



C Â M A R A M U N I C I P A L D E V I L A D O C O N D E

**FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES ESCOLARES AOS ALUNOS DO 1º
CICLO DO ENSINO BÁSICO E DA EDUCAÇÃO PRÉ-ESCOLAR PARA
O ANO LETIVO 2015/2016**

CADERNO DE ENCARGOS



ÍNDICE

PARTE I | CLAÚSULAS JURÍDICAS

CAPÍTULO I | DISPOSIÇÕES GERAIS

Clausula 1ª | Objeto

Clausula 2ª | Contrato

Clausula 3ª | Prazo de prestação do serviço

CAPÍTULO II | OBRIGAÇÕES CONTRATUAIS

Secção I | Obrigações do prestador de serviços

Clausula 4ª | Obrigações principais do prestador de serviços

Clausula 5ª | Forma da execução do contrato

Clausula 6ª | Instalações, equipamentos e material

Clausula 7ª | Fiscalização e controlo

Clausula 8ª | Seguros

Clausula 9ª | Segurança, higiene e saúde no trabalho

Secção II | Obrigações do Município de Vila do Conde

Clausula 10ª | Preço contratual

Clausula 11ª | Condições de pagamento

Clausula 12ª | Penalidades contratuais

CAPÍTULO III | RESOLUÇÃO

Clausula 13ª | Resolução por parte do Município de Vila do Conde

Clausula 14ª | Força maior

CAPÍTULO IV | RESOLUÇÃO DE LITÍGIOS

Clausula 15ª | Foro competente

CAPÍTULO V | DISPOSIÇÕES FINAIS

Clausula 16ª | Representação

Clausula 17ª | Subcontratação

Clausula 18ª | Cessão da posição contratual

Clausula 19ª | Comunicações e notificações



C Â M A R A M U N I C I P A L D E V I L A D O C O N D E

Clausula 20ª | Contagem dos prazos

Clausula 21ª | Legislação aplicável

PARTE II | CLAUSULAS TÉCNICAS

Clausula 1ª | Ementas

Clausula 2ª | Matéria-prima alimentar

Clausula 3ª | Operações de verificação

Clausula 4ª | Controlo

Clausula 5ª | Confeção de alimentação para outros fins

Clausula 6ª | Diferendos

Clausula 7ª | Irregularidades

Clausula 8ª | Pessoal

ANEXOS

Anexo I | Rede Refeitórios Escolares /previsão refeições

Anexo II | Ementas

Anexo III | Mapa de Pessoal



**FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES ESCOLARES AOS ALUNOS DO 1º CICLO
DO ENSINO BÁSICO E DA EDUCAÇÃO PRÉ-ESCOLAR PARA O ANO LETIVO
2015/2016**

CADERNO DE ENCARGOS

PARTE I | CLAÚSULAS JURÍDICAS

CAPÍTULO I | Disposições Gerais

Cláusula 1.ª | Objeto

1 – O presente Caderno de Encargos compreende as cláusulas a incluir no contrato a celebrar na sequência do procedimento pré-contratual que tem por objeto principal o **FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES ESCOLARES AOS ALUNOS DO 1º CICLO DO ENSINO BÁSICO E DA EDUCAÇÃO PRÉ-ESCOLAR PARA O ANO LETIVO 2015/2016** em regime de confeção local e de refeições transportadas, de acordo com as especificações técnicas constantes do presente Caderno de Encargos, bem como no acompanhamento e vigilância das crianças do 1º CEB durante a refeição.

2 – As refeições serão fornecidas diariamente, com exceção dos Sábados, Domingos e feriados.

3 – As refeições serão confeccionadas pelo adjudicatário nos estabelecimentos de ensino constantes no Anexo I, podendo ser consumidas no próprio estabelecimento ou transportadas para os estabelecimentos de ensino indicados no mesmo Anexo.

4 – O número de refeições, num máximo de 3100 diárias e, bem assim, os estabelecimentos de ensino abrangidos, será alargado ou diminuído pelo Município, em função das necessidades da comunidade escolar.

Cláusula 2.ª | Contrato

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

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

Prémio Imagem Cidade Prémio Cidade Limpa Projecto Photo Urbano Prémio de Modernização Administrativa Municipal



- a) Os suprimentos dos erros e das omissões do Caderno de Encargos identificados pelos concorrentes, desde que esses erros e omissões tenham sido expressamente aceites pelo órgão competente para a decisão de contratar;
- b) Os esclarecimentos e as retificações relativos ao Caderno de Encargos;
- c) O presente Caderno de Encargos;
- d) A proposta adjudicada;
- e) Os esclarecimentos sobre a proposta adjudicada prestados pelo adjudicatário.

3 – Em caso de divergência entre os documentos referidos no número anterior, a respetiva prevalência é determinada pela ordem pela qual aí são indicados.

4 – Em caso de divergência entre os documentos referidos no nº 2 e o clausulado do contrato e seus anexos, prevalecem os primeiros, salvo quanto aos ajustamentos propostos de acordo com o disposto no artigo 99º do Código dos Contratos Públicos e aceites pelo adjudicatário nos termos do disposto no artigo 101º desse mesmo diploma legal.

