

● PÃO ● a ● PÃO ●

RELATÓRIO E CONTAS 2020



Pão a Pão - Associação para a Integração de Refugiados do Médio Oriente
Organização Não Governamental para o Desenvolvimento (ONGD)

Julho 2021



Índice

1. Nota da Direção	3
2. Organismo e Corpos Sociais	6
3. Missão	6
4. Áreas de Intervenção	6
4.1. Público-Alvo	7
5. Objetivos 2020	7
6. Atividade no ano de 2020	8
6.1. Recuperação Financeira	9
6.2. Meze-Escola	10
6.3. Experiência acumulada	11
6.4. Recursos Humanos.	12
6.5. Capacitação e Empregabilidade	12
6.6. Parcerias com entidades, públicas e privadas	12
7. Resultados	14
7.1. Evoluções 2018-2020	16
7.2. Demonstração de Resultados em 31 de Dezembro	18
7.3. Balanço Individual em 31 de Dezembro	19



1. Nota da Direção

O que dizer do ano 2020? Como descrever os efeitos de um abalo que teve consequências avassaladoras no mundo inteiro? Na grande escala das coisas, os desafios da Pão a Pão só podem parecer menores. Mas para uma pequena associação como a nossa, a pandemia foi um sismo de magnitude 10 na escala de Richter. Ficar parados a olhar para os escombros? Não era uma hipótese.

Quando o ano arrancou, ignorando o vírus que já começava a espalhar-se no outro lado do mundo, havia novos projetos a levantar voo. Se até ali a atividade da PAP se centrava apenas no Mezze, o restaurante criado em 2017 para dar capacitação e emprego a refugiados do Médio Oriente, 2020 seria o ano de alargamento para outro público vulnerável: a população idosa de Lisboa, migrante mas não só.

A 16 de Fevereiro de 2020 abrimos o Mão-Cheia, também um restaurante, para convidar pessoas com mais de 65 anos a ir cozinhar e partilhar a sua sabedoria com a comunidade. Era uma forma de romper o isolamento, de estabelecer relações de proximidade e também de valorizar o que os mais velhos, frequentemente ignorados, têm para dar. A ideia tomou forma na cafetaria do Museu Arpad Szenes-Vieira da Silva, graças a uma parceria com a Fundação homónima. Na inauguração oficial, a 3 de Março, tivemos festa: uma visita guiada ao Museu, seguida de um concerto gentilmente oferecido pelo Camané e Mário

Laginha, e, claro, o mata-bicho com os petiscos das cozinheiras de mão-cheia, bem testemunhado pelo Presidente da República, Marcelo Rebelo de Sousa, para além de muitas dezenas de convidados.

Os media estiveram atentos ao Projeto e saíram dezenas de artigos na imprensa. Mas as notícias da pandemia começavam a fazer soar as campainhas. Onze dias depois da grande festa, o Mão-Cheia estava a despedir-se. Os riscos da Covid-19 para o nosso grupo de beneficiários eram demasiado elevados.

O que se seguiu depois assemelhou-se a um quartel-general a tomar decisões de emergência: como manter os projetos estando os restaurantes de portas fechadas? Como pagar os ordenados das equipas? Como evitar despedir pessoas que são o sustento da família e que estão entre os mais vulneráveis dos vulneráveis?

Num primeiro momento, já com ordem de encerramento de toda a restauração, optámos por fazer do take-away dos produtos de ambos os projetos uma pequena boia de salvação. Tudo a partir do Mezze para capitalizar os recursos. O objetivo não ia muito além de fazer receitas suficientes para pagar a própria operação e evitar ter toda a equipa em lay-off – que significava nessa fase menos rendimento para os trabalhadores.

Quando os restaurantes voltaram a poder abrir ao público, o Mão-Cheia regressou ao Jardim das Amoreiras, apenas com as receitas dos nossos cozinheiros e cozinheiras e sem a sua presença física. Mas não foi preciso muito tempo para darmos por esgotado esse modelo, que não estava a provocar um verdadeiro impacto no grupo de beneficiários. Concluimos que melhor seria fechar as portas e concentrarmo-nos apenas no Mezze. Foi com pesar que, em Agosto, o Mão-Cheia foi encerrado.

Entre tudo isto, foi preciso garantir que a falta de receitas gerada pelo fecho de portas do Mezze – e mesmo depois, com as restrições de ocupação e de horários – não colocava também em perigo a sua equipa. Foi este o principal foco da Associação Pão a Pão durante todo o ano.

Isso implicou um trabalho imparável de planeamento financeiro, apuramento de subsídios e apoios à restauração e ao terceiro sector, que foram insuficientes para fazer face às necessidades. Foi, por isso, inevitável recorrer a empréstimos bancários.

Também colocámos a maior parte da equipa em lay-off durante o primeiro confinamento (cinco elementos de ambos os projetos ficaram a garantir as operações de take-away).

Quando o lockdown chegou ao fim, tínhamos conseguido não despedir ninguém, apenas dispensar dois elementos cujo contrato estava ainda em período experimental, e que assim que reabrimos as portas voltámos a contratar, estando a trabalhar connosco até hoje.

Face às mudanças drásticas da realidade à nossa volta, foi inevitável repensar também os objetivos da própria PAP. Se a replicação do Mezze estava na nossa agenda para 2020, os factos vieram mostrar que o caminho a seguir não seria por aí. Havia que aumentar o impacto, sim, mas de outra forma.

