



## ÍNDICE

### 1 - Memória Descritiva e Justificativa

1.1. – Objetivo/ Conceito

1.2. – Turismo

1.3. – Promoção Nacional e Internacional

1.4. – Ementa

1.5. – Decoração

### 2 - Descrição de Atividades de Animação a Desenvolver

### 3 - Descrição de Equipamento a colocar na Exploração do Restaurante

### 4 - Descrição do Equipamento a colocar no Exterior do Restaurante

### 5 - Estimativa do Investimento Inicial e Plano de Retorno Financeiro e Temporal

### 6 – Adequação do Projeto Proposto ao Diversos Objetivos Predefinidos no Caderno de Encargos (do Concurso Publico)

### 7- Declaração de Aceitação (anexo I do Código dos Contratos Públicos)



## 1 – MEMÓRIA DESCRITIVA E JUSTIFICATIVA

### 1.1. - OBJETIVO / CONCEITO

O objetivo na implantação do restaurante é de criar desenvolvimento, animação e um serviço de qualidade nas áreas do Largo 1º de Maio, que foram requalificadas pela Camara de Águeda, tendo como **conceito, inovar e criar** um local turístico/gastronómico de referência no concelho, que está carente de estabelecimentos compatíveis com a qualidade do espaço agora requalificado.

Reconhecendo o potencial que esta unidade turística de restauração apresenta, é nossa intenção, desenvolver um novo investimento que passará por instalar este importante equipamento que a região necessita.

Num período de assinalável contração económica, observável no contexto macroeconómico nacional e em alguns dos principais mercados emissores, consideramos a necessidade de garantir uma operação integrada e em escala, de modo a projetar a atividade de cada área de negócio potenciando o respetivo cross-selling, fator chave na própria sustentabilidade do projeto a executar.

O interesse e empenho do município de Águeda em dinamizar turisticamente o concelho (execução de um investimento inovador, na área da animação) e assegurar o alargamento da oferta turística, apresentam-se como fatores positivos que poderão contribuir para operacionalizar o negócio.

O projeto, poderá integrar uma visão estratégica mais alargada, que passará pela perfeita articulação da orientação estratégica do município em potenciar novos equipamentos turísticos, e que em paralelo com a dinamização de diversas ações de promoção (eventos com forte notoriedade) potenciará uma oportunidade singular para o projeto em concreto, como para as demais atividades económicas e polo de atração turística com relevante notoriedade para o concelho de Águeda.



## 1.2. - TURISMO

O turismo sendo uma atividade de futuro e Águeda tem várias oportunidades turísticas que precisam ser grandemente desenvolvidas, entre as quais o desenvolvimento e a funcionalidade dos espaços agora requalificados, que em tempos estavam inertes e fora da área turística.

Temos como argumento além da demonstração gastronómica regional, como todas as regiões do país as suas riquezas e conceitos.

Promover turisticamente o concelho/região tanto na vertente ribeirinha, como serrana, já que o concelho de Águeda tem vasto território serrano que faz parte da serra do Caramulo e que entendemos desenvolver, como já demonstramos nas atividades por nós feitas em Macieira de Alcôba, deste concelho e no Teixo concelho de Tondela, com atividades hoteleiras.

\$

### **1.3. - PROMOÇÃO NACIONAL E INTERNACIONAL**

- A promoção do futuro restaurante será feita pelos canais habituais:
  - Internet com site informativo;
  - Revistas e jornais da especialidade;
  - Postos de turismo com flyers informativos;
  - Atividades promocionais de produtos gastronómicos ou outros elaborados na região;
  - Essencialmente com a qualidade do serviço;





#### **1.4. - EMENTA**

Pretendemos dar sempre relevo aos pratos tradicionais da região (confeccionados com os produtos locais e sazonais, comercializados e adquiridos de preferência no mercado Municipal), com aplicação dos mesmos produtos para a cozinha do dia-a-dia, exemplo:

##### **- Peixe**

Peixe do Rio de Águeda e Pateira de Fermentelos:

