
107	06	04	48899	BATEDEIRA SAMMIC	EB1 BURACA 1 - COZINHA	B	2003/01/02
107	06	04	48901	FRITADEIRA INDUSTRIAL TUDOTEL	EB1 BURACA 1 - COZINHA	B	2003/01/02
107	06	04	57433	MÁQUINA DE LAVAR LOUÇA + ELEMENTO DE APOIO	EB1 BURACA 1 - COZINHA	B	2003/01/03
107	06	05	7639	ARMÁRIO 259X56X101 FORM CAST	ND		2000/11/08
107	06	05	35057	BANCADA LAV 120X60X75 FORM AMA	EB1 BURACA 1		2000/11/08
107	06	05	35058	BANCADA LAV 120X60X75 FORM AMA	EB1 BURACA 1		2000/11/08
107	06	05	35068	BANCADA LAV 120X60X75 FORM AMA	EB1 BURACA 1		2000/11/08
107	06	05	35069	BANCADA LAV 120X60X75 FORM AMA	EB1 BURACA 1		2000/11/08
107	06	05	35098	BANCADA LAV 165X60X85 FORM CAS	EB1 BURACA 1		2000/11/08
107	06	05	48872	CARRO P/ SUPORTE TABULEIROS	EB1 BURACA 1 - COZINHA	B	2003/01/02
107	06	05	48873	BANCADA EM INOX P/ TABULEIROS	EB1 BURACA 1 - COZINHA	B	2003/01/02
107	06	05	48874	EXPOSITOR EM INOX DE FRIOS	EB1 BURACA 1 - COZINHA	B	2003/01/02
107	06	05	48875	EXPOSITOR/ESTUFA EM INOX C/ 4 CUBAS	EB1 BURACA 1 - COZINHA	B	2003/01/02
107	06	05	48876	BANCADA EM INOX	EB1 BURACA 1 - COZINHA	B	2003/01/02
107	06	05	48877	PORTA-TALHERES EM INOX	EB1 BURACA 1 - COZINHA	B	2003/01/02
107	06	05	48878	BANCADA EM INOX C/ GAVETAS	EB1 BURACA 1 - COZINHA	B	2003/01/02
107	06	05	48880	PRATELEIRA EM INOX	EB1 BURACA 1 - COZINHA	B	2003/01/02
107	06	05	48886	BANCADA EM INOX C/ CUBA	EB1 BURACA 1 - COZINHA	B	2003/01/02

O Responsavel,

O Chefe,

ENTIDADE  
MUNICÍPIO DA AMADORA

## F O L H A D E C A R G A

Data: 2019/02/04  
Ano : 2018  
Pag.: 2

Servico: A50203 -AF BASICO PRIMEIRO CICLO

Compartimento: 040401 -BURACA-EB1 ALICE VIEIRA (BURACA 1)

Cl.	Tipo	Bem	Numero Inv.	Descrição	N. Serie/Referência	Estado	Data de Aquisição
107	06	05	48887	BANCADA EM INOX C/ 2 CUBAS	EB1 BURACA 1 - COZINHA	B	2003/01/02
107	06	05	48891	LAVA-MÃOS EM INOX	EB1 BURACA 1 - COZINHA	B	2002/01/02
107	06	05	48892	ESTANTE METÁLICA DUPLA	EB1 BURACA 1 - COZINHA-DISPENSA	B	2003/01/02
107	06	05	48893	ESTANTE METÁLICA DUPLA	EB1 BURACA 1 - COZINHA-DISPENSA	B	2003/01/02
107	06	05	48894	ESTANTE METÁLICA DUPLA	EB1 BURACA 1 - COZINHA-DISPENSA	B	2003/01/02
107	06	05	49205	CUBA LAVA MÃOS EM INOX	GAB.MÉDICO	B	
107	06	99	7629	CARRINHO TRSP COMIDA FORM CAST	EB1 BURACA 1 - COZINHA		1982/04/16
107	06	99	35084	CARRO TRANSPORTE LOIÇA	EB1 BURACA 1 - COZINHA		2000/11/08
107	06	99	57430	CARRO DE DETRITOS	EB1 BURACA 1 - COZINHA	B	2003/01/02
107	06	99	61597	CAIXOTE DO LIXO C/ PEDAL	COZINHA	B	2004/11/29