Cláusula 3.ª | Prazo de prestação do serviço

1 – O contrato produzirá efeitos desde o primeiro dia letivo até ao último dia letivo, previsivelmente, **de 7 de setembro de 2015 até 17 junho de 2016 para o 1º CEB e 8 de Julho para a Educação Pré-escolar.**

2 – O início de execução do contrato referido no número anterior corresponde a uma previsão, só existindo fornecimento de serviços e correspondente pagamento a partir do início efetivo do ano letivo.

3 – Nos estabelecimentos em que seja necessário, poderá iniciar-se **no dia 1 de setembro, abrangendo os períodos de interrupções letivas e o mês de julho,** devendo o município comunicar tal situação ao prestador de serviços, identificando os locais onde tal seja necessário, com uma antecedência mínima de 5 dias úteis.

4 – O contrato poderá ser expressamente renovado por sucessivos períodos, até ao limite máximo de três anos letivos, se não for denunciado, com antecedência mínima de 60 dias da data de renovação, por carta registada com aviso de receção.



CAPÍTULO II | Obrigações Contratuais

Secção I | Obrigações do prestador de serviços

Cláusula 4.ª | Obrigações principais do prestador de serviços

1 – Sem prejuízo de outras obrigações previstas na legislação aplicável ou no Caderno de Encargos, da celebração do contrato decorrem para o prestador de serviços as seguintes obrigações principais, em conformidade com os requisitos constantes do presente Caderno de Encargos:

- a) Obrigação de fornecer as refeições objeto do contrato, durante o período de vigência do mesmo, estipulado na cláusula 3ª e sem qualquer encargo adicional para o Município, devendo as refeições ser confeccionadas e transportadas em boas condições higio-sanitárias;
- b) Obrigação de consultar diariamente, após o encerramento do período de marcação por parte dos encarregados de educação (8h30m) o portal “Gestão de Ensino” do município, por forma a obter informação relativamente ao número diário de refeições agendadas, por estabelecimento de ensino;
- c) Assumir os encargos resultantes do transporte de refeições;
- d) Responsabilidade pela qualidade e condições higio-sanitárias do funcionamento dos refeitórios e dos serviços a prestar, incluindo o transporte/ colocação das refeições nos diferentes estabelecimentos, correndo por sua conta a reparação dos danos e prejuízos causados, nomeadamente nos casos de intoxicação alimentar;
- e) Obrigação de facultar aos serviços oficiais competentes, para efeitos de fiscalização, as respetivas instalações, equipamentos e produtos, sendo responsável por todas as infrações verificadas em matérias que, contratualmente, sejam da sua responsabilidade;
- f) Obrigação de proceder ao fornecimento dos serviços de acordo com o plano de mão-de-obra constante do anexo III.



- g) O prestador de serviços deverá assegurar a substituição do pessoal que se encontre ausente por motivo de doença ou impedimento semelhante, por um período superior a dois dias;
- h) Efetuar os contratos de seguro que a atividade em causa exige.
- i) É da responsabilidade do adjudicatário o fornecimento de água mineral aos alunos da EB de Fornelo durante a refeição, bem como para confeção das mesmas

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

Cláusula 5.º | Forma de execução do contrato

1 – Para o acompanhamento da execução do contrato, designadamente no que diz respeito ao agendamento diário de refeições, será facultada ao prestador de serviços um código de acesso ao Sistema de Gestão de Ensino do Município.

2 – O prestador de serviços ou seu representante fica obrigado a manter, com uma periodicidade trimestral, reuniões de coordenação com os representantes do Município, das quais deve ser lavrada ata a assinar por todos os intervenientes.

3 – As reuniões previstas no número anterior devem ser alvo de uma convocação por parte do Município, o qual deve elaborar a agenda prévia de cada reunião.

4 – O prestador de serviços fica também obrigado a apresentar ao Município, com uma periodicidade trimestral, um relatório com a evolução de todas as operações objeto do contrato e com o cumprimento de todas as obrigações emergentes do mesmo.

4 – Todos os relatórios, registos, comunicações, atas e demais documentos elaborados pelo prestador de serviços deverão ser redigidos em português.

5 – A periodicidade indicada no nº 2, poderá ser alterada por razões de conveniência do Município ou do prestador de serviços.



Clausula 6.ª | Instalações, equipamentos e material

1 – Cada estabelecimento de ensino colocará à disposição do adjudicatário, as instalações, o equipamento e outro material necessário à confeção das refeições.

2 – O adjudicatário será responsável pela correta utilização do material, equipamento e instalações cedidas, devendo assumir os encargos dos danos que venham a ser detetados por negligência do seu pessoal, incluindo terceiros.

3 – Cessado o contrato, as instalações, o equipamento e restante material existente na Escola deverão ser restituídos ao Município, no estado em que se encontravam aquando da celebração do contrato, ressaltando o desgaste normal, resultante de uma utilização cuidadosa.

4 – Sem prejuízo do disposto no número anterior, no início e ainda no final do contrato, deverá ser realizado, pelo adjudicatário e pelo representante do Município, em cada estabelecimento escolar, o inventário do material disponibilizado.