Decidimos por isso apostar num projeto que já havíamos traçado e dar-lhe ainda mais relevância: a formação de pessoas migrantes através do Mezze-Escola. Trata-se de um programa de formação certificada, em parceria com a Escola de Hotelaria e Turismo de Lisboa (EHTL, do Turismo de Portugal). O objetivo é dar ferramentas à população

imigrante para facilitar a sua integração no mercado de trabalho, através das competências desenvolvidas neste programa de formação.

O Mezze-Escola desenvolveu-se no âmbito do Social Leapfrog Program, da Nova School of Business and Economics (SBE), do qual a PAP é uma das organizações beneficiárias. Em 2020, a participação nesse programa continuou a ocupar a associação, com frequência de seminários, aulas e workshops para a capacitação dos membros da direção.

Não sabemos quanto do nosso percurso recente se deve à participação no Social Leapfrog, ou quanto se deve aos desvios que a pandemia obrigou a fazer, ou ainda à necessidade de criar impacto que está no ADN da Pão a Pão. O mais provável é que seja o conjunto de todas essas coisas. Sabemos, no entanto, que as inversões e ajustes a que somos obrigados, muitas vezes, vêm por bem. Saber olhar para eles é o que nos mantém relevantes.

Acreditamos que o Mezze-Escola será mais um marco, não só na vida da Pão a Pão, mas na narrativa dos projetos sociais portugueses.





2. Organismo e Corpos Sociais

A PAP - ASSOCIAÇÃO PÃO A PÃO (“Pão a Pão” ou “Associação”) foi fundada em outubro de 2016, tendo iniciado a atividade em 2017. São membros fundadores da PAP a Alaa Hariri, Francisca Gorjão Henriques, Nuno Mesquita e Rita Melo.

Os órgãos sociais são compostos por:

Direção

Presidente: Maria Francisca Fiadeiro Gorjão Henriques

Vice-Presidente: Ana Rita de Barros Ferreira Melo Costa

Secretário: Nuno Miguel Pinto Mesquita

Mesa da Assembleia

Presidente: Maria Coll de la Câmara Folque de Mendôça

Secretário: Inês Penaguião Villar

Conselho Fiscal

Presidente: Manuela Maria Ribeiro da Graça

Secretário: Carlos António Gomes Mamede

Secretário: Rafael Carlos Pereira Drummond Borges

3. Missão

A Pão a Pão tem como missão o desenvolvimento de respostas sustentáveis que contribuam para a integração de refugiados e imigrantes nas comunidades locais, fundamentalmente através da gastronomia, bem como outras iniciativas de cariz cultural.

4. Áreas de Intervenção

Capacitação e emprego - Promovemos soluções de empregabilidade de longa duração na forma de contratos de trabalho sem termo;

Educação – A PAP assegura uma formação formal decorrente da sua parceria com o Turismo de Portugal, e capacitação em contexto de trabalho no restaurante Mezze;

Integração social e comunitária – A aproximação entre os refugiados e a comunidade de acolhimento é potenciada pelas várias atividades da Associação;

Educação para o desenvolvimento - A realização de debates e *workshops* programados ajudam a promover a divulgação das realidades dos países envolvidos no projeto junto da opinião pública.

4.1. Público-Alvo

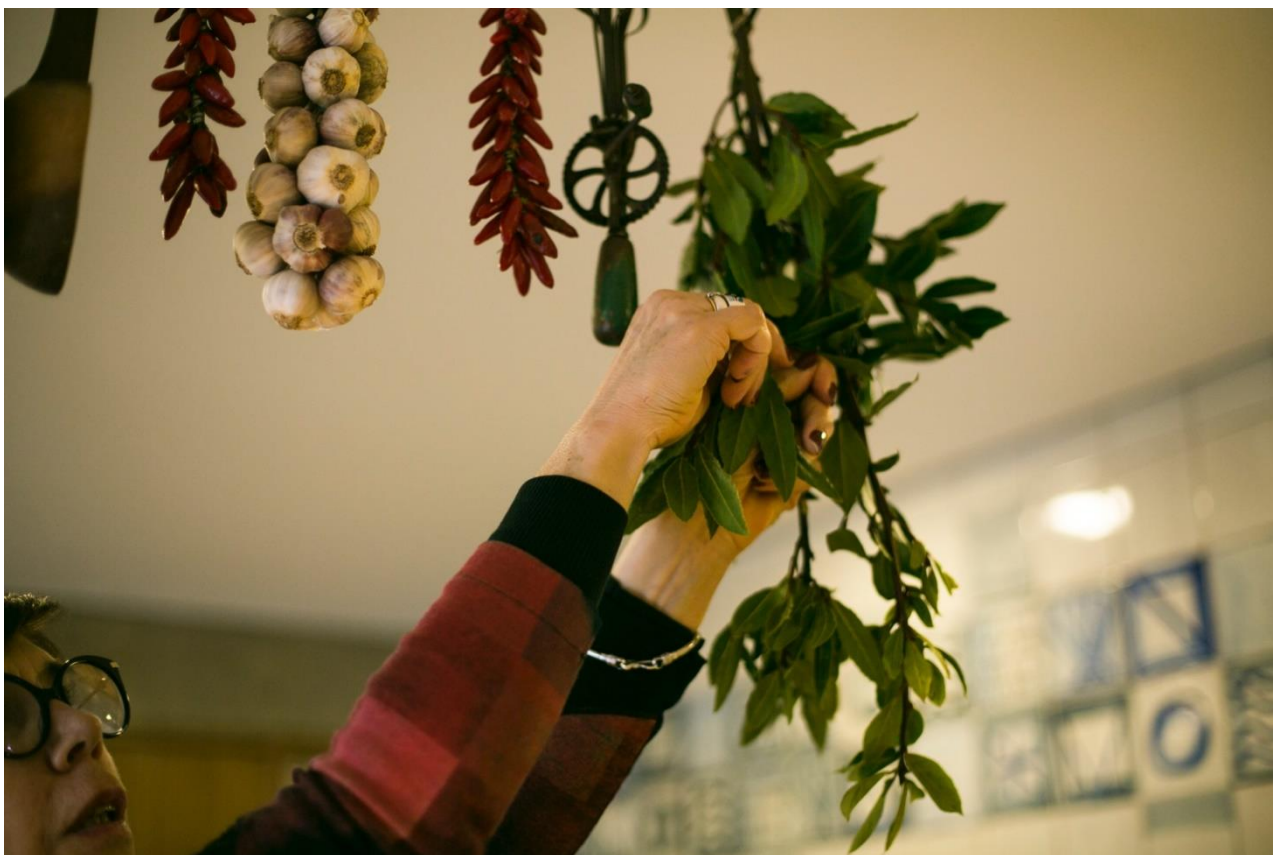
O ano de 2020 arrancou com dois focos definidos.