- Achegã
- Barbos
- Pimpões
- Carpas
- Ruibacos
- Enguias

- Lampreia (sendo um prato a nível nacional muito apreciado e fazendo parte das varias rotas gastronómicas do nosso país, está contudo, muito esquecido na nossa região)

- Bacalhau (bacalhau com broa, bacalhau à noiva e bacalhau grelhado)
- Polvo à Lagareiro
- Peixes da época

##### **- Aves**

- Arroz de galinha (arroz de farnel)
- Pato assado à antiga com arroz de açafão
- Galo assado no forno (prato de festa)
- E outros

##### **- Carnes**

No seguimento dos produtos da região, temos um produto autóctone da Região:

- Vitela Marinhoa

Também com muita tradição na região, e sempre associado à época, temos:

- Pratos confeccionados com carne de porco



Um prato típico da região, embora na zona serrana tenha também outro nome:

- Lampantana / Chanfana

Também muito típico da região;

- Cabrito assado no forno ou grelhado

E fazendo sempre parte da ementa e dando bastante destaque a um produto de grande prestígio da região;

- Leitão à Bairrada

#### **- Pães, Bolos e Sobremesas**

Pretendemos servir o pão regional:

- Pão da Veiga
- Broa de milho serrana
- E outros

Pretendemos também servir as sobremesas tradicionais e as da época assim como os bolos tradicionais do concelho:

- Pastéis de Águeda
- Bolo Santa Eulalia
- Sequilhos
- Fuzis
- Suspiros
- E outros

Todos estes produtos tradicionais do concelho, terão um ponto de exposição e venda, no restaurante.

#### **- Vinhos**

É nossa intenção, termos um espaço de degustação dos Espumantes da região (champanheria), servindo sempre os espumantes a copo.

Os vinhos serão sempre os da região da Bairrada e principalmente os do concelho:

- Caves Primavera
- Quinta da Aguieira
- E outros



## 1.5. - DECORAÇÃO

Tendo uma vista lindíssima para o rio e a zona envolvente, a decoração (mobiliário) não terá grande relevo, será simples e funcional.

No entanto pretendemos dar destaque de alguns pontos turísticos das freguesias e assim propomos usar painéis fotográficos de vários locais e monumentos do concelho, exemplo:

- Pateira de Fermentelos



- Forno da Urgueira







- Panteão dos Lemos



- Igreja de Santa Eulalia







- Museu Ferroviário de Macinhata



- E outros





## **2 - DESCRIÇÃO DE ATIVIDADES DE ANIMAÇÃO A DESENVOLVER**

Animação cultural, musical e desportiva, como já temos experiência nesta área, pouco teremos que inovar, já que como vem sendo hábito nos nossos estabelecimentos, temos vindo habitualmente á apresentar espetáculos musicais (jazz, folclore, fados, etc) declamação e apresentação de livros de poesia, degustação e promoção de várias marcas de vinhos (neste caso serão só os vinhos da Região Demarcada da Bairrada) e colaboração em eventos desportivos.

Todos estes eventos terão lugar, ou dentro do edifício, ou nas áreas envolventes, conforme a estação do ano.

Teremos, como já foi referido, como objetivo promover atividades desportivas em parceria com os clubes desportivos da região, dando relevo a desportos aquáticos e outros para rentabilizar os espaços terrestres e aquáticos que envolvem o espaço físico disponível.

A salientar, que em dias temáticos, organizaremos sempre animação, ex;

- Passagem de Ano
- Carnaval
- Dia dos Namorados
- Dia da Mulher
- Festas do Concelho
- E outros

P

### **3 - DESCRIÇÃO DE EQUIPAMENTO A COLOCAR NA EXPLORAÇÃO DO RESTAURANTE**

Anexo I

### **4 - DESCRIÇÃO DO EQUIPAMENTO A COLOCAR NO EXTERIOR DO RESTAURANTE**

Uma esplanada com mobiliário a fornecer pelas marcas do café e cerveja, sempre de acordo com o estipulado com o caderno de encargos.