5 – As instalações, o equipamento e o material deverão apresentar-se sempre em boas condições de higiene e conservação.

6 – O adjudicatário é responsável pelas operações de limpeza e desinfeção na cozinha e dispensa, pelos encargos com os materiais e os produtos de limpeza adequados, quer nos estabelecimentos de ensino onde são confeccionadas as refeições, quer nos estabelecimentos para onde são transportadas as refeições. Deve ainda zelar pela correta utilização do equipamento pertença da autarquia, bem como dos produtos de limpeza, evitando o seu uso abusivo, excessivo ou a sua errada aplicação.

7 – É também da responsabilidade do adjudicatário o fornecimento de materiais e produtos para utilização nas operações de limpeza e desinfeção nos refeitórios/cozinhas para onde são transportadas as refeições.

8 – É ainda da responsabilidade do adjudicatário as operações de limpeza/desinfestação na zona do refeitório. Considera-se zona do refeitório a cozinha, a copa, a sala de refeições, a(s) dispensa(s), os sanitários, os corredores específicos e todos os anexos.

9 – É da responsabilidade do adjudicatário a disponibilização de instrumentos de pesagem (balanças) por forma a garantir o cumprimento de captações, bem como o correto e rigoroso preenchimento da(s) ficha(s) de rastreabilidade.



C Â M A R A M U N I C I P A L D E V I L A D O C O N D E

10 – É da responsabilidade do adjudicatário a manutenção de todo o equipamento elétrico e a gás existente nas cozinhas, nomeadamente as descascadoras de batatas, máquinas de lavar louça, fritadeiras, arcas congeladoras, frigoríficos, varinhas mágicas, fogões, exaustores, cilindros, esquentadores, etc.

11 – Será realizada verificação técnica, previamente ao início da execução do contrato e no final do mesmo, a efetuar por representante do município e do adjudicatário.

12 – Os representantes procederão à elaboração dos respetivos relatórios, em conformidade com o quadro de existências a ser oportunamente entregue pelo Município ao adjudicatário, nos quais deverá constar a informação considerada relevante relativamente ao estado dos equipamentos existentes em cada um dos estabelecimentos/refeitório.

13 – A manutenção dos equipamentos durante a vigência do contrato obedece às condições seguintes:

13.1 – Execução de todas as reparações necessárias com peças de origem ou similar.

13.2 – O adjudicatário, antes de proceder a qualquer reparação, deverá contactar o Município, a fim de se inteirar se os respetivos equipamentos se encontram nos prazos de garantia.

14 – É da responsabilidade do adjudicatário o fornecimento papel absorvente para os fritos, de toalhetes de papel para as mesas e/ ou tabuleiros, de guardanapos de papel, o empacotamento de talheres e pão, bem como o papel e líquidos para higiene das mãos, quer nos estabelecimentos de ensino onde são confeccionadas as refeições quer nos estabelecimentos escolares para onde as mesmas são transportadas.

15 – Os encargos com o abastecimento de gás serão da responsabilidade do adjudicatário.



Cláusula 7.ª | Fiscalização e controlo

- 1 – O adjudicatário ficará obrigado a possibilitar a visita das instalações e o exame dos produtos em fase de armazenamento, preparação e confeção aos representantes dos estabelecimentos de ensino e do Município, como também aos organismos com competência específica para o efeito.
- 2 – O exercício do direito de visita referido no número anterior não desobrigará o adjudicatário da responsabilidade pelo fornecimento das refeições.
- 3 – Em casos devidamente justificados, quando a qualidade dos alimentos oferecerem dúvidas, em caso de suspeita de intoxicação alimentar, o Município procederá a ensaios laboratoriais em entidades oficiais competentes ou delegará na entidade sanitária concelhia a sua realização.

Cláusula 8.ª | Seguros

- 1 – O prestador de serviços obriga-se a celebrar um contrato de seguro de acidentes de trabalho, cuja apólice deve abranger todo o pessoal por si contratado, a qualquer título, a qual deverá manter-se em vigor durante o período de execução do contrato, sendo obrigatório fazer prova documental da celebração dos contratos de seguro antes do início da execução do contrato e, posteriormente, sempre que o Município ou a fiscalização o exija.
- 2 – O prestador de serviços obriga-se ainda a celebrar um contrato de seguro de responsabilidade civil, por danos causados a terceiros, sendo que a prova documental da celebração dos mesmos poderá ser exigida pelo município, sempre que este entender por conveniente.

Cláusula 9.ª | Segurança, higiene e saúde no trabalho

- 1 – O adjudicatário fica sujeito ao cumprimento das disposições legais e regulamentares em vigor sobre segurança, higiene e saúde no trabalho relativamente a todo o pessoal empregue, tendo em conta a sua atividade profissional, sendo da sua conta os encargos que de tal resultem.
- 2 – O adjudicatário é ainda obrigado a acautelar, em conformidade com as disposições gerais e regulamentares aplicáveis, a vida e a segurança do pessoal ao seu serviço e a prestar-lhe a assistência médica necessária, por motivo de acidente de trabalho.