- A continuação do nosso trabalho junto da comunidade de refugiados e imigrantes (especialmente mulheres e jovens adultos) através do projeto Mezze;
- Idosos de todas as origens através da concretização do projeto Mão-Cheia.

5. Objetivos 2020

Para o ano de 2020 a PAP definiu metas ambiciosas, a diferentes níveis:

- Associação:
 - Alargar a direção para 5 elementos;
 - Aumentar a representatividade institucional;
 - Continuar a lançar debates em Lisboa e alargá-los a outros pontos do país;
 - Lançar linha de merchandising;
- Mezze:
 - Melhorar os processos de formação através de modelo certificado;
 - Proceder a obras de melhoria do espaço do restaurante;
 - Continuar a capacitar os trabalhadores, exigindo maior foco nos procedimentos (HACCP, Gestão, RH);
 - Codificar o projeto, tendo em vista a sua replicação;
 - Replicação do projeto;
 - Manutenção da qualidade e sucesso do Mezze;
 - Lançar linha de take away;
 - Incrementar a representatividade do *catering* no volume de negócios;
 - Continuar a concretizar workshops regulares;
- Mão-Cheia
 - Abrir o novo restaurante e desenvolver as suas várias vertentes.



6. Atividade no ano de 2020

O ano de 2020 arrancou em linha com os objetivos traçados. Foram realizados vários serviços de *catering* desde o início do ano, e a qualidade e procura do Mezze manteve-se relativamente forte, apesar da mudança de algumas das principais cozinheiras e do gerente, no final de 2019.

O primeiro semestre concretizou também o lançamento do projeto Mão-Cheia, conforme previsto. A abertura do restaurante celebrou-se com um grande evento no Museu Arpad Szenes - Vieira da Silva, com um concerto oferecido por Camané e Mário Laginha, e que mobilizou muitas dezenas de pessoas, incluindo o Presidente da República, Marcelo Rebelo de Sousa.

Infelizmente, a partir de Março, a pandemia da Covid-19 criou uma dinâmica completamente diferente e obrigou a modificar ou adiar muitas das atividades previstas. A direção acabou por não sofrer qualquer alteração, unindo-se para ultrapassar todos os desafios e focando-se nessa tarefa, que acabou por ocupar 100% da sua atenção.

O *take away* do Mezze arrancou em Abril como resposta ao encerramento dos restaurantes e não como atividade complementar ao serviço. Os caterings desapareceram na sua totalidade face à recomendação e imposição do distanciamento físico.

Também como consequência da crise, o Mão-Cheia encerrou em Agosto, dando por concluído o projeto por tempo indeterminado. Já o Mezze conseguiu reabrir em Junho e

recuperar até uma quase normalização de procura em Outubro, para voltar a decrescer em função do contexto do vírus, até ao completo encerramento por questões profiláticas em Dezembro.

Como consequência, a atividade principal da PAP centrou-se na sobrevivência e recuperação, tendo-se procurado olhar para os períodos de encerramento e de menor procura como uma oportunidade para preparar o futuro.

Neste sentido, reconfiguraram-se os objetivos do ano em dois sentidos:

- Estabilidade financeira, conseguida à custa de empréstimos, subsídios e apoios;
- Preparação do futuro modelo de atuação da PAP no Mezze, com o arranque do projeto Mezze-Escola;

Apesar da grave crise, a Associação Pão a Pão conseguiu chegar ao final do ano com mais um trabalhador a contrato em comparação com o período homólogo (13 vs 12), o que, considerando as circunstâncias, é um sucesso, visto que a empregabilidade é o principal objetivo da nossa ação.

6.1. Recuperação Financeira

A recuperação e estabilização financeira teve com objetivo a manutenção das atividades comerciais e a reposição do fundo de maneiço que se esgotou rapidamente após o encerramento forçado dos dois restaurantes, em Março.

O valor estimado em Março para cobrir as necessidades de tesouraria para a globalidade de 2020 foi de 60.000€ para o pior dos cenários, isto já considerando eventuais apoios públicos e créditos de fornecedores.