## 5 - ESTIMATIVA DO INVESTIMENTO INICIAL E PLANO DE RETORNO FINANCEIRO E TEMPORAL

### ANÁLISE DE VIABILIDADE ECONÓMICA FINANCEIRA DO PROJECTO

#### PLANO DE INVESTIMENTO

Apresenta-se, no quadro seguinte, o plano de investimento previsto:

Plano de Investimentos			
Investimento	Orçamento	Preço Total	2013
<b>Capital Fixo corpóreo</b>			
<b>Equipamento básico</b>			
Mobiliário sala de Jantar		17.500,00 €	17.500,00 €
Equipamento de Cozinha		30.000,00 €	30.000,00 €
<b>Sub- total</b>		<b>47.500,00 €</b>	<b>47.500,00 €</b>
<b>Equipamento Informático</b>			
Computador		1.200,00 €	1.200,00 €
Impressora		400,00 €	400,00 €
Programa		900,00 €	900,00 €
<b>Sub- total</b>		<b>2.500,00 €</b>	<b>2.500,00 €</b>
<b>Total</b>		<b>50.000,00 €</b>	<b>50.000,00 €</b>

#### PROVEITOS ESTIMADOS A PREÇOS CORRENTES

##### Vendas + Prestações de Serviços

	2013	2014	2015	2016	2017
<b>Taxa de variação dos preços</b>		2,50%	2,50%	2,50%	2,50%
<b>Refeições</b>	<b>157.500</b>	<b>355.163</b>	<b>382.244</b>	<b>411.390</b>	<b>430.108</b>
Quantidades vendidas	15.750	34.650	36.383	38.202	38.966
Taxa de crescimento das unidades vendidas		120,00%	5,00%	5,00%	2,00%
Preço Unitário	10,00	10,25	10,51	10,77	11,04
<b>TOTAL</b>	<b>157.500</b>	<b>355.163</b>	<b>382.244</b>	<b>411.390</b>	<b>430.108</b>

Pressupostos:

- No primeiro ano apenas irá trabalhar 7 meses.
- Capacidade máxima do restaurante de 150 refeições diárias (75 almoços, 75 jantares).
- Taxa de utilização de 50% no primeiro ano.



**CUSTOS COM PESSOAL****Gastos com o Pessoal**

	2013	2014	2015	2016	2017
<b>Nº Meses</b>	7	14	14	14	14
<b>Incremento Anual</b>		2,50%	2,50%	2,50%	2,50%
<b><u>Quadro de Pessoal</u></b>	<b>2013</b>	<b>2014</b>	<b>2015</b>	<b>2016</b>	<b>2017</b>
Administração / Direcção	2	2	2	2	2
Cozinheiro	1	1	1	1	1
Auxiliar de cozinha	1	1	1	1	1
Serventes	3	3	3	3	3
<b>TOTAL</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>7</b>
<b><u>Remuneração base mensal</u></b>	<b>2013</b>	<b>2014</b>	<b>2015</b>	<b>2016</b>	<b>2017</b>
Administração / Direcção	1.100	1.128	1.156	1.185	1.214
Cozinheiro	850	871	893	915	938
Auxiliar de cozinha	485	497	510	522	535
Serventes	650	666	683	700	717
<b><u>QUADRO RESUMO</u></b>	<b>2013</b>	<b>2014</b>	<b>2015</b>	<b>2016</b>	<b>2017</b>
Remunerações					
Órgãos Sociais	15.400	31.570	32.359	33.168	33.997
Pessoal	22.995	47.140	48.318	49.526	50.765
Encargos sobre remunerações	9.119	18.694	19.161	19.640	20.131
Seguros Acidentes de Trabalho e doenças profissionais	384	787	807	827	848
<b>TOTAL GASTOS COM PESSOAL</b>	<b>47.898</b>	<b>98.191</b>	<b>100.646</b>	<b>103.162</b>	<b>105.740</b>