O Responsavel,

O Chefe,

\_\_\_\_\_



## **Anexo X**

### **Ementas geral almoço e lanche da tarde JI/EB1 (8 semanas)**

## Ementa Geral

## Câmara Municipal da Amadora

JI / EB1

SEMANA / REFEIÇÃO	2ª Feira	Valor Energético (Kcal) <sup>4</sup>		3ª Feira	Valor Energético (Kcal) <sup>4</sup>		4ª Feira	Valor Energético (Kcal) <sup>4</sup>		5ª Feira	Valor Energético (Kcal) <sup>4</sup>		6ª Feira	Valor Energético (Kcal) <sup>4</sup>			
		JI	EB1		JI	EB1		JI	EB1		JI	EB1		JI	EB1		
<b>1</b>	<b>Almoço<sup>1</sup></b>	Sopa	Creme de cenoura	62	Sopa de espinafres e grão-de-bico	91	Creme de couve-flor e abóbora	74	Sopa de couve lombarda e feijão branco	84	Sopa de alface	65					
		Conduto <sup>2</sup>	Ovos mexidos com cogumelos e salsa	93	111	Salmão no forno com cebolinho	216	273	Massa (macarronete) de carne de porco, cenoura e grão-de-bico	250	342	Granadeiro gratinado com ervas de provençence	116	132	Frango estufado com cenoura	108	117
		Guarnição	Arroz de ervilhas	99	144	Batata cozida	62	77	Arroz branco	118	163	Batata doce no forno com tomilho e alecrim	86	113			
		Hort. / Saladas	Salada de tomate e pepino	13	18	Brócolos e cenoura salteados	21	28	Couve coração cozida	8	10	Salada de alface e tomate	12	17	Salada de alface e cenoura	14	18
		Sobremesa <sup>3</sup>	Fruta da época	30		Fruta da época	30		Fruta da época	30		Fruta da época ou <b>Gelatina vegetal</b>	68		Fruta da época	30	
		<b>Lanche</b>	Leite e pão com doce / marmelada	263		Pão com manteiga e fruta da época	276		logurte sólido / líquido, fruta da época e bolacha torrada <sup>5</sup>	195		Pão com queijo e fruta da época	212		logurte sólido / líquido e bolacha maria	241	
<b>2</b>	<b>Almoço<sup>1</sup></b>	Sopa	Creme de curgete	68	Sopa de brócolos	78	Sopa de couve coração e grão-de-bico	90	Sopa de nabijas	80	Creme de cenoura	62					
		Conduto <sup>2</sup>	Barrinhas de pescada no forno	124	124	Carne de vaca estufada com cenoura e ervilhas	218	238	Bacalhau à Gomes de Sá (com batata e ovo cozidos, salsa e azeitonas)	143	190	Carne de peru salteada com cogumelos e tomilho limão	82	102	Lulas estufadas	81	88
		Guarnição	Massa (espirais) de cenoura	84	129	Arroz branco	118	163	Massa (esparguete) cozida	71	106	Arroz de cenoura	124	169			
		Hort. / Saladas	Salada de pepino e milho	32	37	Couve de bruxelas salteada	25	35	Salada de alface e cenoura	14	18	Brócolos salteados	15	22	Salada de alface e tomate	12	17
		Sobremesa <sup>3</sup>	Fruta da época	30		Fruta da época	30		Fruta da época	30		Fruta da época ou <b>Maçã cozida</b>	44		Fruta da época	30	
		<b>Lanche</b>	Leite e pão com doce / marmelada	263		Pão com manteiga e fruta da época	276		logurte sólido / líquido, fruta da época e bolacha torrada <sup>5</sup>	195		Pão com queijo e fruta da época	212		logurte sólido / líquido e bolacha maria	241	
<b>3</b>	<b>Almoço<sup>1</sup></b>	Sopa	Creme de alho francês e ervilhas	79	Caldo Verde	60	Creme de curgete	68	Sopa de espinafres	75	Sopa de couve-flor	79					
		Conduto <sup>2</sup>	Hambúrguer de aves no forno	94	94	Salada de batata com cenoura, ervilha, ovo, atum e cebolinho	245	290	Feijoadada (carnes de vaca, porco e frango com couve lombarda, cenoura e feijão vermelho)	194	250	Abrótea estufada com alecrim e tomilho	73	91	Massa (penne) de frango	183	232
		Guarnição	Massa (espirais) cozida	71	106	Arroz branco	118	163	Arroz branco	62	77	Batata cozida	62	77			
		Hort. / Saladas	Salada de cenoura e milho	35	39	Salada de alface e tomate	12	17	Salada de tomate e pepino	13	18	Feijão-verde salteado	15	22	Salada de alface e cenoura	14	18
		Sobremesa <sup>3</sup>	Fruta da época	30		Fruta da época	30		Fruta da época	30		Fruta da época ou <b>logurte sólido</b>	89		Fruta da época	30	
		<b>Lanche</b>	Leite e pão com doce / marmelada	263		Pão com manteiga e fruta da época	276		logurte sólido / líquido, fruta da época e bolacha torrada <sup>5</sup>	195		Pão com queijo e fruta da época	212		logurte sólido / líquido e bolacha maria	241	
<b>4</b>	<b>Almoço<sup>1</sup></b>	Sopa	Creme de legumes (couve branca, espinafres e curgete)	82	Sopa de couve coração e cenoura	73	Sopa de couve lombarda e feijão branco	84	Creme de alho francês	69	Sopa de brócolos	90					
		Conduto <sup>2</sup>	Corvina estufada com coentros	89	112	Bolonhesa de carne de vaca com curgete e cenoura	150	183	Perca no forno com alecrim	129	160	Cozido de carnes (frango e porco) à Portuguesa	149	199	Caldeirada de peixe (pescada, tamboril e tintureira) com coentros	162	205
		Guarnição	Arroz de cenoura	124	169	Massa (esparguete) cozida	71	106	Puré de batata com noz moscada	159	175	Arroz branco	118	163			
		Hort. / Saladas	Salada de tomate e pepino	13	18	Salada de cenoura e milho	35	39	Salada de tomate e alface	12	17	Couves e cenoura cozidas à Portuguesa	18	35	Salada de alface e cenoura	14	18
		Sobremesa <sup>3</sup>	Fruta da época	30		Fruta da época	30		Fruta da época	30		Fruta da época ou <b>Pera assada</b>	44		Fruta da época	30	
		<b>Lanche</b>	Leite e pão com doce / marmelada	263		Pão com manteiga e fruta da época	276		logurte sólido / líquido, fruta da época e bolacha torrada <sup>5</sup>	195		Pão com queijo e fruta da época	212		logurte sólido / líquido e bolacha maria	241	
<b>5</b>	<b>Almoço<sup>1</sup></b>	Sopa	Creme de abóbora	64	Sopa de espinafres	75	Creme de legumes (cenoura, curgete e alho francês)	72	Sopa de couve coração	73	Sopa de feijão-verde	72					
		Conduto <sup>2</sup>	Almôndegas estufadas	167	171	Lombinhos de pescada no forno com cebolinho	89	104	Tortilha de legumes (batata, ovo, feijão-verde, milho, cenoura, pimento e salsa)	201	244	Couscous com atum, curgete, tomate, beringela, cebola, pimento e hortelã	261	315	Perna de peru no forno	148	159
		Guarnição	Massa (macarronete) cozida	71	106	Arroz de açafraão	118	163	Arroz branco	118	163	Arroz branco	118	163			
		Hort. / Saladas	Salada de cenoura e milho	35	39	Salada de alface e cenoura	14	18	Salada de tomate e alface	12	17	Salada de tomate e pepino	13	18	Brócolos e cenoura salteados	21	28
		Sobremesa <sup>3</sup>	Fruta da época	30		Fruta da época	30		Fruta da época	30		Fruta da época ou <b>Gelado de leite</b>	105		Fruta da época	30	
		<b>Lanche</b>	Leite e pão com doce / marmelada	263		Pão com manteiga e fruta da época	276		logurte sólido / líquido, fruta da época e bolacha torrada <sup>5</sup>	195		Pão com queijo e fruta da época	212		logurte sólido / líquido e bolacha maria	241	
<b>6</b>	<b>Almoço<sup>1</sup></b>	Sopa	Creme de curgete e feijão branco	79	Sopa de brócolos	78	Creme de alho francês e abóbora	68	Sopa de alface	65	Sopa de couve lombarda	71					
		Conduto <sup>2</sup>	Massa (cotovelinhos) de peixe (pescada, abrótea, maruca) com salsa	160	219	Salteado de carne de porco com alho francês e tomilho	137	151	Tintureira no forno à provençal	89	111	Bolonhesa de peru com alecrim	123	160	Filete de cavala em cebolada	119	135
		Guarnição	Arroz de ervilhas e milho	123	168	Batata cozida	62	77	Arroz primavera (cenoura, ervilhas e milho)	120	172	Massa (penne) cozida	71	106	Batata cozida	62	77
		Hort. / Saladas	Brócolos salteados	15	22	Salada de tomate e alface	12	17	Salada de tomate e pepino	13	18	Salada de alface e cenoura	14	18	Feijão-verde salteado	15	22
		Sobremesa <sup>3</sup>	Fruta da época	30		Fruta da época	30		Fruta da época	30		Fruta da época ou <b>Maçã assada</b>	59		Fruta da época	30	
		<b>Lanche</b>	Leite e pão com doce / marmelada	263		Pão com manteiga e fruta da época	276		logurte sólido / líquido, fruta da época e bolacha torrada <sup>5</sup>	195		Pão com queijo e fruta da época	212		logurte sólido / líquido e bolacha maria	241	
<b>7</b>	<b>Almoço<sup>1</sup></b>	Sopa	Creme de cenoura e abóbora	62	Sopa de espinafres	75	Creme de couve branca e feijão branco	89	Sopa de couve coração	73	Sopa de legumes (brócolos, couve-flor e cenoura)	86					
		Conduto <sup>2</sup>	Perna de frango no forno ao limão, com tomilho e alecrim	115	129	Peixe-espada e ovo cozidos	110	141	Bifinhos de peru com cogumelos e tomilho	116	152	Cação no forno com azeitona preta picada, tomilho e alecrim	87	119	Jardineira (carne de vaca, batata, cenoura e ervilhas)	267	307
		Guarnição	Arroz de ervilhas e milho	123	168	Batata cozida	62	77	Massa (espirais) cozida	71	106	Arroz de tomate	124	169			
		Hort. / Saladas	Salada de cenoura e couve roxa	22	28	Couve coração e cenoura salteadas	16	24	Salada de alface e cenoura	14	18	Salada de alface e pepino	11	16	Brócolos cozidos	12	16
		Sobremesa <sup>3</sup>	Fruta da época	30		Fruta da época	30		Fruta da época	30		Fruta da época ou <b>logurte sólido</b>	89		Fruta da época	30	
		<b>Lanche</b>	Leite e pão com doce / marmelada	263		Pão com manteiga e fruta da época	276		logurte sólido / líquido, fruta da época e bolacha torrada <sup>5</sup>	195		Pão com queijo e fruta da época	212		logurte sólido / líquido e bolacha maria	241	
<b>8</b>	<b>Almoço<sup>1</sup></b>	Sopa	Creme de ervilhas	72	Sopa de couve lombarda	71	Creme de alho francês e grão-de-bico	85	Sopa de curgete e cenoura	68	Sopa de couve branca	75					
		Conduto <sup>2</sup>	Solha estufada	83	104	Massa (espirais) gratinada de frango, cogumelos, alho francês e brócolos	215	287	Lombinhos de pescada estufados	87	103	Carne de peru salteada com alho francês	83	104	Arroz de paloco	174	226
		Guarnição	Puré de batata com noz moscada	159	175	Arroz de cenoura e milho	112	156	Arroz de cenoura e milho	112	156	Couscous com curgete e beringela	96	142			
		Hort. / Saladas	Salada de cenoura e milho	35	39	Salada de tomate e alface	12	17	Feijão-verde salteado	15	22	Salada de tomate e pepino	13	18	Salada de alface e cenoura	14	18
		Sobremesa <sup>3</sup>	Fruta da época	30		Fruta da época	30		Fruta da época	30		Fruta da época ou <b>Pera cozida</b>	34		Fruta da época	30	
		<b>Lanche</b>	Leite e pão com doce / marmelada	263		Pão com manteiga e fruta da época	276		logurte sólido / líquido, fruta da época e bolacha torrada <sup>5</sup>	195		Pão com queijo e fruta da época	212		logurte sólido / líquido e bolacha maria	241	

<sup>1</sup> Está incluído, na refeição do almoço, um pão de mistura, embalado, com 25g. | <sup>2</sup> Em situações de restrição de ordem religiosa, deverão ser considerados como substitutos para a carne, o frango, e para o pescado, a pescada. | <sup>3</sup> Semanalmente, deverão existir um mínimo de 4 variedades diferentes de fruta da época e, obrigatoriamente, deverá incluir banana. | <sup>4</sup> Valor aproximado, calculado com base nas orientações do Ministério da Educação e nos valores constantes da Tabela de Composição de Alimentos Portuguesa (INSA), ou, quando não existentes, valores indicativos, em rótulos de produtos comercializados nas grandes superfícies / outras publicações. | <sup>5</sup> Meia dose (3 bolachas)