Perante este desafio, foram efetuadas várias abordagens em termos de financiamento:

- Empréstimos bancários:
 - a. Crédito de conta corrente, no montante de 15.000€. Este financiamento de curto prazo procurou repor algum valor em caixa por forma a fazer face às obrigações de curtíssimo prazo (inferior a 3 meses).
 - b. Crédito de M/L prazo, no valor de 45.000€, com o objetivo de assegurar liquidez suficiente até à normalização da atividade.
- Apoios públicos e outros subsídios (80.000€), na sua maioria respeitantes a:
 - c. Programa Lisboa Protege, da CML, nas suas várias vertentes (rendas, fundo de emergência social, apoios à atividade)
 - d. *Lay-off* simplificado
 - e. Medidas de apoio da Segurança Social à normalização da atividade e manutenção de postos de trabalho;
- Créditos de fornecedores, tanto na forma de dívida, como de donativo/isenção/redução de pagamento
 - f. 46.010€ relativos aos contratos de prestação de serviços da Blindesign, Lda e à FGH Unipessoal).

6.2. Mezze-Escola

A visão do Mezze-Escola nasceu como resultado do trabalho que a PAP tem feito desde 2018 no âmbito do programa Social Leapfrog, da Nova SBE. Por via da necessidade de pensarmos e trabalharmos para o longo prazo, a direção viu-se obrigada a refletir sobre os possíveis caminhos de expansão da organização e do seu impacto. Foram assim contemplados dois caminhos possíveis. O primeiro, centrado na abertura de novos restaurantes Mezze e, por conseguinte, de mais postos de trabalho. O segundo, centrado na formação e utilização do conhecimento adquirido desde a abertura do Mezze, disponibilizando aos beneficiários ferramentas para mais facilmente integrar o mercado de trabalho. Ainda antes de crise optámos pela segunda hipótese, o que a realidade veio demonstrar fazer ainda mais sentido.

Desta forma, a PAP decidiu aumentar o seu impacto e abrir caminho a uma maior empregabilidade de refugiados e imigrantes, através do desenvolvimento de um modelo de restaurante-escola, em parceria com a Escola de Hotelaria e Turismo de Lisboa (Turismo de Portugal).

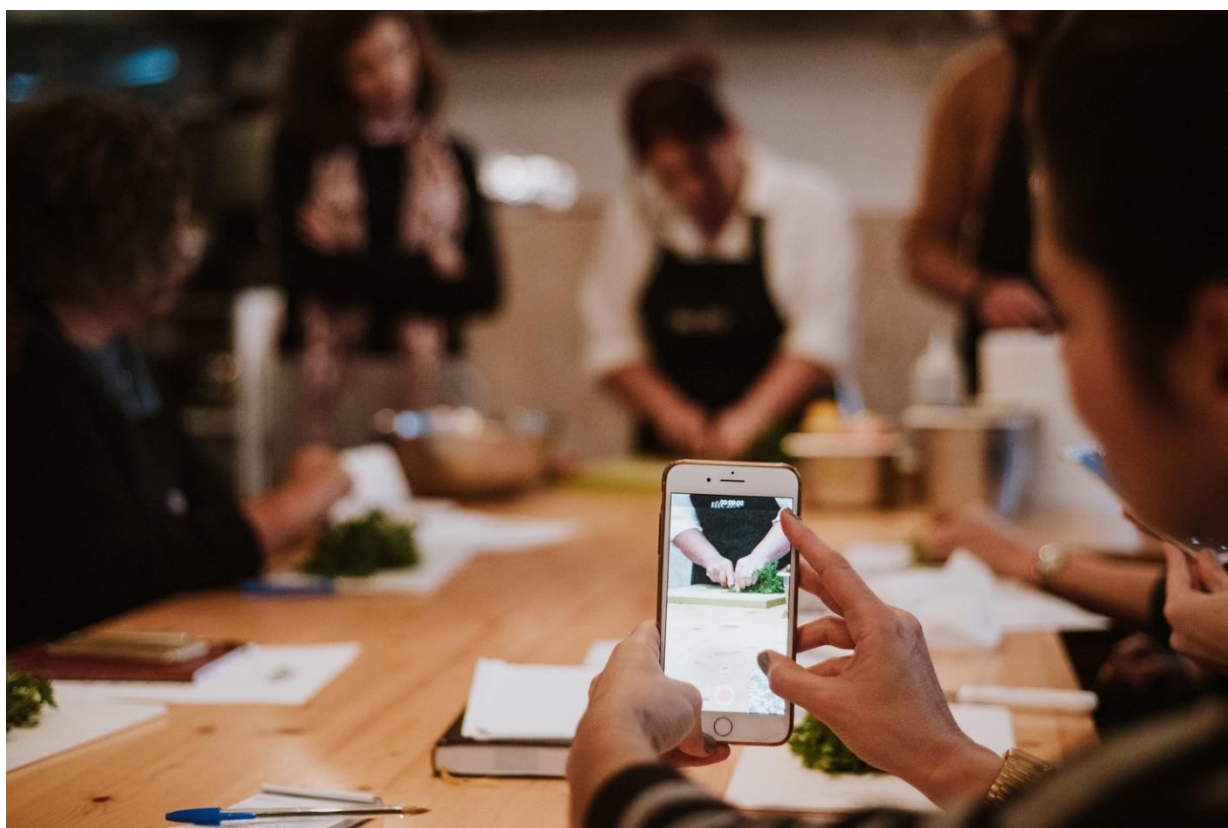
Este novo modelo de atuação previu para a fase de arranque e teste (primeiros 2 anos) as seguintes etapas:

1. Em 2020: Conhecer em maior detalhe os fatores inibidores e facilitadores da integração dos refugiados e imigrantes do Médio Oriente. Para o efeito, propusemos a 4 alunos na Nova SBE o desenvolvimento de uma tese de mestrado sobre este tema, cujo estudo teve arranque em Setembro de 2020 e a sua conclusão em Fevereiro de 2021.
2. Em 2021 e 2022: Formar refugiados e imigrantes em práticas de restauração, dando-lhes mais ferramentas para integrar o mercado de trabalho. Os blocos formativos serão desenvolvidos entre a PAP e a Escola de Hotelaria e Turismo de Lisboa (EHTL), com vista à melhoria das competências técnicas e sociais dos participantes. A formação terá uma primeira componente teórica, lecionada na própria EHTL, e uma componente prática, desenvolvida no Mezze.
3. Em 2022: Promover a empregabilidade através de ações de sensibilização e parcerias com empregadores e outros stakeholders. Será também criado um website com a divulgação do projeto, agregando os dados de alunos e parceiros, bem como informação de protocolos e medidas de apoio existentes para a contratação de refugiados e migrantes, facilitando o acesso à informação por ambas as partes.