**AMORTIZAÇÕES**

<b>Amortizações</b>							
	<b>Tx de Amort.</b>	<b>Invest.</b>	<b>2013</b>	<b>2014</b>	<b>2015</b>	<b>2016</b>	<b>2017</b>
Mobiliário Sala de Jantar	20,00%	17.500	3.500	2.800	2.240	1.792	1.434
Móveis e Equipamento de Cozinha	20,00%	30.000	6.000	4.800	3.840	3.072	2.458
Computador	25,00%	1.200	300	225	169	127	95
Impressora	25,00%	400	100	75	56	42	32
Programa informático	33,33%	900	300	200	133	89	59
<b>Total:</b>		<b>50.000</b>	<b>10.200</b>	<b>8.100</b>	<b>6.438</b>	<b>5.122</b>	<b>4.077</b>



## FORNECIMENTOS E SERVIÇOS EXTERNOS

### FSE - Fornecimentos e Serviços Externos

		2013	2014	2015	2016	2017
Nº Meses		7	12	12	12	12
Taxa de crescimento			1,10%	2,50%	2,50%	2,50%
	Valor Mensal	2013	2014	2015	2016	2017
Trabalhos especializados	200,00	1.400,00	2.426,40	2.487,06	2.549,24	2.612,97
Publicidade e propaganda	50,00	350,00	606,60	621,77	637,31	653,24
Vigilância e segurança	50,00	350,00	606,60	621,77	637,31	653,24
Conservação e reparação	180,00	1.260,00	2.183,76	2.238,35	2.294,31	2.351,67
Ferramentas e utensílios de desgaste rápido	150,00	1.050,00	1.819,80	1.865,30	1.911,93	1.959,73
Material de escritório	100,00	700,00	1.213,20	1.243,53	1.274,62	1.306,48
Electricidade	400,00	2.800,00	4.852,80	4.974,12	5.098,47	5.225,93
Combustíveis	100,00	700,00	1.213,20	1.243,53	1.274,62	1.306,48
Água	100,00	700,00	1.213,20	1.243,53	1.274,62	1.306,48
Comunicação	1.000,00	7.000,00	12.132,00	12.435,30	12.746,18	13.064,84
Seguros	75,00	525,00	909,90	932,65	955,96	979,86
Limpeza, higiene e conforto	200,00	1.400,00	2.426,40	2.487,06	2.549,24	2.612,97
<b>TOTAL FSE</b>		<b>18.235,00</b>	<b>31.603,86</b>	<b>32.393,96</b>	<b>33.203,81</b>	<b>34.033,90</b>

## CUSTO DAS MERCADORIAS VENDIDAS E MATÉRIAS CONSUMIDAS

### CMVMC - Custo das Mercadorias Vendidas e Matérias Consumidas

CMVMC	Margem Bruta	2013	2014	2015	2016	2017
MERCADO NACIONAL		105.000	236.775	254.829	274.260	286.739
Refeições	50,00%	105.000	236.775	254.829	274.260	286.739
<b>TOTAL CMVMC</b>		<b>105.000</b>	<b>236.775</b>	<b>254.829</b>	<b>274.260</b>	<b>286.739</b>



**DEMONSTRAÇÃO DE RESULTADOS**

Em função dos pressupostos atrás explicitados apresenta-se no quadro da página seguinte a demonstração de resultados previsional, para o período 2013/2018

Demonstração de Resultados Previsionais					
Descrição	2013	2014	2015	2016	2017
<b>1. Proveitos</b>	<b>168.000,00 €</b>	<b>378.840,00 €</b>	<b>407.726,55 €</b>	<b>438.815,70 €</b>	<b>458.781,81 €</b>
<b>2. Custos</b>					
a) Custo Exist. Vendidas Consumidas	105.000,00 €	236.775,00 €	254.829,00 €	274.260,00 €	286.739,00 €
b) Fornecimentos Serviços Externos	18.235,00 €	31.603,86 €	32.393,96 €	33.203,81 €	34.033,90 €
c) Encargos com Pessoal	47.898,00 €	98.191,00 €	100.646,00 €	103.162,00 €	105.740,00 €
d) Impostos					
e) Amortizações e Reintegrações	10.200,00 €	8.100,00 €	6.438,33 €	5.121,64 €	4.077,03 €
f) Provisões					
g) Custos de Administração e Distribuição					
h) Outros					
<b>TOTAL dos Custos</b>	<b>181.333,00 €</b>	<b>374.669,86 €</b>	<b>394.307,29 €</b>	<b>415.747,45 €</b>	<b>430.589,93 €</b>
<b>3. Resultados Exploração (3 = 1 - 2)</b>	<b>-13.333,00 €</b>	<b>4.170,14 €</b>	<b>13.419,26 €</b>	<b>23.068,25 €</b>	<b>28.191,89 €</b>
<b>4. Encargos Financeiros</b>					
<b>5. Result. Após Encargos Financeiros (5 = 3 - 4)</b>	<b>-13.333,00 €</b>	<b>4.170,14 €</b>	<b>13.419,26 €</b>	<b>23.068,25 €</b>	<b>28.191,89 €</b>
<b>6. Impostos s/ Rendimentos do Exercício</b>	<b>0,00 €</b>	<b>1.042,54 €</b>	<b>3.354,81 €</b>	<b>5.767,06 €</b>	<b>7.047,97 €</b>
<b>7. RESULTADOS LÍQUIDOS (7 = 5 - 6)</b>	<b>-13.333,00 €</b>	<b>3.127,61 €</b>	<b>10.064,44 €</b>	<b>17.301,18 €</b>	<b>21.143,91 €</b>