3 – É da responsabilidade do adjudicatário, providenciar ações de formação ao pessoal que irá desempenhar funções nos refeitórios escolares, sendo temas obrigatórios da formação:

.Sistema HACCP;

- Noções de microbiologia e boas práticas de higiene: alimentar, pessoal, das estruturas, dos equipamentos;
- Boas práticas ambientais e tratamento de resíduos;
- Segurança no trabalho e utilização de equipamentos;
- Relacionamento interpessoal;

4 – Todos os trabalhadores deverão beneficiar de formação inicial com um mínimo de 14 horas, cuja implementação será da responsabilidade do adjudicatário, a decorrer até 2 dias antes do início da atividade e ainda de formação contínua com um mínimo de 14 horas ano letivo.

5 – Em caso de negligência do adjudicatário no cumprimento das obrigações estabelecidas nos números anteriores, a fiscalização poderá tomar a expensas do adjudicatário, as providências que se revelem necessárias, sem que tal facto diminua as responsabilidades do adjudicatário.

Secção II | Obrigações do Município de Vila do Conde

Cláusula 10.^a | Preço contratual

1 – Pela prestação dos serviços objeto do contrato, bem como pelo cumprimento das demais obrigações constantes do presente Caderno de Encargos, o Município de Vila do Conde deve pagar ao prestador de serviços o preço constante da proposta adjudicada, acrescido de IVA à taxa legal em vigor, se este for legalmente devido, sujeito a eventual redução remuneratória nos termos do Artº 75 da Lei 82-B/2014 de 31/12.

2 – O preço global do fornecimento terá obrigatoriamente por base **190 dias** e corresponderá ao produto do preço unitário por refeição pela quantidade de refeições estimadas.

3 – O preço referido no número anterior inclui todos os custos, encargos e despesas cuja responsabilidade não esteja expressamente atribuída ao Município de Vila do Conde.



4 – O preço contratual poderá ser revisto no início de cada ano, em caso de renovação do contrato, segundo proposta de revisão a ser apresentada pelo adjudicatário, não podendo no entanto ultrapassar o índice de preços ao consumidor publicado pelo INE.

Cláusula 11.^a | Condições de pagamento

1 – O adjudicatário enviará ao Município de Vila do Conde, até ao dia 8 de cada mês, a fatura do número de refeições fornecidas no mês anterior, com discriminação do número de refeições correspondentes à educação pré-escolar e ao primeiro ciclo do ensino básico.

2 – A quantia devida pelo Município de Vila do Conde, nos termos da cláusula anterior, deve ser paga no prazo de 60 dias após a receção pelo Município de Vila do Conde da respetiva fatura, a qual só pode ser emitida após o vencimento da obrigação respetiva.

3 – Em caso de discordância por parte do Município de Vila do Conde, quanto ao valor indicado nas faturas, deve este comunicar ao prestador de serviços, por escrito, os respetivos fundamentos, ficando este obrigado a prestar os esclarecimentos necessários e/ou proceder às devidas retificações.

4 – Desde que devidamente emitidas e observado o disposto no nº1, as faturas serão pagas através de cheque.

5 – Caso durante a execução do contrato se verifique um aumento ou um decréscimo do número de refeições servidas, por motivos de defesa do interesse público, haverá lugar ao reequilíbrio financeiro do contrato, em termos proporcionais com o preço e o objeto contratual inicialmente contratado.

Cláusula 12.^a | Penalidades Contratuais

1 – Pelo incumprimento de obrigações emergentes do contrato, designadamente incumprimento de captações, preenchimento incompleto de fichas de rastreabilidade por causa imputável ao adjudicatário, o Município poderá exigir-lhe o pagamento de uma pena pecuniária, de montante a fixar em função da gravidade do incumprimento, calculada de acordo com a seguinte fórmula:



C Â M A R A M U N I C I P A L D E V I L A D O C O N D E

$$P = RA \times PRA \times 4$$

Em que:

P = ao valor da penalidade;

RA = ao número total de refeições agendadas no(s) estabelecimento(s) em causa

PRA = ao preço das refeições agendadas;

2 - Pelo incumprimento de obrigações no que concerne ao mapa de pessoal afeto à prestação de serviços, poderá ser aplicada uma penalização correspondente à percentagem dos encargos com pessoal a ser deduzida na faturação, através da seguinte fórmula:

$$I1 = (Ep / Nt) \times Nf \times R$$

Em que:

I1 – Valor da indemnização a deduzir na faturação

Ep – Encargos com pessoal /dia no refeitório em causa

Nt – Nº total de elementos que deviam estar no refeitório

Nf – Nº de elementos em falta

R – Nº de refeições previstas no refeitório em causa

3 – Sempre que não forem respeitadas as categorias indicadas ou sempre que seja colocado pessoal a tempo parcial em substituição de pessoal a tempo inteiro, será aplicada uma penalidade no valor de 25 € por cada trabalhador e por cada dia de ausência.