## **Anexo XI**

### **Ementas geral almoço creche (8 semanas)**





## **Anexo XII**

### **Ementas vegetariana almoço JI/EB1 (8 semanas)**

## Ementa Vegetariana

JI / EB1

## Câmara Municipal da Amadora

SEMANA / REFEIÇÃO	2ª Feira	Valor Energético (Kcal) <sup>3</sup>		3ª Feira	Valor Energético (Kcal) <sup>3</sup>		4ª Feira	Valor Energético (Kcal) <sup>3</sup>		5ª Feira	Valor Energético (Kcal) <sup>3</sup>		6ª Feira	Valor Energético (Kcal) <sup>3</sup>			
		JI	EB1		JI	EB1		JI	EB1		JI	EB1		JI	EB1		
<b>1</b>	Almoço <sup>1</sup>	Sopa	Creme de cenoura	62	Sopa de espinafres e grão-de-bico	91	Creme de couve-flor e abóbora	74	Sopa de couve lombarda e feijão branco	84	Sopa de alface	65					
		Prato	Arroz de ervilhas, milho e cogumelos	228	290	Salada de batata e feijão-frade cozidos com cebola e salsa	232	257	Massa (macarronete) com cenoura e grão-de-bico	297	324	Arroz de feijão branco e couve coração	285	331	Batata doce no forno com tomilho e alecrim, ervilha, cenoura e couve-flor	208	256
		Hort. / Saladas	Salada de tomate e pepino	13	18	Brócolos e cenoura salteados	21	28	Couve coração cozida	8	10	Salada de alface e tomate	12	17	Salada de alface e cenoura	14	18
		Sobremesa <sup>2</sup>	Fruta da época	30	Fruta da época	30	Fruta da época	30	Fruta da época	30	Fruta da época ou <b>Gelatina vegetal</b>	68	Fruta da época	30			
<b>2</b>	Almoço <sup>1</sup>	Sopa	Creme de curgete	68	Sopa de brócolos	78	Sopa de couve coração e grão-de-bico	90	Sopa de nabijas	80	Creme de cenoura	62					
		Prato	Massa (macarronete) com cenoura e grão-de-bico	297	324	Arroz primavera (ervilhas, milho e cenoura) com cogumelos	223	285	Salada de batata, grão-de-bico, cebola, feijão-verde, salsa e azeitonas	309	346	Massa de cenoura e feijão vermelho	287	314	Arroz de lentilhas, milho e cogumelos	316	361
		Hort. / Saladas	Salada de pepino e milho	32	37	Couve de bruxelas salteada	25	35	Salada de alface e cenoura	14	18	Brócolos salteados	15	22	Salada de alface e tomate	12	17
		Sobremesa <sup>2</sup>	Fruta da época	30	Fruta da época	30	Fruta da época	30	Fruta da época	30	Fruta da época ou <b>Maçã cozida</b>	44	Fruta da época	30			
<b>3</b>	Almoço <sup>1</sup>	Sopa	Creme de alho francês e ervilhas	79	Caldo Verde	60	Creme de curgete	68	Sopa de espinafres	75	Sopa de couve-flor	79					
		Prato	Massa de cenoura, brócolos e ervilhas	180	240	Salada de batata, feijão-frade, cebola e salsa	298	322	Estufado de couve lombarda, cenoura e feijão vermelho	275	283	Salada de batata com cenoura, milho e ervilha	201	242	Massa (penne) com cenoura e grão-de-bico	297	324
		Hort. / Saladas	Salada de cenoura e milho	35	39	Salada de alface e tomate	12	17	Salada de tomate e pepino	13	18	Feijão-verde salteado	15	22	Salada de alface e cenoura	14	18
		Sobremesa <sup>2</sup>	Fruta da época	30	Fruta da época	30	Fruta da época	30	Fruta da época	30	Fruta da época ou <b>Gelatina vegetal</b>	68	Fruta da época	30			
<b>4</b>	Almoço <sup>1</sup>	Sopa	Creme de legumes (couve branca, espinafres e curgete)	82	Sopa de couve coração e cenoura	73	Sopa de couve lombarda e feijão branco	84	Creme de alho francês	69	Sopa de brócolos	78					
		Prato	Arroz de feijão branco e couve coração	285	331	Massa de cenoura, feijão vermelho e couve lombarda	287	314	Empadão de lentilhas	270	296	Arroz de ervilhas, milho e cogumelos	228	290	Salada de batata, grão-de-bico, cebola, feijão-verde, salsa e azeitonas	309	346
		Hort. / Saladas	Salada de tomate e pepino	13	18	Salada de cenoura e milho	35	39	Salada de tomate e alface	12	17	Couves e cenoura cozidas	18	35	Salada de alface e cenoura	14	18
		Sobremesa <sup>2</sup>	Fruta da época	30	Fruta da época	30	Fruta da época	30	Fruta da época	30	Fruta da época ou <b>Pera assada</b>	44	Fruta da época	30			
<b>5</b>	Almoço <sup>1</sup>	Sopa	Creme de abóbora	64	Sopa de espinafres	75	Creme de legumes (cenoura, curgete e alho francês)	72	Sopa de couve coração	73	Sopa de feijão-verde	72					
		Conduto	Massa (macarronete) com cenoura e grão-de-bico	297	324	Arroz de açafraão com cenoura e ervilhas	198	259	Salada de batata e feijão-frade cozidos com cebola e salsa	232	257	Grão-de-bico em tomatada com cominhos	237	243	Arroz de feijão branco e couve coração	285	331
		Guarnição										Couscous com curgete, beringela e hortelã	61	89			
		Hort. / Saladas	Salada de cenoura e milho	35	39	Salada de alface e cenoura	14	18	Salada de tomate e alface	12	17	Salada de tomate e pepino	13	18	Brócolos e cenoura salteados	21	28
Sobremesa <sup>2</sup>	Fruta da época	30	Fruta da época	30	Fruta da época	30	Fruta da época	30	Fruta da época ou <b>Gelatina vegetal</b>	68	Fruta da época	30					
<b>6</b>	Almoço <sup>1</sup>	Sopa	Creme de curgete e feijão branco	79	Sopa de brócolos	78	Creme de alho francês e abóbora	68	Sopa de alface	65	Sopa de couve lombarda	71					
		Prato	Massa de cenoura, feijão vermelho e couve lombarda	287	314	Batata doce no forno com tomilho e alecrim, ervilha, cenoura e couve-flor	208	256	Arroz primavera (ervilhas, milho e cenoura) com cogumelos	223	285	Bolonhesa vegetariana (penne)	238	312	Salada de batata, grão-de-bico, cebola, feijão-verde, salsa e azeitonas	309	346
		Hort. / Saladas	Brócolos salteados	15	22	Salada de tomate e alface	12	17	Salada de tomate e pepino	13	18	Salada de alface e cenoura	14	18	Feijão-verde salteado	15	22
		Sobremesa <sup>2</sup>	Fruta da época	30	Fruta da época	30	Fruta da época	30	Fruta da época	30	Fruta da época ou <b>Maçã assada</b>	59	Fruta da época	30			
<b>7</b>	Almoço <sup>1</sup>	Sopa	Creme de cenoura e abóbora	62	Sopa de espinafres	75	Creme de couve branca e feijão branco	89	Sopa de couve coração	73	Sopa de legumes (brócolos, couve-flor e cenoura)	86					
		Prato	Arroz de feijão branco e couve coração	285	331	Salada de batata e feijão-frade cozidos com cebola e salsa	232	257	Massa de cenoura, brócolos, milho e ervilhas	180	240	Arroz de feijão vermelho	276	321	Salada de batata com cenoura, milho e ervilha	201	242
		Hort. / Saladas	Salada de cenoura e couve roxa	22	28	Couve coração e cenoura salteadas	16	24	Salada de alface e cenoura	14	18	Salada de alface e pepino	11	16	Brócolos cozidos	12	16
		Sobremesa <sup>2</sup>	Fruta da época	30	Fruta da época	30	Fruta da época	30	Fruta da época	30	Fruta da época ou <b>Gelatina vegetal</b>	68	Fruta da época	30			
<b>8</b>	Almoço <sup>1</sup>	Sopa	Creme de ervilhas	72	Sopa de couve lombarda	71	Creme de alho francês e grão-de-bico	85	Sopa de curgete e cenoura	68	Sopa de couve branca	75					
		Conduto															
		Guarnição	Empadão de soja	234	292	Massa de cenoura, feijão vermelho e couve lombarda	287	314	Arroz primavera (ervilhas, milho e cenoura) com cogumelos	223	285	Grão-de-bico em tomatada com cominhos	237	243	Arroz de feijão branco e couve coração	285	331
		Hort. / Saladas	Salada de cenoura e milho	35	39	Salada de tomate e alface	12	17	Feijão-verde salteado	15	22	Salada de tomate e pepino	13	18	Salada de alface e cenoura	14	18
Sobremesa <sup>2</sup>	Fruta da época	30	Fruta da época	30	Fruta da época	30	Fruta da época	30	Fruta da época ou <b>Pera cozida</b>	34	Fruta da época	30					

<sup>1</sup> Está incluído, na refeição do almoço, um pão de mistura, embalado, com 25g. | <sup>2</sup> Semanalmente, deverão existir um mínimo de 4 variedades diferentes de fruta da época e, obrigatoriamente, deverá incluir banana. | <sup>3</sup> Valor aproximado, calculado com base nas orientações do Ministério da Educação e nos valores constantes da Tabela de Composição de Alimentos Portuguesa (INSA), ou, quando não existentes, valores indicativos, em rótulos de produtos comercializados nas grandes superfícies / outras publicações.