**AVALIAÇÃO**

No quadro seguinte apresenta-se o cálculo dos cash-flows líquidos do projeto:

Cash-flow					
Rubricas	2013	2014	2015	2016	2017
1. Investimento em Capital Fixo	50.000,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €
2. Fundo Maneio	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €
3. Valor Residual do Investimento	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €
<b>4. Cash-Flow de Investimento (1+2-3)</b>	<b>50.000,00 €</b>	<b>0,00 €</b>	<b>0,00 €</b>	<b>0,00 €</b>	<b>0,00 €</b>
5. Resultados líquidos de Exploração	-13.333,00 €	3.127,61 €	10.064,44 €	17.301,18 €	21.143,91 €
6. Amortizações e Reintegrações do Exercício	15.200,00 €	12.100,00 €	9.638,00 €	7.682,00 €	6.125,00 €
7. Provisões do Exercício	- €	- €	- €	- €	- €
8. Encargos Financeiros	- €	- €	€	- €	- €
<b>9. Cash-Flow de Exploração (5+6+7+8)</b>	<b>1.867,00 €</b>	<b>15.227,61 €</b>	<b>19.702,44 €</b>	<b>24.983,18 €</b>	<b>27.268,91 €</b>
<b>10. Cash-flow Líquido (9-4)</b>	<b>48.133,00 €</b>	<b>15.227,61 €</b>	<b>19.702,44 €</b>	<b>24.983,18 €</b>	<b>27.268,91 €</b>





Avaliação:

Taxa de actualização – 13,35 %

VAL – 12.624,20

TIR – 60 %

PAY-BACK – 4 anos e 2 meses

Conclusão:

O projeto apresenta bons níveis de rendibilidade, uma vez que têm um VAL positivo o que permite ao investidor cobrir o investimento inicial, bem como a remuneração mínima exigida por este (TA), e ainda gerar um excedente financeiro.

Tem uma Taxa interna de Rentabilidade de 60% e um Período de Recuperação do Investimento de 4 anos e 2 meses.

**6 – Adequação do Projeto Proposto ao Diversos Objetivos Predefinidos no Caderno de Encargos (do Concurso Publico)**

A adequação do projeto proposto é implantar um restaurante com um serviço de qualidade, divulgando os pratos regionais do Concelho (ex. leitão á Bairrada), tendo como **conceito, Criar, Inovar e Animar** um local turístico/gastronómico de referência no concelho.

O projeto, poderá integrar uma visão estratégica mais alargada, que passará pela perfeita articulação da orientação estratégica do município em potenciar novos equipamentos turísticos, e que em paralelo com a dinamização de diversas ações de promoção (eventos com forte notoriedade) potenciará uma oportunidade singular para o projeto em concreto, como para as demais atividades económicas e polo de atração turística com relevante notoriedade para o concelho de Águeda.

Sempre que possível articular a animação em conjunto com os bares a concurso.