4 – Sempre que forem obtidas pelo município ou por outras entidades oficiais, análises feitas em laboratórios acreditados ou de referência com resultados não aceitáveis no que respeita à qualidade das refeições, fica o adjudicatário sujeito aos parâmetros de avaliação utilizados pelos laboratórios contratados e poder-lhe-á ser aplicada uma multa correspondente ao valor total das refeições fornecidas nesse refeitório no mês a que respeita o resultado obtido.



5 – Sempre que se constatarem situações violadores do cumprimento do contrato, nomeadamente pela verificação de situações não aceitáveis no que respeita à ementa e respetivas quantidade e qualidade, o município poderá exigir o não pagamento na totalidade das refeições encomendadas nesse dia.

6 – As multas referidas nos números anteriores não dispensam a faculdade que assiste ao município de rescisão do contrato, por incumprimento, sendo aplicadas, preferencialmente, no início de cada mês, considerando as ocorrências do mês anterior, mas podendo ser aplicadas a qualquer momento, caso assim o entenda o município, nomeadamente em face da gravidade e/ ou frequência das ocorrências.

7 – Em caso de resolução do contrato por incumprimento do prestador de serviços, o Município poderá exigir a este o pagamento de uma pena pecuniária, que não poderá ser superior a 20% do preço contratual.

8 – Ao valor da pena pecuniária prevista no número anterior, serão deduzidas as importâncias pagas pelo prestador de serviços ao abrigo do nº 1, relativamente aos serviços cujo atraso na respetiva conclusão tenha determinado a respetiva resolução do contrato.

9 – Na determinação da gravidade do incumprimento, o Município terá em conta, nomeadamente, a duração da infração, a sua eventual reiteração, o grau de culpa do prestador de serviços e as consequências do incumprimento.

10 – As penas pecuniárias previstas na presente cláusula não obstam a que o Município exija uma indemnização pelo dano excedente.

CAPÍTULO III | Resolução

Cláusula 13.^a | Resolução por parte do Município de Vila do Conde

1 – Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução previstos na lei, o Município de Vila do Conde pode resolver o contrato, a título sancionatório, no caso de o prestador de serviços violar de forma grave ou reiterada qualquer das obrigações que lhe incumbem, designadamente pelo atraso na conclusão dos serviços.

2 – O direito de resolução referido no número anterior exerce-se mediante declaração enviada ao prestador de serviços.



Cláusula 14.ª | Força Maior

1 – Não podem ser impostas penalidades ao prestador de serviços, nem é havida como incumprimento, a não realização pontual das prestações contratuais a cargo de qualquer das partes que resulte de caso de força maior, entendendo-se como tal as circunstâncias que impossibilitem a respetiva realização, alheias à vontade da parte afetada, que ela não pudesse conhecer ou prever à data da celebração do contrato e cujos efeitos não lhe fosse razoavelmente exigível contornar ou evitar.

2 – Podem constituir força maior, se se verificarem os requisitos do número anterior, designadamente, tremores de terra, inundações, incêndios, epidemias, sabotagens, greves, embargos ou bloqueio internacionais, atos de guerra ou terrorismo, motins e determinações governamentais ou administrativas injuntivas.

3 – Não constituem força maior, designadamente:

- a) Greves ou conflitos laborais limitados às sociedades do prestador de serviços ou a grupos de sociedades em que este se integre, bem como a sociedades ou grupos de sociedades dos seus subcontratados;
- b) Determinações governamentais, administrativas, ou judiciais de natureza sancionatória ou de outra forma resultantes do incumprimento pelo fornecedor de deveres ou ónus que sobre ele recaiam;
- c) Manifestações populares devidas ao incumprimento pelo prestador de serviços de normais legais;
- d) Incêndios ou inundações com origem nas instalações do prestador de serviços cuja causa, propagação ou proporções se devam a culpa ou negligência sua ou ao incumprimento de normas de segurança;
- e) Avarias nos sistemas informáticos ou mecânicos do prestador de serviços não devidas a sabotagem;
- f) Eventos que estejam ou devam estar cobertos por seguros.

4 – A ocorrência de circunstâncias que possam consubstanciar casos de força maior deve ser imediatamente comunicada à outra parte.

5 – A força maior determina a prorrogação dos prazos de cumprimento das obrigações contratuais afetadas pelo período de tempo comprovadamente correspondente ao impedimento resultante da força maior.



CAPÍTULO IV | Resolução de litígios

Cláusula 15.^a | Foro competente

Para resolução de todos os litígios decorrentes do contrato fica estipulada a competência do Tribunal Administrativo de Círculo do Porto, com expressa renúncia a qualquer outro.

CAPÍTULO V | Disposições finais

Cláusula 16.^a | Representação

1 – O adjudicatário deve informar o Município de Vila do Conde, no prazo de 10 dias úteis, qual o seu representante em cada um dos estabelecimentos de ensino mencionados no Anexo I.

2 – A eventual substituição dos referidos representantes deverá ser comunicada, no prazo de 5 dias úteis, a contar da mesma.

Cláusula 17.^a | Subcontratação

É interdita, a qualquer título, a subcontratação da prestação de serviços objeto do contrato.

Cláusula 18.^a | Cessão da posição contratual

A cessão da posição contratual por qualquer das partes depende da autorização da outra, nos termos do Código dos Contratos Públicos.