## **Anexo XIII**

### **Tabelas de capitações dos alimentos creche/JI/EB1**



<b>FRUTOS</b>			
<b>Produtos</b>	<b>CAPITAÇÕES (em bruto)</b>		
	<b>Creche</b>	<b>Jl</b>	<b>1ºC EB</b>
Alperce / Damasco	50g 1 unidade	50g 1 unidade	100g 2 unidades
Ameixa	60g 1 unidade	60g 1 unidade	120g 2 unidades
Ananás / Abacaxi	85g 1/2 rodela	85g 1/2 rodela	85g 1/2 rodela
Banana	75g 1/2 unidade	75g 1/2 unidade	75g 1/2 unidade
Cereja	120g 1 copo	120g 1 copo	120g 1 copo
Clementina	80g 1 unidade	80g 1 unidade	80g 1 unidade
Dióspiro	130g 1/2 unidade	130g 1/2 unidade	130g 1/2 unidade
Figo	60g 1 unidade	60g 1 unidade	60g 1 unidade
Franboesas	120g 1 copo	120g 1 copo	120g 1 copo
Kiwi	80g 1 unidade	80g 1 unidade	80g 1 unidade
Laranja	80g 1/2 unidade	80g 1/2 unidade	80g 1/2 unidade
Maçã	80g 1 unidade	80g 1 unidade	80g 1 unidade
Manga	110g 1/4 unidade	110g 1/4 unidade	110g 1/4 unidade
Melancia	125g 1 fatia	125g 1 fatia	125g 1 fatia
Melão	90g 1 fatia	90g 1 fatia	90g 1 fatia
Melo	150g 1/4 unidade	150g 1/4 unidade	150g 1/4 unidade
Morango	120g 1 copo	120g 1 copo	120g 1 copo
Nêspera	60g 1 unidade	60g 1 unidade	120g 2 unidade
Papaia	150g 1/4 unidade	150g 1/4 unidade	150g 1/4 unidade
Pera	80g 1 unidade	80g 1 unidade	80g 1 unidade
Pêssego / Nectarina	80g 1 unidade	80g 1 unidade	80g 1 unidade
Romã	105g 1/2 unidade	105g 1/2 unidade	105g 1/2 unidade
Tangerina	80g 1 unidade	80g 1 unidade	80g 1 unidade
Uva de mesa	120g 1 copo	120g 1 copo	120g 1 copo

<b>HORTÍCOLAS</b>			
<b>Produtos</b>	<b>CAPITAÇÕES (em bruto) <sup>1</sup></b>		
	Creche	Jl	1ºC EB
<b>Abóbora:</b>			
- guarnição mista	60g	60g	70g
- sopa (base)	60g	60g	60g
- sopa (não base)	40g	40g	40g
<b>Agrião:</b>			
- salada mista	50g	50g	50g
- sopa (não base)	40g	40g	40g
<b>Alface:</b>			
- salada mista	50g	50g	50g
- sopa (base)	60g	60g	60g
- sopa (não base)	30g	30g	30g
<b>Aipo:</b>			
- salada mista	25g	25g	25g
- sopa (não base)	40g	40g	40g
<b>Alcachofra:</b>			
- guarnição mista	80g	80g	100g
<b>Alho</b>			
	1,2g	1,2g	1,5g
<b>Alho francês:</b>			
- guarnição mista	60g	60g	80g
- sopa (base)	80g	80g	80g
- sopa (não base)	60g	60g	60g
<b>Beringela:</b>			
- guarnição mista	80g	80g	80g
- sopa (não base)	100g	100g	100g
<b>Beterraba:</b>			
- salada mista	100g	100g	120g
- sopa (base)	100g	100g	100g
<b>Brócolos:</b>			
- guarnição mista	45g	45g	65g
- salada mista	35g	35g	45g
- sopa (não base)	60g	60g	60g
<b>Caldo Verde:</b>			
- migas	80g	80g	100g
- sopa (não base)	100g	100g	100g
<b>Cebola:</b>			
- refogado / estrugido	20g	20g	20g
- estufados / assados	25g	25g	25g
- tempero	10g	10g	10g
- ceboladas	50g	50g	50g
- sopa (não base)	40g	40g	40g
<b>Cenoura:</b>			
- arroz	40g	40g	40g
- guarnição mista	50g	50g	50g
- jardineiras / estufados	50g	50g	50g
- salada mista	40g	40g	40g
- salada russa	60g	60g	60g
- sopa (base)	100g	100g	100g
- sopa (não base)	60g	60g	60g
<b>Chalota:</b>			
- estufados / assados	25g	25g	25g
<b>Cogumelos:</b>			
- guarnição mista	30g	50g	60g
- sopa (não base)	60g	60g	60g

<b>HORTÍCOLAS</b>			
<b>Produtos</b>	<b>CAPITAÇÕES (em bruto) <sup>1</sup></b>		
	Creche	Jl	1ºC EB
<b>Couve de Bruxelas:</b>			
- guarnição mista	60g	60g	75g
<b>Couve-flor:</b>			
- guarnição mista	45g	45g	60g
- salada mista	35g	35g	45g
- sopa (não base)	60g	60g	60g
<b>Couve branca / Repolho:</b>			
- guarnição mista	60g	60g	80g
- sopa (não base)	80g	80g	80g
<b>Couve coração:</b>			
- guarnição mista	50g	50g	60g
- sopa (não base)	70g	70g	70g
<b>Couve galega:</b>			
- guarnição mista	80g	80g	100g
- sopa (não base)	100g	100g	100g
<b>Couve lombarda:</b>			
- guarnição mista	50g	50g	70g
- arroz	50g	50g	70g
- sopa (não base)	60g	60g	60g
<b>Couve de Saboia:</b>			
- guarnição mista	60g	60g	80g
- sopa (não base)	80g	80g	80g
<b>Couve Portuguesa:</b>			
- guarnição mista	70g	70g	80g
- sopa (não base)	80g	80g	80g
<b>Couve roxa:</b>			
- salada mista	60g	60g	70g
- sopa (não base)	70g	70g	70g
<b>Curgete:</b>			
- guarnição mista	60g	60g	70g
- sopa (base)	60g	60g	60g
- sopa (não base)	40g	40g	40g
<b>Endívia:</b>			
- salada mista	80g	80g	100g
- sopa (não base)	60g	60g	60g
<b>Ervilhas de quebrar:</b>			
- guarnição mista	50g	50g	70g
- sopa (não base)	60g	60g	60g
<b>Espargos:</b>			
- guarnição mista	60g	60g	70g
- sopa (não base)	50g	50g	50g
<b>Espinafres:</b>			
- guarnição mista	100g	100g	100g
- esparregado	120g	120g	140g
- sopa (não base)	60g	60g	60g
<b>Feijão-verde:</b>			
- guarnição mista	40g	40g	50g
- jardineira	40g	40g	60g
- sopa (não base)	40g	40g	40g
<b>Grelos de couve:</b>			
- arroz	60g	60g	60g
- guarnição base	80g	80g	100g
- sopa (não base)	80g	80g	80g

<sup>1</sup> Nos produtos congelados, caso o produto tenha sido submetido a processo de vidragem, deve considerar-se uma margem de 10% a 30% na capitação, dependendo do vidrado e da quantidade de gelo.

<b>HORTÍCOLAS</b>			
Produtos	CAPITAÇÕES (em bruto) <sup>1</sup>		
	Creche	Jl	1ºC EB
<b>Grelos de nabo:</b>			
- arroz	80g	80g	80g
- guarnição base	100g	100g	120g
- sopa (não base)	100g	100g	100g
<b>Nabo (cabeça):</b>			
- guarnição mista	40g	40g	40g
- salada mista	40g	40g	40g
- sopa (não base)	80g	80g	80g
<b>Pastinaca:</b>			
- guarnição mista	50g	50g	50g
- sopa (não base)	60g	60g	60g
<b>Pepino:</b>			
- salada mista	30g	30g	30g
- sopa (não base)	80g	80g	80g
<b>Pimento:</b>			
- arroz	20g	20g	20g
- caldeirada	20g	20g	20g
- salada mista	30g	30g	30g
- sopa (não base)	60g	60g	60g
<b>Quiabo:</b>			
- salada mista	60g	60g	70g
- sopa (não base)	40g	40g	40g
<b>Rábano:</b>			
- guarnição mista	40g	40g	40g
- salada mista	40g	40g	40g
- sopa (não base)	80g	80g	80g
<b>Rabanete:</b>			
- salada mista	30g	30g	50g
- sopa (não base)	150g	150g	150g
<b>Rebentos de bambu:</b>			
- guarnição mista	50g	50g	70g
- sopa (não base)	80g	80g	80g
<b>Rebentos de soja:</b>			
- guarnição mista	20g	20g	30g
- salada mista	20g	20g	30g
- sopa (não base)	30g	30g	30g
<b>Rúcula:</b>			
- salada mista	50g	50g	50g
- sopa (não base)	60g	60g	60g
<b>Tomate:</b>			
- arroz	35g	35g	35g
- estufados	25g	25g	25g
- caldeirada	50g	50g	50g
- salada mista	30g	30g	30g
- sopa (base)	50g	50g	50g
- sopa (não base)	30g	30g	30g

<sup>1</sup> Nos produtos congelados, caso o produto tenha sido submetido a processo de vidragem, deve considerar-se uma margem de 10% a 30% na capitação, dependendo do vidrado e da quantidade de gelo.

<sup>2</sup> As capitações apresentadas referem-se às leguminosas cruas ou congeladas. No caso do recurso a leguminosas secas, considerar metade do valor apontado. As capitações indicadas referem-se ao peso em bruto, previamente ao processo de demolha da leguminosa.