Consideramos que o nosso **know-how** já adquirido no restaurante “A Escola” (Macieira de Alcoba) será um fator chave para realizar um novo projeto adequado ao espaço a concurso.



## **7 - Declaração de Aceitação (de acordo com o anexo I do Código dos Contratos Públicos)**

1 - Zulmira Maria Carvalho Marques, portadora do Bilhete de Identidade 6578057, emitido em 05/04/2007 – Viseu, com morada no lugar do Seixo n.º46, com o código postal 3475-070 S. João do Monte, tendo tomado inteiro e perfeito conhecimento do caderno de encargos relativo à execução do contrato a celebrar na sequência do procedimento de Concurso Público para a “Atribuição do direito de exploração de restaurante do Largo do Botaréu / Praça 1º de Maio, na Freguesia e Concelho de Águeda”, declara, sob compromisso de honra, se obriga a executar o referido contrato em conformidade com o conteúdo do mencionado caderno de encargos, relativamente ao qual declara aceitar, sem reservas, todas as suas cláusulas.

2 – Declara também que executará o referido contrato nos termos previstos nos seguintes documentos, que se junta em anexo:

- a) Memória descritiva e justificativa da Proposta de Exploração e Utilização;
- b) Descrição do Equipamento que será utilizado na exploração do restaurante;
- c) Descrição das atividades de animação a desenvolver;
- d) Estimativa do investimento inicial e plano de retorno financeiro e temporal – Análise de viabilidade económica e financeira do projeto.

3 – Declara ainda que renuncia a foro especial e se submete, em tudo o que respeitar à execução do referido contrato, ao disposto na legislação portuguesa aplicável.

4 – Mais declara, sob compromisso de honra que:

- a) Não se encontra em estado de insolvência, em fase de liquidação, dissolução ou cessação de atividade, sujeita a qualquer meio preventivo de liquidação de patrimónios ou em qualquer situação análoga, nem tem o respetivo processo pendente;
- b) Não foi condenada por sentença transitada em julgado por qualquer crime que afete a sua honorabilidade profissional;
- c) Não foi objeto de aplicação de sanção administrativa por falta grave em matéria profissional;
- d) Tem a sua situação regularizada relativamente a contribuições para a segurança social em Portugal;



- e) Tem a sua situação regularizada relativamente a impostos devidos em Portugal;
- f) Não foi objeto de aplicação da sanção acessória prevista na alínea e) do n.º1 do artigo 21º do Decreto – Lei n.º433/82, de 27 de Outubro, na alínea b) do n.º1 do artigo 71º da Lei n.º19/2012, de 8 de Maio, e no n.º1 do artigo 460º do presente código;
- g) Não foi objeto de aplicação da sanção acessória prevista na alínea b) do n.º1 do artigo 627.º do código do Trabalho;
- h) Não foi objeto de aplicação, há menos de dois anos, de sanção administrativa ou judicial pela utilização ao seu serviço de mão-de-obra legalmente sujeita ao pagamento de impostos e contribuições para a segurança social, não declarada nos termos das normas que imponham essa obrigação, em Portugal;
- i) Não foi condenada por sentença transitada em julgado por algum dos seguintes crimes:
  - I) Participação em atividades de uma organização criminosa, tal como definida no n.º1 do artigo 2.º da Ação Comum n.º98/773/JAI, do Conselho;
  - II) Corrupção, na aceção do artigo 3.º do Ato do Conselho de 26 de Maio de 1997 e do n.º1 do artigo 3.º da Ação Comum n.º98/742/JAI, do Conselho;
  - III) Fraude, na aceção do artigo 1.º da Convenção relativa À Proteção dos Interesses Financeiros das Comunidades Europeias;
  - IV) Branqueamento de capitais, na aceção do artigo 1.º da Diretiva n.º91/308/CEE, do Conselho, de 10 de Junho, relativa à prevenção da utilização do sistema financeiro para efeitos de branqueamento de capitais;
- j) Não prestou, a qualquer título, direta ou indiretamente, assessoria ou apoio técnico na preparação e elaboração das peças do procedimento que lhe confira vantagem que falseie as condições normais de concorrência;