Cláusula 19.^a | Comunicações e notificações

1 – Sem prejuízo de poderem ser acordadas outras regras quanto às notificações e comunicações entre as partes do contrato, estas devem ser dirigidas, nos termos do Código dos Contratos Públicos, para o domicílio ou sede contratual de cada uma, identificados no contrato.

2 – Todas as notificações, informações e comunicações deverão ser efetuadas, por escrito, com suficiente clareza, para que o destinatário fique ciente da respetiva natureza e conteúdo.



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

Cláusula 20.ª | Contagem dos prazos

Os prazos previstos no contrato são contínuos, correndo em sábados, domingos e dias feriados.

Cláusula 21.ª | Legislação aplicável

O contrato é regulado pela legislação portuguesa.

PARTE II | CLAÚSULAS TÉCNICAS

Cláusula 1.ª | Ementas

1 – As refeições objeto do presente contrato deverão ser confeccionadas com alimentos em perfeito estado de salubridade, de boa qualidade, respeitando as boas técnicas de confeção, segundo ementas apresentadas para 8 semanas, as quais serão objeto de repetição sucessiva as quais foram elaboradas em colaboração com Agrupamento de Centros de Saúde Grande Porto IV e que constam no Anexo II.

2 – O plano de ementas referido deverá constar da proposta apresentada pelo concorrente incluindo, obrigatoriamente, as respetivas fichas técnicas com indicação dos seguintes elementos: Identificação dos componentes da refeição (Sopa, Prato, Sobremesa); lista de ingredientes e capitação; identificação de todos os ingredientes que possam provocar alergias ou intolerâncias; informação nutricional que especifique, no mínimo, o valor energético em Kcal e Kj e os macronutrientes (proteínas, hidratos de carbono incluindo açúcares, lípidos totais e ácidos gordos saturados e sal).

3 – O fornecimento de refeições escolares deve obedecer ao disposto Circular 3/DSEEAS/DGE/2013 e respetivos anexos, designadamente no que diz respeito à “Confeção de géneros alimentícios”, “Empratamento dos alimentos”, “Composição da Refeição”, “Componentes da Ementa”, “Elaboração de ementas e “Ementas alternativas”, bem como ao disposto nos anexos 1 (Lista de Alimentos Autorizados) e 2 (Capitação de Alimentos) à referida Circular



4 – Em caso algum será aceite pela entidade adjudicante o não cumprimento rigoroso e escrupuloso das condições referidas no número anterior. Exige-se, assim, que qualquer refeição servida respeite as captações estabelecidas independentemente da idade do utente, não sendo legítimo que qualquer funcionário da firma ao serviço do refeitório, presuma, por si, aquilo que o utente, na sua frente, deve ou não deve comer “adaptando” as quantidades em função disso.

5 – A fruta poderá ser fornecida descascada, devendo o adjudicatário adotar os procedimentos adequados para que esta não se apresente oxidada no momento do consumo.

6 – Para minimizar o risco de eventuais incidentes, o adjudicatário deverá assegurar a rigorosa preparação do pescado para que este fique devidamente isento de espinhas, devendo preferenciar as variantes em posta, filete ou lombo.

7 – Sendo preocupação da entidade adjudicante o fornecimento de refeições equilibradas e de qualidade, não poderá esquecer-se também a função pedagógica da alimentação escolar, pelo que o pessoal em serviço no refeitório deverá fomentar o consumo de sopa e legumes, produtos que por vezes os alunos tendem a dispensar, persuadindo-os a consumir esses produtos.

8 – Quando devidamente justificadas por prescrição médica, deverão ser servidas dietas específicas que terão de ser articuladas entre o técnico competente do adjudicatário, o técnico de saúde que acompanha o aluno e o município/ coordenador do estabelecimento de ensino.

9 – A entidade adjudicante reserva o direito de solicitar, para situações de dias festivos, visita de estudo ou outras, a substituição da refeição do dia por outra que melhor se adegue à situação em causa.

10 – Em caso pontual de alguma eventualidade impedir o fornecimento da refeição prevista (em um ou mais dos seus constituintes), o adjudicatário deve propor a sua substituição por e-mail aos Serviços de Educação do Município. Neste caso, torna-se ainda obrigatório proceder à retificação da ementa afixada na escola, para que a informação exposta corresponda ao efetivamente servido.

11 – O representante do adjudicatário deverá afixar a ementa semanal em local de fácil acesso e de forma visível para os encarregados de educação, o mais tardar até à sexta-feira antes do início de cada semana.



Cláusula 2.^a | Matéria-prima alimentar

- 1 – O aprovisionamento de matéria-prima deve ser efetuado semanalmente.
- 2 – O aprovisionamento da matéria-prima alimentar perecível deve ser efetuado no mínimo duas vezes por semana, independentemente do número de refeições servidas.