Para financiamento do projeto Mezze-Escola foram elaboradas durante 2020 diversas candidaturas a fundos e prémios, nomeadamente:

2. FAMI, da Secretaria de Estado do Ministério da Administração Interna
 - a. Foi aprovado um financiamento que cobre a primeira etapa do projeto, no valor de 8.965,71€ (para um investimento elegível de 11.954,28€).

3. Cidadãos Ativos, da Gulbenkian
 - a. Foi aprovado, já em 2021, um financiamento para a segunda e terceira etapa do projeto, no valor de 86.400€ (para um investimento elegível de 96.000€)
4. FAMI (2ª candidatura para a 2ª e 3ª etapa) – foi aprovado já em 2021 financiamento de 57.859,95€ (para um investimento elegível de 77.146,60€). Por não ser compatível com o fundo da Gulbenkian, esta candidatura ficou sem efeito;
5. Prémio Agir
6. Prémio +Plus
7. Prémio CGD social



6.3. Experiência acumulada

O ano de 2020 foi um enorme desafio, em particular ao nível da gestão. O planeamento financeiro num contexto imprevisível, a gestão de pessoas e processos nesse contexto e a gestão de tesouraria, obrigaram a direção a tomar medidas e a implementar processos que foram novos para a organização. Damos como exemplo o endividamento bancário, o *lay-off* de trabalhadores, a gestão remota (online), entre outros.

No entanto, e apesar dos desafios, a Direção teve também a capacidade para olhar o futuro e trabalhar no desenvolvimento de um novo modelo de funcionamento do Mezze, tendo em vista um maior impacto. A Direção aprendeu também a trabalhar ainda mais

em conjunto, não só entre os seus membros, mas também com os restantes órgãos sociais e associados.

Muitos objetivos e atividades ficaram por concretizar, mas a experiência acumulada no mais difícil dos contextos certamente que irá resultar numa maior capacidade de operacionalização no futuro.

6.4. Recursos Humanos.

O ano de 2020 iniciou-se com 12 trabalhadores e terminou com 13. Estiveram ao todo 21 pessoas a contrato, sendo 16 delas refugiadas e migrantes.

As saídas registadas foram resultado de 3 situações:

- Encerramento definitivo do Mão-Cheia, com denúncias de contrato em período experimental (2 trabalhadores);
- Encerramento temporário do Mezze, o que resultou na saída de 2 trabalhadores em período experimental e que, entretanto, já voltaram a ser contratados;
- Saída por iniciativa dos trabalhadores (6 no total);
- Despedimento por justa causa (1 trabalhador);

Todos os trabalhadores atravessaram períodos de encerramento, de *lay-off* (Março, Abril e Maio) e de isolamento por razões profiláticas (15 dias em Dezembro).

6.5. Capacitação e Empregabilidade

A Covid-19 veio alterar o regular funcionamento dos restaurantes, pelo que, durante uma grande parte do ano, o Mezze esteve de portas fechadas devido ao confinamento. A capacitação dos trabalhadores sofreu, por isso, um impacto negativo, sendo interrompido um processo que estava em curso desde o ano anterior e que começava a dar frutos – nomeadamente na área do catering, mas também nas práticas de HACCP (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle).

Em termos de salários, estes mantiveram o patamar base nos 700€, passando o patamar máximo para os 1200€ e não sofreram alterações apesar da pandemia.

Ao contrário da norma na indústria, os horários praticados continuaram a ser contínuos, não havendo a política de turnos bipartidos. São dadas 2 folgas fixas por semana.

6.6. Parcerias com entidades, públicas e privadas

Durante o ano de 2020 deu-se continuidade a várias das parcerias já estabelecidas no ano anterior, nomeadamente:

- a. **Vieira de Almeida & Associados - Sociedade de Advogados**
Apoio jurídico na elaboração dos estatutos, constituição da Associação e todas as questões legais.
- b. **Fidelidade - Seguros**
Oferta de seguros necessários para o funcionamento do restaurante, cobrindo pessoal, equipamento e responsabilidade civil.
- c. **Universidade Nova de Lisboa - Nova SBE - Programa Social Leapfrog**
Protocolo no âmbito do programa Social Leapfrog, para apoio durante 3 anos ao crescimento do Mezze e aumento do seu impacto. Este apoio tem a forma de mentoria, consultoria, formações e sessões de âmbito alargado.
- d. **Fundação Arpad Szenes - Vieira da Silva**
Protocolo para o desenvolvimento do Projeto Mão-Cheia no espaço da cafetaria do Museu, ficando a PAP isenta de rendas.
- e. **Escola de Hotelaria e Turismo de Lisboa (Turismo de Portugal)**
Protocolo para o desenvolvimento do Projeto Mezze-Escola, com vista à formação certificada de refugiados e imigrantes, a ser implementado na EHTL e no restaurante Mezze.