<b>LEGUMINOSAS</b>			
Produtos	CAPITAÇÕES (em bruto) <sup>1,2</sup>		
	Creche	Jl	1ºC EB
<b>Chícharo:</b>			
- arroz	25g	25g	25g
- guarnição base	50g	50g	70g
- sopa (base)	30g	30g	30g
- sopa (não base)	20g	20g	20g
<b>Ervilhas:</b>			
- arroz	30g	30g	30g
- guarnição base	60g	60g	75g
- guarnição (leguminosas / hortícolas)	40g	40g	40g
- jardineira	25g	30g	40g
- salada russa	25g	40g	40g
- sopa (base)	30g	30g	30g
- sopa (não base)	20g	20g	20g
<b>Favas:</b>			
- guarnição base	60g	60g	75g
- sopa (base)	30g	30g	30g
- sopa (não base)	20g	20g	20g
<b>Feijão seco:</b>			
- arroz	5g	5g	5g
- guarnição base	20g	20g	30g
- sopa (base)	10g	10g	10g
- sopa (não base)	5g	5g	5g
<b>Grão-de-bico seco:</b>			
- guarnição base	20g	20g	30g
- sopa (base)	10g	10g	10g
- sopa (não base)	5g	5g	5g
<b>Lentilha seca:</b>			
- guarnição base	20g	20g	30g
- sopa (base)	10g	10g	10g
- sopa (não base)	5g	5g	5g
<b>Soja granulada seca:</b>			
- guarnição base	20g	20g	30g
<b>Seitan<sup>3</sup>:</b>			
- guarnição base	---	20g	30g
<b>Tofu:</b>			
- guarnição base	---	110g	130g
<b>Prato, opção vegetariana</b>			
<b>Ervilha em grão:</b>			
- crua ou ultracongelada	---	130g	160g
<b>Fava em grão:</b>			
- crua ou ultracongelada	---	130g	160g
- seca	---	40g	50g
<b>Feijão em grão (ex.: branco, vermelho, preto, frade):</b>			
- cru	---	130g	160g
- seco	---	70g	70g
<b>Grão-de-bico seco</b>			
	---	40g	50g
<b>Lentilha seca</b>			
	---	40g	50g
<b>Soja granulada seca</b>			
	---	40g	50g
<b>Seitan<sup>3</sup></b>			
	---	40g	50g
<b>Tofu</b>			
	---	120g	140g

<sup>3</sup> O seitan, não sendo uma leguminosa, funciona como equivalente em aporte proteico.

CEREAIS E DERIVADOS E TUBÉRCULOS			
Produtos	CAPITAÇÕES (em bruto) <sup>1</sup>		
	Creche	Jl	1ºC EB
<b>Arroz:</b>			
- guarnição base	30g	30g	40g
- guarnição + leguminosas / hortícolas	20g	20g	30g
- sopa	5g	5g	5g
- doce	---	20g	20g
<b>Aveia (flocos):</b>			
- guarnição base	15g	15g	20g
- sopa	8g	8g	8g
<b>Batata:</b>			
- assar / cozer / fritar	80g	80g	100g
- jardineira / caldeirada	60g	60g	80g
- puré	80g	80g	100g
- salada russa	60g	60g	80g
- sopa	40g	40g	40g
- sopa (flocos, desidratada)	8g	8g	8g
<b>Batata doce:</b>			
- cozer	80g	80g	100g
- sopa (não base)	40g	40g	40g
<b>Castanha (sem casca)</b>			
	30g	30g	40g
<b>Centeio / Cevada (flocos):</b>			
- guarnição base	15g	15g	20g
- sopa	8g	8g	8g
<b>Cevadinha:</b>			
- guarnição base	15g	15g	20g
- sopa	8g	8g	8g
<b>Inhame:</b>			
- guarnição base	75g	75g	100g
- sopa	35g	35g	35g
<b>Mandioca:</b>			
- guarnição base	50g	50g	80g
- sopa	25g	25g	25g
<b>Massas:</b>			
- guarnição base	20g	20g	30g
- guarnição mista	10g	10g	15g
- canelones	2 "tubos"	2 "tubos"	2 "tubos"
- lasanha	2 placas (média)	2 placas (média)	2 placas (média)
- sopa (com hortaliça)	10g	10g	10g
<b>Millet:</b>			
- guarnição base	15g	15g	20g
- sopa	8g	8g	8g
<b>Milho doce:</b>			
- guarnição mista	20g	25g	25g
- salada mista	30g	35g	35g
<b>Quinoa:</b>			
- guarnição base	20g	20g	30g
- sopa	8g	8g	8g
<b>Pão de mistura ou broa:</b>			
- ensopados, açordas, migas, lulas à bordalesa...	25g	25g	40g
<b>Pão de mistura</b>			
- almoço	---	25g	25g
- lanche	---	50g	50g
<b>Broa (almoço)</b>			
	---	35g	35g

<sup>1</sup> Nos produtos congelados, caso o produto tenha sido submetido a processo de vidragem, deve considerar-se uma margem de 10% a 30% na capitação, dependendo do vidrado e da quantidade de gelo.

PESCADO			
Produtos	CAPITAÇÕES (em bruto) <sup>1</sup>		
	Creche	Jl	1ºC EB
<b>Pescado (preparado)</b>	50g	50g	60g
<b>Pescado inteiro:</b>			
- eviscerado sem cabeça	---	100g	100g
- eviscerado com cabeça	---	120g	120g
<b>Peixe (posta)</b>	80g	95g	120g
<b>Peixe (filete / lombo)</b>	60g	85g	100g
<b>Moluscos e Cefalópodes (preparados)</b>			
	50g	50g	60g
<b>Chocos</b>	90g	130g	140g
<b>Lulas:</b>			
- estufado / caldeirada	90g	125g	130g
- arroz à valenciana	25g	35g	45g
<b>Polvo:</b>			
- assar / filetes	---	140g	150g
- arroz	90g	120g	130g
<b>Potas</b>	60g	70g	80g
<b>Bivalves (preparados)</b>	---	50g	60g
<b>Amêijoas:</b>			
- com casca	---	130g	150g
- sem casca	---	50g	60g
<b>Mexilhão (miolo)</b>	---	40g	50g
<b>Berbigão:</b>			
- com casca	---	230g	280g
- sem casca	---	35g	40g
<b>Camarão (miolo)</b>	---	50g	60g
<b>Atum (conserva)</b>	70g	85g	90g
<b>Barras de pescada</b>	---	75g 1 barrita	75g 1 barrita
<b>Bacalhau:</b>			
- salgado seco	30g	50g	60g
- demolhado	60g	95g	100g
- migas (salgado seco)	30g	40g	50g
- migas (ultracongelado)	40g	50g	60g
- pastéis / pataniscas	---	100g	100g
		3 unidades	3 unidades
<b>Mistura para caldeirada (mínimo 3 espécies)</b>	---	95g	120g
<b>OVO</b>			
Produtos	CAPITAÇÕES (em bruto)		
	Creche	Jl	1ºC EB
<b>Ovo pasteurizado (cozido)</b>	56g	56g	65g
<b>Ovo em natureza (inteiro)</b>	53g - 1 ovo Classe S	53g - 1 ovo Classe S	63g - 1 ovo Classe M
<b>Ovo pasteurizado (inteiro, líquido)</b>	55 ml	56 ml	65 ml

Produtos	CARNE		
	CAPITAÇÕES (em bruto) <sup>1</sup>		
	Creche	Jl	1ºC EB
<b>Borrego:</b>			
- em costeleta	---	140g	150g
- perna	80g	140g	150g
<b>Cabrito:</b>			
- peito	60g	130g	140g
- perna	---	130g	140g
<b>Carneiro:</b>			
- em costeleta	---	75g	90g
- pá	60g	60g	70g
- peito gordo	60g	65g	75g
- perna gorda	---	60g	70g
- perna magra	---	70g	85g
<b>Coelho:</b>			
- sem cabeça	80g	120g	130g
<b>Frango:</b>			
- inteiro com pele	80g	120g	140g
- inteiro sem pele	75g	115g	130g
- em bife	60g	85g	90g
- perna / coxa	---	115g	125g
- peito	60g	85g	90g
<b>Pato:</b>			
- com pele	95g	140g	150g
- sem pele	80g	130g	140g
<b>Peru:</b>			
- inteiro com pele	80g	115g	120g
- em bife	60g	85g	90g
- perna / coxa	80g	115g	120g
- peito	60g	65g	80g
<b>Porco:</b>			
- em costeleta	---	110g	120g
- em entrecosto	---	120g	130g
- em entremeada	---	100g	110g
- lombo	60g	85g	90g
- perna	60g	90g	100g
<b>Vaca / Vitela:</b>			
- lombo, rabadilha, pá, pojadouro, nispo, fralda	60g	85g	90g
- ganso	60g	90g	95g
- cachaço	60g	90g	95g
- alcatra	60g	90g	95g
- acém	60g	105g	115g
- aba / rosbife	60g	90g	95g
- em costeleta	---	95g	110g
- lombo	60g	85g	95g
- peito	60g	95g	110g
- bife	60g	85g	95g
<b>Para Cozido à Portuguesa:</b>			
- porco	30g	40g	50g
- vaca	30g	40g	50g
<b>Para feijoada / rancho:</b>			
- porco	30g	30g	40g
- vaca	30g	30g	40g

Produtos	CARNE		
	CAPITAÇÕES (em bruto) <sup>1</sup>		
	Creche	Jl	1ºC EB
<b>Almôndegas</b>	---	90g 3 unidades de 30g	90g 3 unidades de 30g
<b>Hambúrgueres</b>	---	80g 1 unidade de 80g	80g 1 unidade de 80g
<b>Croquetes</b>	---	60g 2 unidades de 30g	60g 2 unidades de 30g
<b>Carne desfiada:</b> - arroz de pato,...	60g	120g	125g
<b>Carne picada:</b> - empadão,...	60g	85g	90g
<b>Alheira</b>	---	---	100g 1/2 unidade
<b>Bacon</b>	---	---	8g
<b>Chouriço de carne</b>	---	---	10g
<b>Farinheira</b>	---	---	10g
<b>Presunto</b>	---	---	10g

## GORDURAS E ÓLEOS

Produtos	CAPITAÇÕES (em bruto)		
	Creche	Jl	1ºC EB
<b>Azeite:</b>			
- sopa	1 ml	1 ml	1 ml
- prato	3 ml	3 ml	5 ml
<b>Óleo vegetal</b>	2 ml	3 ml	5 ml
<b>Natas</b>	---	10 ml	15 ml

## SAL

Produtos	CAPITAÇÕES (em bruto)		
	Creche	Jl	1ºC EB
<b>Sopa</b>	≤ 0,1g	≤ 0,1g	≤ 0,1g
<b>Prato:</b>			
- conduto e guarnição	≤ 0,2g	≤ 0,2g	≤ 0,2g
- hortícolas	-	-	-

## SALICÓRNIA

<b>Sopa:</b>			
- em natureza (fresca)	≤ 4g	≤ 4g	≤ 4g
- desidratada	≤ 0,1g	≤ 0,1g	≤ 0,1g
<b>Prato:</b>			
- conduto			
em natureza	≤ 4g	≤ 4g	≤ 4g
desidratada	≤ 0,1g	≤ 0,1g	≤ 0,1g
- guarnição			
em natureza	≤ 4g	≤ 4g	≤ 4g
desidratada	≤ 0,1g	≤ 0,1g	≤ 0,1g
- hortícolas	-	-	-

<sup>1</sup> Nos produtos congelados, caso o produto tenha sido submetido a processo de vidragem, deve considerar-se uma margem de 10% a 30% na capitação, dependendo do vidrado e da quantidade de gelo.