Cláusula 3.^a | Operações de verificação

- 1 – As operações de verificação sanitária qualitativa e quantitativa incidem sobre os géneros a incorporar nas refeições e os pratos já confeccionados.
- 2 – A verificação será exercida pelos Serviços de Educação do Município e/ou pela coordenação do estabelecimento de ensino, sendo ainda possível que a mesma se concretize por via do desenvolvimento de parcerias entre o Município e outras entidades da comunidade, designadamente da área da Saúde.
- 3 – Os géneros incorporados que não satisfaçam as necessárias condições sanitárias e qualitativas serão rejeitados e considerados como não fornecidos e não poderão entrar na confeção de outras refeições, devendo o fornecedor substituir e remover, de imediato e por sua conta, as matérias-primas rejeitadas.
- 4 – A entidade adjudicante pode efetuar, sempre que o entender e sem aviso prévio, a pesagem dos géneros destinados à confeção, descongelados, limpos e prontos a cozinhar.

Cláusula 4.^a | Controlo

- 1 – O adjudicatário obriga-se a facultar a vista das instalações, o exame dos produtos em fase de armazenagem, preparação e confeção bem como a documentação referente aos mesmos (fichas de rastreabilidade, faturas/guias de remessa devidamente arquivadas na unidade e rótulos dos produtos confeccionados, os quais devem ser guardados por um período correspondente a uma semana), quer aos representantes da escola, quer aos representantes do município de Vila do Conde sem esquecer os serviços e organismos com competência específica.



2 – O adjudicatário obriga-se a preencher e a facultar os registos de entrada e saída de matéria-prima, que devem estar devidamente arquivados no refeitório.

3 – O adjudicatário obriga-se a recolher diariamente amostras do prato confeccionado. Essas amostras devem ser recolhidas para sacos esterilizados uma no princípio, uma no meio e uma no fim do serviço de fornecimento da refeição. Após a colheita, as amostras serão catalogadas e refrigeradas, durante 72 horas.

4 – A entidade adjudicante poderá, a qualquer momento e sempre que o entender, tomar amostras das refeições e mandar proceder às análises, ensaios e provas em laboratórios acreditados.

5 – O adjudicatário obriga-se a facultar o cronograma da implementação da certificação do sistema HACCP, nos termos da proposta apresentada no âmbito do presente concurso, assim como toda a documentação referente ao processo de certificação.

6 – O adjudicatário obriga-se ainda a facultar todos os documentos referentes ao sistema de HACCP implementado em cada um dos refeitórios escolares.

Cláusula 5.ª | Confeção de alimentação para outros fins

1 – É vedado ao adjudicatário confeccionar qualquer tipo de alimentação para ser fornecida fora do refeitório, à exceção do fornecimento para outras unidades mencionadas no contrato e salvo com autorização da Câmara Municipal de Vila do Conde.

2 – Será também vedado ao adjudicatário introduzir refeições ou componentes de refeições, fabricadas externamente.

Cláusula 6.ª | Diferendos

Os diferendos surgidos na fase de verificação entre o representante da escola e o adjudicatário ou o seu representante serão resolvidos nos seguintes termos:

a) Se o diferendo incidir sobre aspetos quantitativos ou qualitativos das refeições a servir nesse mesmo dia, a decisão a tomar, de imediato, compete ao representante da escola que comunicará de imediato ao Município;

b) Qualquer outra situação que não implique decisão no imediato deverá ser remetida para o Município de Vila do Conde.



Cláusula 7.ª | Irregularidades

1 – As irregularidades constantes e não resolvidas atempadamente pelo adjudicatário, de modo a que o fornecimento diário não seja prejudicado, serão mencionadas no livro de “reclamações” e comunicadas ao Município.

2 – Consideram-se irregularidades:

- A má confeção da refeição;
- A má qualidade da fruta;
- A má qualidade da carne e do peixe;
- Utilização de géneros interditos;
- O não cumprimento das capitações;
- A qualidade duvidosa dos géneros a incluir na refeição;
- A ausência dos acompanhamentos obrigatórios na refeição.

Cláusula 8.ª | Pessoal

1 – O adjudicatário é responsável por todas as obrigações relativas ao seu pessoal, pela disciplina e aptidão do mesmo, bem como pela reparação de prejuízos por eles causados na instalação, equipamento, material e a terceiros.

2 – O pessoal deverá estar devidamente identificado e observar as regras de higiene individual no decorrer de todas as operações inerentes à sua atividade e apresentar-se devidamente fardado, de acordo com as exigências previstas na legislação aplicável na indústria hoteleira, pertencendo as respetivas sanções e encargos ao adjudicatário.

3 – À entidade adjudicante deverá o adjudicatário apresentar, no início do funcionamento de cada refeitório escolar, os seguintes elementos:

- a) Nome das pessoas em serviço nos refeitórios; categoria e vencimentos comprovados pelas folhas de desconto para a Segurança Social;
- b) Horário de trabalho;
- c) Apólice de seguro do pessoal em serviço no refeitório;
- d) Declaração médica que ateste o bom estado de saúde do pessoal ao serviço.



C Â M A R A M U N I C I P A L D E V I L A D O C O N D E

4 – Ao pessoal que irá prestar serviço nos refeitórios escolares, o adjudicatário ficará obrigado a efetuar um contrato de trabalho, sem interrupção, com início idêntico ao do funcionamento do respetivo refeitório escolar, considerando para o efeito um período de 9 meses.