7. Resultados

A explicação para o que se passou neste ano em termos financeiros deveria ser dada numa só palavra: “Pandemia”. No entanto, procuramos aqui fazer uma análise mais concreta do ano, como se estivessemos a falar de tempos “normais”.

Começámos 2020 em recuperação face ao final do ano anterior. Existiu uma ligeira quebra no Mezze nos dois primeiros meses em relação a 2019 (2,7%), mas comparando os últimos dois meses de 2019 com o período homólogo de 2018, a quebra foi de 6%. Em ambos os casos, o *catering* contribuiu para equilibrar as receitas, assumindo-se como uma área de negócio fundamental para a sustentabilidade da organização.

No início do ano, aconteceu também a abertura do Mão-Cheia, mais precisamente a 16 de Fevereiro em *soft-opening*, o que permitiu trazer receitas adicionais e gerar, num curto período, ligeiras mais valias para a organização.

Em meados de Março, a crise da Covid-19 obrigou ao encerramento tanto do Mezze, como do Mão-Cheia, o que nos forçou a reformular por completo a abordagem de negócio para o resto do ano.

O Mezze reabriu em modo *take away* em Abril e Maio, tendo feito cerca de 5.000€ no primeiro mês e 10.000€ no segundo, valores estes, no entanto, insuficientes para justificar os custos associados, nomeadamente com o pessoal.

A partir de Junho, o restaurante Mezze reabriu ao público, tendo progressivamente melhorado a cada mês, chegando a valores próximos do normal em Outubro, onde a receita foi de aproximadamente 40.000€ (em Junho foi de 23.500€).

Novembro ficou marcado por nova vaga da Covid-19, novas restrições e redução acentuada da procura (~26.000€ no total do mês), tendo culminado em Dezembro com o encerramento da operação por 15 dias devido a questões profiláticas.

Já no que se refere ao Mão-Cheia, após a reabertura, em Julho, verificou-se que o nível de procura e receitas geradas eram largamente insuficientes para suportar os custos, e o impacto junto dos beneficiários diminuto, o que perante a situação global difícil da PAP fez a direção optar pelo encerramento do restaurante em meados de Agosto. O intuito foi manter o foco no principal projeto, o Mezze, e na recuperação financeira da associação.

Em suma, e ao nível das vendas, a PAP em 2020 faturou 305.818€ (cerca de 11.000€ relativos ao Mão-Cheia), o que contrasta com os 503.719€ do ano anterior, representando uma quebra superior a 39%. O *catering* apenas aconteceu nos dois primeiros meses (7.500€), sendo que o *take away* após reabertura do restaurante foi representando em média cerca de 2.500€/mês. Esta enorme quebra de receitas foi em parte compensada

pelos subsídios e apoios à exploração, que totalizaram 80.652€, quando no ano anterior foram apenas de 5.500€.

Já em termos de custos com mercadorias, verificou-se uma quebra de apenas 14%, o que é explicado pela variação profunda da procura ao longo do ano, dificultando a gestão de *stocks*, pelos encerramentos do Mezze e do Mão-Cheia (enorme desperdício de matérias perecíveis), como também pelo *take away* (custos variáveis muito mais elevados em comparação com o restaurante e com o *catering*).

Sem surpresas, os gastos com pessoal reduziram-se em 21%, apesar da abertura do Mão-Cheia e contratação de alguns trabalhadores para o efeito. Isto é explicado essencialmente pelos períodos de *lay-off* pelo qual passaram todos os trabalhadores, tendo parte do salário sido suportada pela Segurança Social. Contribuiu igualmente para isto a saída de vários trabalhadores ao longo do ano, conforme explicado no ponto 6.4 deste relatório.

No que se refere aos gastos com fornecimentos e serviços externos, existiu um incremento de 25%. Isto deve-se essencialmente à abertura do Mão-Cheia, em particular pela anulação do diferimento de custo de 2019 (19.260€) e dos encargos com a preparação e lançamento do restaurante. Passámos, igualmente, a ter um custo mais expressivo com as comissões das plataformas de entrega (UberEats, TooGoodToGo, etc), que anteriormente não tinham expressão.