<b>ERVAS AROMÁTICAS, ESPECIARIAS E OUTROS</b>			
<b>Produtos</b>	<b>CAPITAÇÕES (em bruto)</b>		
	Creche	Jl	1ºC EB
<b>Alecrim</b>	0,1g	0,1g	0,1g
<b>Cebolinho</b>	0,5g	0,6g	1,0g
<b>Coentros</b>	0,6g	0,7g	1,1g
<b>Estragão</b>	0,1g	0,1g	0,1g
<b>Funcho</b>	0,6g	0,7g	1,1g
<b>Hortelã</b>	0,7g	0,8g	1,3g
<b>Louro</b>	0,1g	0,1g	0,1g
<b>Manjeriço</b>	0,1g	0,1g	0,1g
<b>Orégãos</b>	0,1g	0,1g	0,1g
<b>Salsa</b>	0,7g	0,8g	1,3g
<b>Salva</b>	0,1g	0,1g	0,1g
<b>Segurelha</b>	0,1g	0,1g	0,1g
<b>Tomilho</b>	0,1g	0,1g	0,1g
<b>Açafrão</b>	0,1g	0,1g	0,1g
<b>Baunilha</b>	0,1g	0,1g	0,1g
<b>Canela</b>	0,1g	0,1g	0,1g
<b>Caril</b>	0,1g	0,1g	0,1g
<b>Colorau</b>	0,1g	0,1g	0,1g
<b>Cominhos</b>	0,1g	0,1g	0,1g
<b>Cravinho</b>	0,1g	0,1g	0,1g
<b>Gengibre</b>	0,3g	0,4g	0,8g
<b>Noz-moscada</b>	0,1g	0,1g	0,1g
<b>Pimenta</b>	0,1g	0,1g	0,1g
<b>Pimentão-doce</b>	0,1g	0,1g	0,1g
<b>Vinagre</b>	0,5 ml	0,5 ml	1 ml
<b>Limão</b>	10g	10g	10g
<b>Algas marinhas (ex.: Kombu)</b>	---	0,6g	1,0g

<b>OUTROS PRODUTOS</b>			
<b>Produtos</b>	<b>CAPITAÇÕES (em bruto)</b>		
	Creche	Jl	1ºC EB
<b>iogurte natural ou de aromas, sólido</b>	125 ml	125 ml	125 ml
<b>Doce de colher</b> (ex.: leite-creme, pudim, aletria, gelatina, gelado de leite, arroz doce, rabanadas)	75 g	75 g	75 g
<b>Leite</b>	50 ml	51 ml	52 ml
- sobremesa doce	---	200 ml	200 ml
- lanche			
<b>Açúcar</b> (sobremesa doce)	4 g	4 g	4 g
<b>Queijo</b>		15 g	20 g
- almoço (ex.: omeletes)	---	15 g	15 g
- lanche (queijo flamengo)		1 fatia	1 fatia
<b>Doce / marmelada (pão)</b>	---	15 g	15 g
<b>Manteiga (pão)</b>	---	15 g	15 g
<b>Bolacha</b> (tipo Maria, Torrada, ou Água e Sal; para lanche)	---	35 g 6 bolachas	35 g 6 bolachas
<b>Queijo vegano</b>	---	15 g	20 g
<b>Bebida de soja</b>	50 ml	50 ml	50 ml
<b>Leite de coco</b>	25 ml	25 ml	25 ml
<b>Azeitonas</b>	---	---	6 g



## **Anexo XIV**

### Listagem de Alimentos Autorizados



## LISTAGEM DE ALIMENTOS AUTORIZADOS

### 1 - CARNE DE VACA

Proveniente de rês bovina adulta aprovada para consumo público, devidamente rotulada, em conformidade com a legislação em vigor – Decreto-Lei 323-F/2000, de 20 de dezembro (identificação do animal, país de origem, de abate e de desmancha) – apresentada em meia carcaça, quarta ou peças de talho, refrigerada ou congelada, limpa (sem gorduras e aponevroses).

#### 1.1 - Peças de talho para bifés

- Carne de 1ª categoria, sem osso:
- vazia sem abas;
  - alcatra (exceto ponta da alcatra);
  - pojadouro;
  - rabadilha;
  - acém redondo – sem cobertura.

#### 1.2 - Peças de talho para assar/estufar

- Carne de 1ª categoria, sem osso:
- chã de fora;
  - pá;
  - acém comprido;
  - alcatra.

#### 1.3 - Peças de talho para guisar

- Carne de 2ª categoria, sem osso:
- chambão da perna;
  - chambão da pá;
  - chã de fora;
  - acém comprido;
  - pá;
  - aba descarregada;
  - cachaço.

#### 1.4 - Peças de talho para cozer

- Carne de 2ª categoria, sem osso:
- chambão da perna;
  - chambão da pá;
  - chã de fora;
  - acém comprido;
  - peito;
  - cachaço;
  - pá.



## 1.5 - Carne picada

Os hambúrgueres e almôndegas a servir devem apresentar-se sob a forma de produto transformado ultracongelado e com os ingredientes que se seguem:

### 1.5.1 - Hambúrgueres

Percentagem de carne  $\geq$  a 80%:

- A fração de carne deverá conter apenas bovino e/ou suíno, sendo que a percentagem de carne de bovino deverá ser  $\geq$  a 70%.
- No caso de hambúrgueres de aves, a percentagem de carne deverá ser  $\geq$  a 80%.

A fração de não carne poderá conter os seguintes ingredientes:

- proteínas de origem vegetal hidratadas;
- condimentos;
- sal;
- salsa hidratada;
- flocos de aveia hidratados;
- fibra vegetal;
- cebolas tostadas.

### 1.5.2 - Almôndegas

Percentagem de carne  $\geq$  a 80%:

- A fração de carne deverá conter apenas bovino e/ou suíno, sendo que a percentagem de carne de bovino deverá ser  $\geq$  a 70%.

A fração de não carne poderá conter os seguintes ingredientes:

- proteínas de origem vegetal hidratadas;
- condimentos;
- sal;
- salsa hidratada;
- flocos de aveia hidratados;
- fibra vegetal;
- cebolas tostadas.

### 1.5.3 - Empadão, bolonhesa, lasanha, canelones e rolo de carne

A carne a utilizar poderá ser picada na cozinha da escola, desde que se verifiquem as seguintes condições:

- a) A existência de equipamento apropriado e exclusivo para picar carne, em perfeito estado de higienização e conservação.
- b) A existência de zona de preparação exclusivamente destinada a esse fim, distinta das zonas de preparação de legumes e de peixe.

A peça de carne utilizada para picar deverá obedecer aos parâmetros apresentados em 1.2 e 1.3 “Peças de talho para estufar / guisar” e possuir as seguintes características:

- isenção de gorduras;
- isenção de aponevroses;
- isenção de sinais de oxidação.

No caso de não existirem as condições mencionadas nas alíneas a) e b), a carne picada deverá ser proveniente de um fornecedor licenciado e possuir as características de produto pré-embalado (congelado ou refrigerado em vácuo), respeitando sempre os parâmetros indicados em 1.2 e 1.3 e conter a seguinte menção: 100% carne de vaca.

## **2 - CARNE DE PORCO**

Proveniente de porcos abatidos nos termos da legislação em vigor.

### **2.1 - Pernas, pás ou lombos**

Limpas, refrigeradas ou congeladas, provenientes de reses abatidas para consumo público, de acordo com o regulamento da inspeção sanitária dos animais de talho e respetivas carnes, subprodutos e despojos, podendo ser utilizadas para bife ou assar.

### **2.2 - Costeletas**

Deverão obedecer às seguintes características:

- selecionadas do cachaço, lombo e pé, em percentagem equitativa;
- corte por processo standardizado, ou manual correto, desde que tenham a parte óssea com os músculos correspondentes.

## **3 - CARNE DE CARNEIRO, CABRITO E/OU BORREGO**

- Pernas e pás limpas provenientes de ovinos adultos (nunca caprinos).
- Pernas e pás limpas provenientes de crias de caprinos (cabrito).

## **4 - CARNE DE COELHO**

As carcaças deverão ser fornecidas isentas de traumatismos e incisões, devidamente sangradas e esfoladas, com cabeça e sem orelhas e os membros desprovidos das extremidades manuais ou pedais. Deverão ainda ser provenientes de matadouros oficialmente aprovados, em estado refrigerado ou congelado. Cada carcaça deverá ter uma etiqueta com a identificação do produto, nome da firma fornecedora, número do centro de abate, data da preparação e aprovação sanitária.