5 – O declarante tem pleno conhecimento de que a prestação de falsas declarações implica, consoante o caso, a exclusão da proposta apresentada ou a caducidade da adjudicação que eventualmente sobre ela recaia e constitui contraordenação muito grave, nos termos do artigo 456º do Código dos Contratos Públicos, a qual pode determinar a aplicação da sanção acessória de privação do direito de participar, como candidato, como concorrente ou como membro de agrupamento candidato ou concorrente, em qualquer



procedimento adotado para a formação de contratos públicos, sem prejuízo da participação à entidade competente para efeitos de procedimento criminal;

6 – Quando a entidade adjudicante o solicitar, o concorrente obriga-se, nos termos do disposto no artigo 81.º do Código dos Contratos Públicos, a apresentar a declaração que constitui o anexo II do referido Código, bem como os documentos comprovativos de que se encontra nas situações previstas nas alíneas b), d), e) e i) do n.º4 desta declaração;

7 – O declarante tem ainda pleno conhecimento de que a não apresentação dos documentos solicitados nos termos do número anterior, por motivo que lhe seja imputável, determina a caducidade da adjudicação que eventualmente recaia sobre a proposta apresentada e constitui contraordenação muito grave, nos termos do artigo 456.º do Código dos Contratos Públicos, a qual pode determinar a aplicação da sanção acessória de privação do direito de participar, como candidato, como concorrente ou como membro de agrupamento candidato ou concorrente, em qualquer procedimento adotado para a formação de contratos públicos, sem prejuízo da participação à entidade competente para efeitos de procedimento criminal.