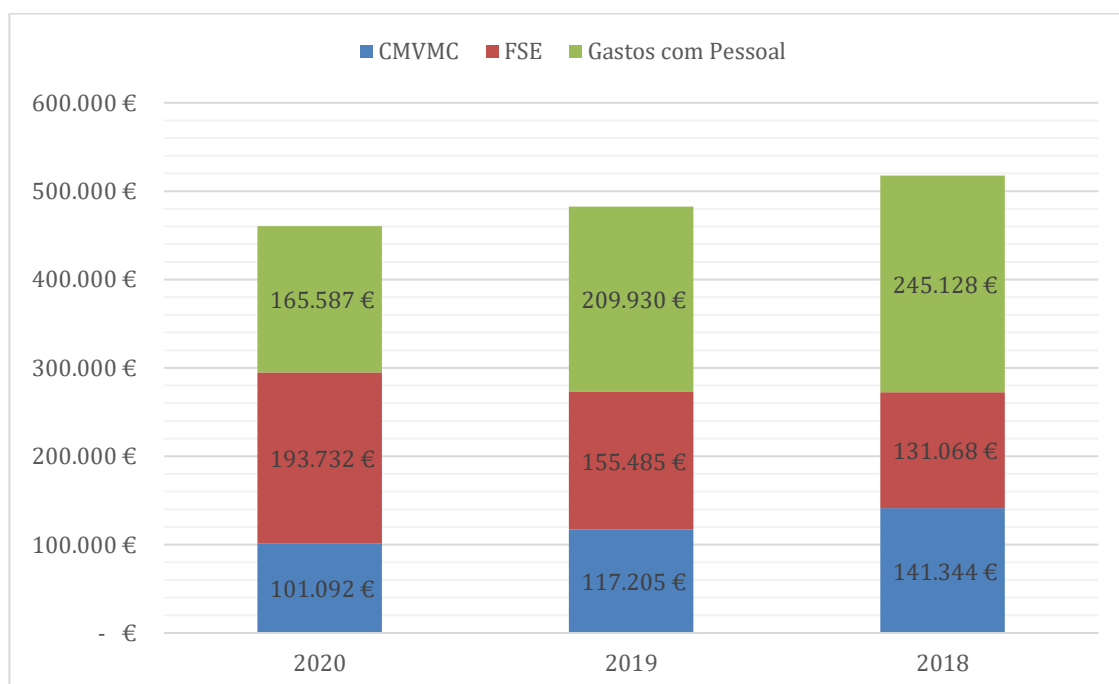
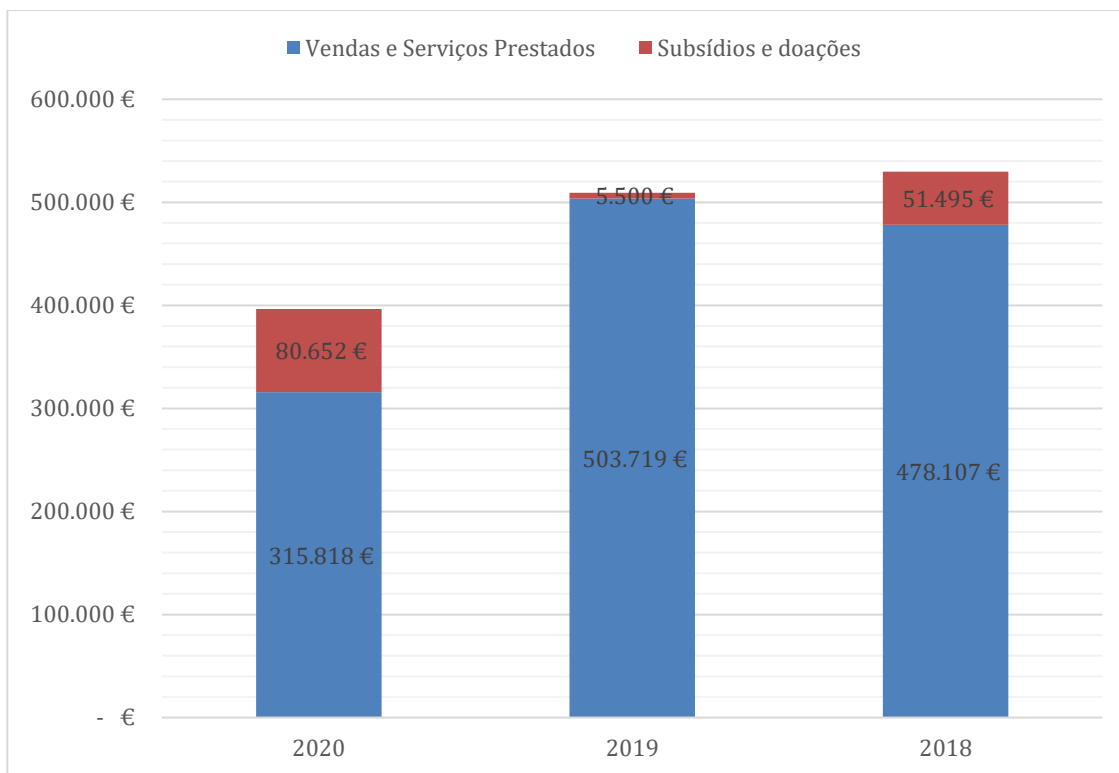
Com tudo isto, o resultado líquido do exercício foi negativo em 88.203€. A atividade dependeu de uma gestão financeira muito robusta, assente no aumento do passivo (conforme descrito no ponto 6.1), que passou de 41.101€ em 2019, para 158.969€ em 2020 e nos subsídios à exploração.