## **5 - CARNE DE AVES**

As carcaças provenientes de aves abatidas em boas condições de saúde em matadouros oficialmente aprovados, e devidamente identificadas.

- Ave inteira: deverá apresentar-se preparada segundo o tipo comercial “pronto a cozinhar”, revelar sinais evidentes de uma sangria perfeita e boa preparação, isento de penas, penugens ou canudos e desprovido de cabeça, pescoço, vísceras e segmentos abaixo da linha da tíbio-



metatársica (patas). A cloaca e a porção terminal do intestino não deverão fazer parte da carcaça. O peso médio das carcaças limpas e refrigeradas deve oscilar entre 5 e 8 kg, no caso de peru, 3 kg no caso de pato e 1 kg, no caso de frango. Cada carcaça deverá ter uma etiqueta com a identificação do produto, nome da firma fornecedora, número do centro de abate, data da preparação e aprovação sanitária.

- Coxas: correspondem aos músculos da coxa e respetivo suporte ósseo, selecionadas superiormente ao nível da articulação coxofemoral e inferiormente a 2 cm acima da articulação tibiotársica. Apresentam-se no estado refrigerado ou congelado, devidamente rotuladas.
- Bifes: obtidos exclusivamente por corte dos músculos peitorais, devendo assumir o aspeto laminado, sem fragmentos de osso ou cartilagens, segundo o tipo comercial “pronto a cozinhar”.
- Hambúrgueres: a fração de carne deverá conter apenas ave, sendo que a percentagem de carne deverá ser  $\geq$  a 80%.

#### **5.1 - Peru**

- inteiro;
- coxas;
- peito / bifes.

#### **5.2 - Pato**

- inteiro;
- coxas;
- bifes.

#### **5.3 - Frango**

- inteiro;
- coxas;
- peito / bifes.

### **6 - PRODUTOS DE SALSICHARIA**

Estes produtos apenas deverão ser utilizados para a preparação de ementas “tradicionais”, e como complemento a outras fontes proteicas de maior valor nutricional.

Deverão possuir rótulos com as seguintes indicações:

- designação do produto;
- ingredientes;
- tipo;
- nome do fabricante;
- localidade e origem do fabricante;
- data de fabrico / lote;
- modo de conservação;
- durabilidade mínima.



### **6.1 - Chouriço de carne**

Constituído exclusivamente por carne e gordura de porco refrigerada, isento de fécula, em proporções de carne entre 80% para o tipo “extra” e 70% para o tipo “corrente”, com margens de tolerância de 5%; gordura entre 20% para o tipo “extra” e 30% para o tipo “corrente”, com margem de tolerância de 5%.

A carne e a gordura terão de estar devidamente fragmentadas e adicionadas de aditivos legalmente autorizados.

Em forma de ferradura ou em “rosário”, com sinais evidentes de cura perfeita, que nunca deverá ser inferior a 72 horas.

### **6.2 - Farinheira**

Enchido curado pelo fumo, constituído por gorduras de porco, frescas ou refrigeradas, picadas em proporção não inferior a 60% e por farinha de trigo de 1ª qualidade. Às gorduras podem ser adicionados os condimentos e aditivos legalmente autorizados (sal, pimenta, colorau, vinho branco, etc.).

Em forma de ferradura, de comprimento não superior a 35 cm.

### **6.3 - Alheira**

Enchido curado pelo fumo, de Trás-os-Montes DOP, obtido a partir da carne de porco ou criação fresca, pão regional transmontano de trigo, azeite, condimentado com sal, alho e colorau. Os pedaços de carne têm de ser perceptíveis, em forma de ferradura, de comprimento de cerca de 30 cm e com um diâmetro de cerca de 2 cm. O peso deve oscilar entre os 170 e 200 g.

### **6.4 - Presunto**

“Presunto limpo”, desossado e sem courato.

## **7 - SALGADOS PRÉ-PREPARADOS CONGELADOS**

Provenientes de contratantes com o sistema HACCP instalado.

### **7.1 - Croquetes de carne**

Com um teor de carne de bovino, ou bovino e suíno, igual ou superior a 50%, de diâmetro igual ou inferior a 3 cm.

### **7.2 - Pastéis de bacalhau**

Com um teor de bacalhau igual ou superior a 30%, de diâmetro igual ou inferior a 3 cm.



## 8 - OVOS

### Ovo pasteurizado

Para aplicação geral – ovo inteiro, gema e clara.

Os ovos pasteurizados devem estar armazenados à temperatura indicada pelo fabricante, fora das caixas de transporte, com o prazo de validade visível.

### Ovo em natureza

Servidos apenas sob a forma de cozidos.

Ovos de galinha de categoria A, de tamanhos S, M ou L (conforme Tabela de Capitações dos Alimentos).

Podem ser de uma ou mais marcas distintas, indicando:

- código do centro de embalagem;
- categoria de qualidade;
- categoria de peso;
- data de durabilidade mínima;
- menção ovos lavados.

## 9 - PESCADO

Considerando as questões ambientais, a necessidade de perspetivar a alimentação de uma forma abrangente e holística e a urgência de minimizar o impacto das escolhas nos recursos marinhos, não obstante as indicações apontadas nos pontos 9.1 a 9.6, deve ser dada prioridade às espécies de pescado constantes do Anexo 5, tendo em conta a arte de pesca usada e a área de captura.

### 9.1 - Tipos de apresentação:

- inteiro eviscerado, sem cabeça ou com cabeça, no caso de peixes servidos à unidade.  
Ex: dourada, robalo, cavala, sardinha, carapau, etc.;
- em postas – quando seccionado em postas mais ou menos perpendiculares à coluna vertebral; as postas podem ser abertas ou fechadas, consoante a região anatómica proveniente;
- em filetes – quando o pescado é submetido a filetagem;
- em lombos.

### 9.2 - Conservação

- Refrigerado
- Congelado ou ultracongelado – quando submetido à temperatura de -35°C, de modo a que no interior das massas musculares a temperatura seja igual ou inferior a -18°C; a percentagem de vidro para os filetes e lombos não pode ultrapassar os 20% e a do peixe inteiro ou em postas, 10%.



### 9.3 - Espécie de pescado e fins culinários

- a) Cozer: pescada (de n.º 3 a n.º 5), pargo legítimo, mero, corvina, cherne, maruca, abrótea, bacalhau seco, badejo.
- b) Assar / gratinar / estufar: pargo legítimo e mulato, pescada (de n.º 3 a n.º 5), corvina, cherne, mero, maruca, solha, peixe prata, arinca, salmão, bacalhau seco, cardinal, palmeta, paloco, pampo, cardeal, tintureira, sarda, perca, robalo, dourada; filetes panados de pescada ultracongelados com teor de pescada superior ou igual a 50%, barrinhas de pescada panadas ultracongeladas, com um teor de peixe (lascado) superior a 50%.
- c) Grelhar: solha, palmeta, peixe-espada, carapau, filetes de pescada, besugo, salmão, sardinha, cavala, sarda, dourada, robalo, lulas, chocos e bacalhau seco.
- d) Fritar: solha, palmeta, peixe-espada, carapau, pescada (de n.º 3 a n.º 5), pescadinha, bacalhau seco, paloco, cardinal, lulas, chocos; filetes de pescada, de corvina, de pampo e de raia; filetes panados de pescada ultracongelados com teor de pescada igual ou superior a 50%.
- e) Caldeirada: mistura de várias espécies, fragmentadas em pedaços de 50/60 g, com um mínimo de 3 variedades, ou de uma só espécie no caso de lulas, chocos, potas, paloco ou bacalhau.
- f) Arroz: bacalhau, polvo, lulas, paloco, tamboril ou de peixe (p.ex. pescada/maruca e miolo de camarão).
- g) Salada Russa: atum, peixe (filetes de pescada e miolo de camarão).
- h) Feijão-frade com atum e ovo.
- i) Grão com bacalhau e ovo.

### 9.4 - BACALHAU SECO E SALGADO

- No mínimo do tipo graúdo, descabeçado, eviscerado, escalado, de cura completa.
- Migas a granel.

### 9.5 - ATUM

Atum em pedaços, em conserva, de utilização imediata.

### 9.6 - MOLUSCOS

Cefalópodes (chocos, lulas, polvo) e bivalves (amêijoas, mexilhões e berbigões), congelados ou ultracongelados.



## **10 - CEREAIS SEUS DERIVADOS E TUBÉRCULOS**

### **10.1 - ARROZ**

Do tipo extralongo, agulha e carolino, sendo este último tipo exclusivamente utilizado para a confeção de arroz “malandro” ou arroz doce.

### **10.2 - MASSAS ALIMENTÍCIAS (simples e/ou tricolor)**

- Cotovelos e massa riscada.
- Esparguete.
- Massa miúda (pevide, estrelinhas, letras, couscous).
- Macarrão.
- Búzios.
- Espirais / Fusilli.
- Aletria.
- Lasanha (com ou sem ovo).
- Canelones.
- Massas alimentícias sem glúten (para preparação de refeições sem glúten).

### **10.3 - BATATA**

- Com ou sem casca. Inclui batata palito pré-frita congelada. Os tubérculos tipo redondos não devem ter diâmetro inferior a 40 mm; os de tipo alongado não devem ter diâmetro inferior a 35 mm.
- Para a confeção de puré de batata poderá ser utilizado puré instantâneo, desde que se comprove não existirem condições físicas que garantam a segurança alimentar para confeção no local. Deve ser confeccionado seguindo as orientações do fabricante para a preparação.