Águeda, 16 de Maio de 2013

*Luís Maria Carvalho Feres*



## **CONCURSO PUBLICO**

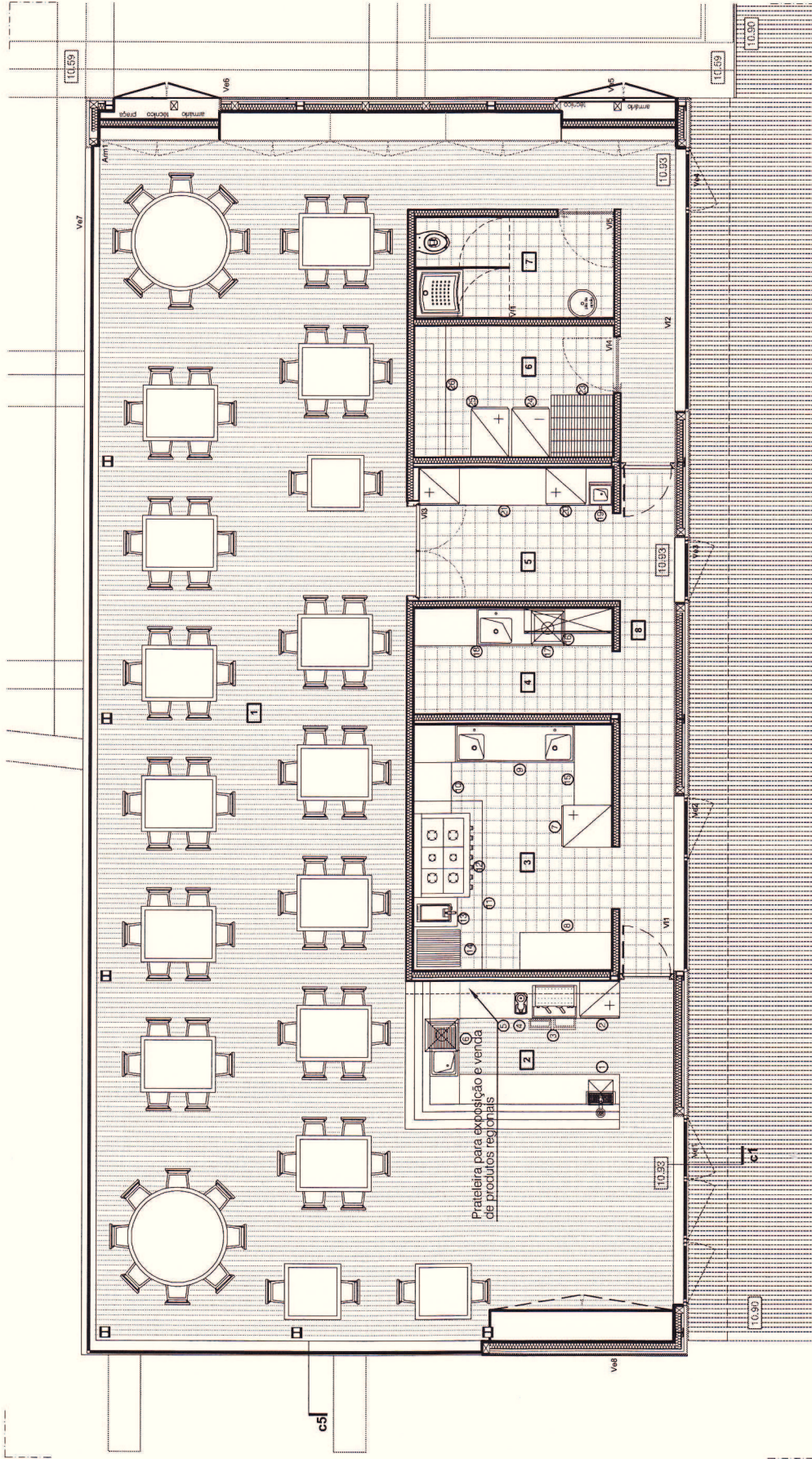
### **EXPLORAÇÃO DO RESTAURANTE DO LARGO DO BOTARÉU/PRAÇA 1º MAIO – ÁGUEDA**

**Zulmira Maria Carvalhal Marques**





## **ANEXO I**



DESIGNAÇÃO DOS COMPARTIMENTOS (EDIFÍCIO 1):

- 1 - Bar
- 2 - Balcão atendimento
- 3 - Cozinha
- 4 - Copa suja
- 5 - Zona serviço mesas
- 6 - Arrumos e frigoríficos
- 7 - I.S. funcionários
- 8 - Circulação funcionários

Handwritten signature or mark.



26	estantes	500x2110x2200		
25	armário refrigerado positivo	600x600x2200		
24	armário refrigerado negativo	600x600x2200	SIMARC	
23	estrado para tubérculos	1000x1000	SIMARC	
6	ARMÁRIOS E FRIGORÍFICOS			
22	expositor refrigerado para sobremesas	600x600x2200	SIMARC	
21	bancada neutra	1385x600x850	SIMARC	
20	expositor refrigerado para sobremesas	600x600x2200	SIMARC	
19	pla com bica e pedal		SIMARC	
5	ZONA DE SERVIÇO AS MEBAS			
18	bancada neutra com pla industrial	2900x600x850	SIMARC	
17	máquina de lavar-louça	400x475x900	SIMARC	
16	armário louçeiro	1400x400x600	SIMARC	
4	COPA SUA			
15	bancada neutra empacotamento	1200x600x850	SIMARC	
14	grelhador deflector	700x800	SIMARC	
13	fritadeira elétrica simples com bancada	400x600x280	SIMARC	
12	fogão industrial 6Q+2F	1350x900x850	SIMARC	
11	sistema de exatão de fumos e cheiros	2725x1100x750	SIMARC	
10	bancada neutra apoio bloco quente	465x700x850	SIMARC	
9	bancada neutra com 2 pias para preparação	2560x600x850	SIMARC	
8	bancada neutra	1900x600x850	SIMARC	
7	armário refrigerado	660x600x2200	SIMARC	
3	COZINHA			
6	máquina de lavar-louça bar	400x475x900	SIMARC	
5	bancada neutra com tuiha para borras e gaveta	2550x600x850	SIMARC	
4	moinho de café		SIMARC	
3	máquina de café 2G		SIMARC	
2	expositor refrigerado para bebidas	600x600x2200	SIMARC	
1	balção com pia e tiragem de cerveja	750x600x1140	SIMARC	
2	BALÇÃO DE ATENDIMENTO			
POSIÇÃO	DESIGNAÇÃO	DIMENSÃO	MARCA	POTÊNCIA