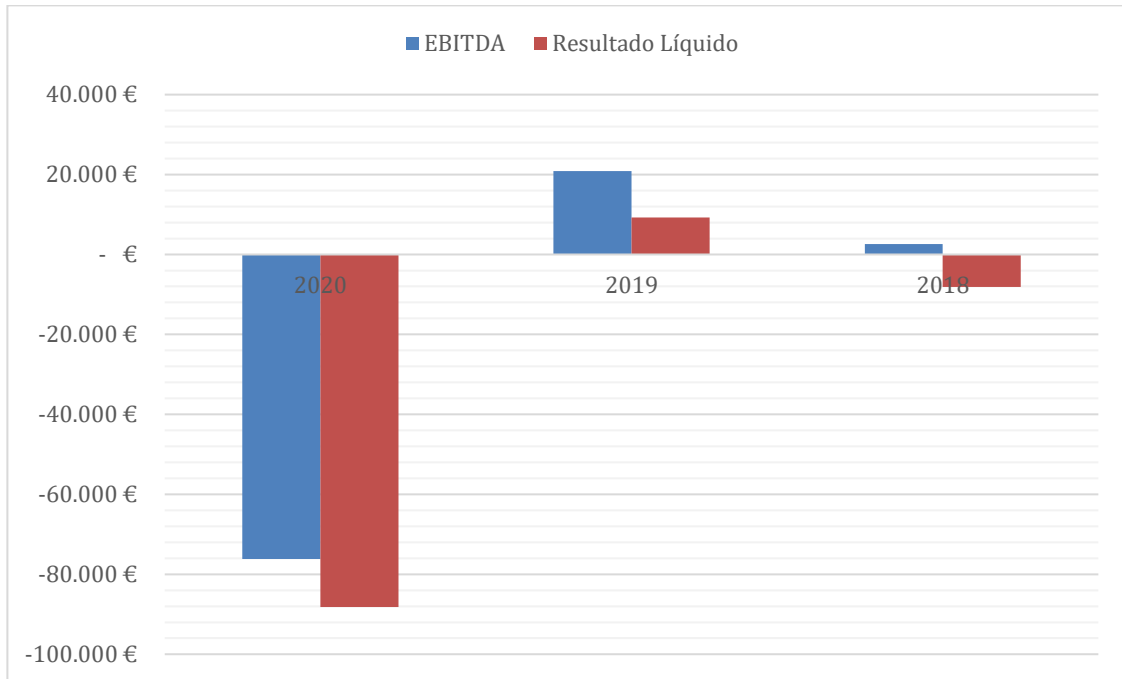
Já o ativo aumentou 20%, explicado na sua maioria pelo acréscimo de proveitos (apoios no âmbito do Covid-19 a receber em 2021) e pelo aumento nos depósitos bancários. Apesar de tudo e mesmo num clima de enorme incerteza, foi conseguido o mais importante: assegurar a sobrevivência num ano crítico, manter postos de trabalho e garantir folga na tesouraria para fazer frente aos riscos de 2021.

Proposta de Aplicação de Resultados

A direção propõe que o resultado líquido seja transferido para a conta de resultados transitados.

7.1. Evoluções 2018-2020





7.2. Demonstração de Resultados em 31 de Dezembro

RUBRICAS	NOTAS	Montantes expressos em EURO	
		PERÍODOS	
		31/12/2020	31/12/2019
RENDIMENTOS E GASTOS			
Vendas e Serviços Prestados	10	305 818,31	503 719,48
Subsídios, doações e legados à exploração	11	80 652,35	5 500,03
Custo das mercadorias vendidas e das matérias consumidas	12	-101 092,16	-117 204,66
Fornecimentos e serviços externos	13	-193 731,83	-155 484,52
Gastos com pessoal	14	-165 586,76	-209 929,89
Outros rendimentos		1 776,62	1 653,73
Outros gastos		-4 034,10	-7 360,87
Resultado antes de depreciações, gastos de financiamento e impostos		-76 197,57	20 893,30
Gastos/reversões de depreciação e amortização	5	-10 970,08	-10 621,66
Resultado operacional (antes de gastos de financiamento e impostos)		-87 167,65	10 271,64
Juros e rendimentos similares obtidos		2,60	15,18
Juros e gastos similares suportados		-153,90	0,00
Resultado antes de impostos		-87 318,95	10 286,82
Impostos sobre o rendimento do período		-883,97	-1 010,69
Resultado líquido do período		-88 202,92	9 276,13

7.3. Balanço Individual em 31 de Dezembro

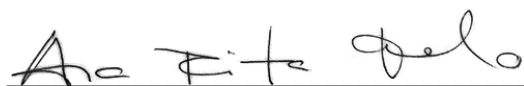
RUBRICAS	NOTAS	Montantes expressos em EURO	
		PERÍODOS	
		31/12/2020	31/12/2019
ATIVO			
Ativo não corrente:			
Ativos Fixos Tangíveis	5	58 993,36	68 340,83
Investimentos Financeiros		2 135,19	2 441,26
		61 128,55	70 782,09
Ativo corrente:			
Inventários	12	4 322,50	5 125,45
Clientes	9	2 069,82	0,00
Estado e outros ente públicos	6	1 679,23	0,00
Diferimentos		1 117,76	20 385,62
Outros ativos correntes	9	56 791,64	19 562,29
Caixa e depósitos bancários	4	55 865,81	36 516,61
		121 846,76	81 589,97
Total do Ativo		182 975,31	152 372,06
FUNDOS PATRIMONIAIS E PASSIVO			
Fundos Patrimoniais			
Fundos		4 000,00	4 000,00
Resultados transitados	7	107 270,93	97 994,80
Ajustamentos/outras variações nos fundos patrimoniais		938,63	0,00
		112 209,56	101 994,80
Resultado liquido do período		-88 202,92	9 276,13
		24 006,64	111 270,93
Total dos fundos patrimoniais		24 006,64	111 270,93
Passivo			
Passivo não corrente			
Financiamentos obtidos	8	45 000,00	0,00
		45 000,00	0,00
Passivo corrente			
Fornecedores	9	10 468,77	4 658,57
Estado e outros ente públicos	6	7 333,68	7 098,93
Financiamentos obtidos	8	15 649,37	0,00
Outros passivos correntes	9	80 516,85	29 343,63
		113 968,67	41 101,13
Total do Passivo		158 968,67	41 101,13
Total dos Fundos Patrimoniais e do Passivo		182 975,31	152 372,06

A DIREÇÃO



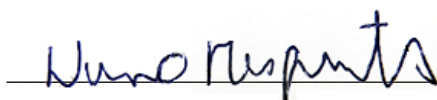
Nome: **Maria Francisca Fiadeiro Gorjão Henriques**

Cargo: Presidente da Direção



Nome: **Ana Rita de Barros Ferreira Melo Costa**

Cargo: Vice-Presidente da Direção



Nome: **Nuno Miguel Pinto Mesquita**

Cargo: Secretário da Direção