### **10.4 - BATATA DOCE**

Com ou sem casca. Os tubérculos não devem ter diâmetro inferior a 40 mm.

### **10.5 - INHAME**

Com casca. Os tubérculos tipo redondos não devem ter diâmetro inferior a 40 mm; os de tipo alongado não devem ter diâmetro inferior a 35 mm.

### **10.6 - MANDIOCA**

Com casca. Os tubérculos não devem ter diâmetro inferior a 40 mm.

### **10.7 - CASTANHA**

- Frutos de boa qualidade.
- Com ou sem casca. Inclui congelada.



### **10.8 - FLOCOS DE AVEIA, CENTEIO E CEVADA**

De 1ª qualidade, em embalagens adequadas à quantidade necessária do género alimentício, à sua longevidade e à redução do impacto ambiental.

### **10.9 - OUTROS CEREAIS: Cevadinha, Millet, Milho Doce, Quinoa**

De 1ª qualidade, em embalagens adequadas à quantidade necessária do género alimentício, à sua longevidade e à redução do impacto ambiental.

### **10.10 - FARINHA DE TRIGO**

De 1ª qualidade, em embalagens adequadas à quantidade necessária do género alimentício, à sua longevidade e à redução do impacto ambiental.

### **10.11 - DERIVADOS DE TRIGO**

Seitan: refrigerado, embalado em vácuo, de boa qualidade e de produção nacional. Em embalagens de 250 g, 500 g ou 1 kg, em função da quantidade necessária do género alimentício. Deverá ter a duração máxima de 6 semanas, podendo ser guardado refrigerado (coberto com água em recipiente fechado) até 24 horas após a abertura da embalagem.

## **11 - LEGUMINOSAS SECAS**

### **11.1 - LEGUMINOSAS**

De boa qualidade.

- Feijão: preto, branco, manteiga, catarino, frade, encarnado, papo-de-rola ou vermelho.
- Chícharo.
- Grão-de-bico.
- Favas: frescas ou congeladas.
- Ervilhas: descascadas, frescas ou congeladas.
- Lentilhas: verdes, castanhas, vermelhas ou coral.
- Feijão de soja.

### **11.2 - DERIVADOS DA SOJA**

- Soja texturizada: grânulos finos e nacos. De 1ª qualidade, em embalagens de 400 g ou adequadas à quantidade necessária do género alimentício.
- Tofu: refrigerado, embalado em vácuo, de boa qualidade e de produção nacional. Em embalagens de 250 g, 500 g ou 1 kg, em função da quantidade necessária do género alimentício. Deverá ter a duração máxima de 6 semanas, podendo ser guardado refrigerado (coberto com água em recipiente fechado) até 24 horas após a abertura da embalagem.
- Tempeh de soja (proteína fermentada de soja): refrigerado ou congelado, embalado em vácuo, de boa qualidade e de produção nacional. Em embalagens de 200 g ou 250 g, em função da



quantidade necessária do género alimentício. Não deverá ser armazenado após a abertura da embalagem.

- Enchido de soja ou enchido de seitan: enchido 100% vegetal (tipo chouriço) envolto em película vegetal, em embalagem de 200 g.
- Alheira de tofu, alheira vegetariana ou alheira de cogumelos: enchido 100% vegetal (tipo alheira) envolto em película vegetal, em embalagem de 200 g.
- Molho de soja: de boa qualidade e sem açúcar. Em embalagens de 200 ml, 250 ml ou 750 ml, em função da quantidade necessária do género alimentício.
- Creme culinário de soja (“natas” de soja): creme 100% vegetal para uso culinário, refrigerado ou de longa duração, em embalagens de 200 ml, 250 ml ou de 1 l, em função da quantidade necessária do género alimentício.

## **12 - BEBIDAS VEGETAIS**

- Bebida de soja: bebida vegetal à base de soja sem açúcar. Em embalagens de 200 ml ou 1l, em função da quantidade necessária do género alimentício.
- Bebida de aveia: bebida vegetal à base de aveia sem açúcar. Em embalagens de 200 ml ou 1l, em função da quantidade necessária do género alimentício.
- Bebida de arroz: bebida vegetal à base de arroz sem açúcar. Em embalagens de 200 ml ou 1l, em função da quantidade necessária do género alimentício.

## **13 - HORTÍCOLAS**

Frescos, de preferência sazonais, congelados e/ou ultracongelados.

## **14 - ALGAS MARINHAS**

Desidratadas, em embalagens adequadas à quantidade necessária do género alimentício, à sua longevidade e à redução do impacto ambiental.

## **15 - SALADAS E FRUTAS**

No caso de saladas e frutas, para consumo em cru, de preferência sazonais, devem ser utilizados os processos de higienização adequados.

No caso do agrião, destinado a ser consumido em cru, em salada, o fornecedor terá de garantir que este hortícola esteja embalado e higienizado, pronto a consumir.

## **16 – TEMPEROS, ESPECIARIAS E ERVAS AROMÁTICAS**

- Limão, cebola e alho.



- Ervas Aromáticas como: manjerona, orégãos, tomilho, hortelã, segurelha, aipo, salsa, alecrim, coentros, estragão, funcho, salva, louro, manjeriço e cebolinho.
- Especiarias: canela, noz-moscada, baunilha, cominhos, caril, cravinho, açafreão, gengibre e pimentão-doce.

Notas: As ervas aromáticas e as especiarias podem ser utilizadas de forma a diminuir, gradualmente, a quantidade de sal.

### **17 - COGUMELOS**

Frescos, ultracongelados, congelados ou enlatados, inteiros ou laminados. No caso de enlatados, deverão ser de utilização imediata.

### **18 - AZEITONAS**

Frescas ou em conserva, inteiras ou laminadas. No caso de enlatadas, deverão ser de utilização imediata.

### **19 - AZEITE FINO**

Azeite virgem para confeção e virgem extra para tempero em cru, em embalagem adequada.

### **20 - BANHA**

Banha pré-embalada, devidamente rotulada.

### **21- ÓLEO REFINADO**

- Óleo refinado, podendo ser de amendoim, girassol ou outro.
- O óleo não pode ser derivado de produtos geneticamente modificados.
- Passível de ser reutilizado desde que realizados os controlos adequados, tendo de existir recipientes apropriados à sua conservação entre frituras, ao abrigo da luz e do ar.

### **22 - SAL IODADO**

Sal com um teor de iodização de 30 – 60 mg/kg de sal.

Higienizado, grosso, em embalagens adequadas à quantidade necessária do género alimentício, à sua longevidade e à redução do impacto ambiental.

### **23 - SALICÓRNIA**

A salicórnia é uma planta halófila, isto é, uma planta que cresce naturalmente em territórios ricos em sal (NaCl). A sua composição em natureza (planta fresca) é cerca de 92% de água e apresenta um elevado teor em sódio (aproximadamente 1024 mg  $\approx$  2,5 g de sal / 100 g) sendo os restantes minerais



presentes em quantidades vestigiais. A planta em seco, devido à redução do teor de água, apresenta um elevado teor de sódio, semelhante ao sal. Portanto, a sua utilização na confeção das refeições deverá ser sem qualquer adição de sal extra.

Em natureza (inteira, rebentos ou pontas) ou em pó em embalagens adequadas à quantidade necessária do género alimentício, à sua longevidade e à redução do impacto ambiental. A sua conservação deve respeitar as indicações do comerciante.

#### **24 - TOMATE PELADO E POLPA DE TOMATE**

Em latas, frascos ou embalagens *Tetra-Pack* nas quantidades necessárias, de utilização imediata.

#### **25 - LEITE DE VACA**

Ultrapasteurizado, gordo ou meio gordo, em embalagens de litro.

#### **26 - QUEIJO**

Ralado, em embalagens adequadas à quantidade necessária do género alimentício, à sua longevidade e à redução do impacto ambiental.

#### **27 - QUEIJOS VEGETAIS**

Queijo vegetal / vegan: queijo 100% vegetal, refrigerado, à base de soja, de amêndoa ou de óleo de coco. Em embalagens de 100 g ou 200 g, em creme, bloco ou fatias, em função da finalidade do género alimentício.

#### **28 - GELADO DE LEITE**

Constituído por leite pasteurizado ou ultrapasteurizado, em quantidade não inferior a 150ml, por dose.

#### **29 - GELATINA DE ORIGEM VEGETAL**

Deverá ser de origem vegetal, com a indicação da origem no rótulo.

#### **30 - PUDIM**

O pudim poderá ser “caseiro” ou de preparação instantânea.

#### **31 - MOUSSE DE CHOCOLATE OU DE FRUTOS**

A mousse poderá ser “caseira” ou de preparação instantânea.

**32 - IOGURTE**

Iogurte sólido, meio gordo, de aromas ou pedaços, peso líquido 125 g.

Valor energético máximo: 100 kcal por 100 g.

**33 - NATAS**

Ultrapasteurizadas.

**34 - PÃO DE MISTURA**

a) O pão deve possuir a seguinte composição:

- 15% de centeio farinha tipo 130,
- 35% de farinha tipo 65,
- 35% de farinha tipo 200,
- água,
- teor máximo de sal de 1%,
- levedura.

b) Pão regional.

**35 - PÃO RALADO**

Em embalagens adequadas à quantidade necessária do género alimentício, à sua longevidade e à redução do impacto ambiental.

**36 - BROA**

Broa de milho.

**37 - AÇÚCAR**

Em embalagens adequadas à quantidade necessária do género alimentício, à sua longevidade e à redução do impacto ambiental.