5 – A dotação do pessoal afeto à confeção/distribuição e acompanhamento dos alunos do 1º CEB deverá cumprir o estipulado no Anexo III, sendo que os estagiários não podem ser considerados para efeito dos rácios estabelecidos nos referidos anexos.

6 – O horário de trabalho de todos os Empregados de Refeitório afetos ao acompanhamento dos alunos do 1º CEB, terá obrigatoriamente que coincidir com a totalidade do horário de almoço dos alunos, o qual será definido por cada um dos estabelecimentos de ensino/educação e oportunamente comunicado ao adjudicatário.

7 – É da responsabilidade do adjudicatário a afixação, em cada estabelecimento escolar, dos mapas do pessoal com a indicação dos nomes, categorias profissionais e horários de trabalho.

8 – Os quadros de pessoal de cada refeitório terão de ser cumpridos, desde o primeiro dia de fornecimento, só podendo ser alterados se após um mês de execução do contrato se verificar que a média diária de refeições sofreu alteração relativamente ao mencionado no processo de concurso, sendo para isso necessária a concordância da entidade adjudicante.

Vila do Conde, 3 de junho de 2015

A Presidente da Câmara Municipal


Elisa Ferraz, D^a

ANEXO I - REDE REFEITÓRIOS ESCOLARES/ PREVISÃO DE REFEIÇÕES

Agrupamento de Escolas	Estabelecimento/refeitório escolar	Tipo fornecimento	Previsão do número diário de refeições		
			Educação pré escolar	1º Ciclo do Ensino Básico	Total
AD. Afonso Sanches	EB Areia-Árvore	Confeção local	60	100	160
	EB Azurara	Confeção local	36	73	109
	EB Retorta	Confeção local		58	58
	EB Formariz	Confeção local	40		40
	EB nº 1	confeção local e Refeições transportadas	25	130	155
	JI Cunha Reis	Refeições transportadas	16		16
	JI Real- Tougues	Refeições transportadas	20		20
D: Pedro IV, Vila do Conde	EB Aveleda	Confeção local	13	63	76
	EB Carrapata- Vilar	Confeção local	17	35	52
	EB Facho-Vila Chã	Confeção local	14	33	47
	EB de Gião	Confeção local	13	30	43
	EB de Malta	Confeção local	40	60	100
	EB Modivas	Confeção local	30	34	64
	EB Igreja-Vilachã	Confeção local	15	30	45
	EB de Labruge	Confeção local	38	65	103
	EB de Macieira	Confeção local	18	51	69
	EB de Mindelo	Confeção local	42	140	182
	EB de Mosteiró	Confeção local	20	43	63
	EB Fornelo	Confeção local	13	34	47
	EB Fajozes	Confeção local	16	41	57
	EB Real-V. Pinheiro	Confeção local	36	69	105
	EB Vairão	Confeção local	22	26	48
	EB Gonçalo Mendes Maia*	Confeção local		78	78
	JI S. Lázaro-Guilhabreu	Confeção local	50		50
Dr. Carlos Pinto Ferreira	EB Agustina Bessa Luis	Confeção local	60	100	160
	EB Rio Mau	Confeção local	33	53	86
	EB Arcos	Confeção local	16	32	48
	EB Medados-Touguinha	Confeção local	25	74	99
	EB Touguinhó	Confeção local	20	23	43
	JI Junqueira	Confeção local	24		24
Frei João	EB Bento de Freitas	Confeção local	67	140	207
	EB Violetas	Confeção local	53	112	165
	EB Benguiados	Refeições transportadas	38	73	111
	EB Caxinas	Confeção local	60	190	250
	JI Girassóis	Confeção local	120		120
Total			1110	1990	3100

NOTA:

Locais de confeção para os estabelecimentos/refeitórios com refeições transportadas

EB nº 1 - confeção das refeições para os alunos do 1º CEB na EB Bento de Freitas

JI Cunha Reis - confeção na EB nº 1

JI Real- Tougues - confeção na EB de Retorta

EB Benguiados - confeção na EB Violetas

*Previsão de refeições neste estabelecimento engloba os alunos da EB de Parada, os quais se deslocam a este refeitório.

ANEXO II - EMIENTAS

SEMANA 1	2ª Feira	3ª feira	4ª feira	5ª feira	6ª feira
Sopa	Alho Francês	Espinafres e Grão	Repolho	Creme de Cenoura	Feijão Verde
Prato	Atum,Ovo, Salada Russa com Feijão Verde e Cenouras	Arroz de carnes (porco/vaca) no forno	Empadão de Bacalhau	Omolete de Envilhas, Arroz de Cenoura	Frango estufado com Massa Cotovelo e Feijão
Guarnição	Cenoura raspada, Milho, Tomate	Alface, Tomate, Beterraba Raspada	Tomate, Couve Roxa, Pepino	Alface, Brócolos, Milho	Tomate, Cenoura
Sobremesa	da Época	da Época	Da Época	da Época	Raspada, Pepino da Época
SEMANA 2					
Sopa	Penca	Creme de Couve Flor	Feijão Vermelho e Couve	Agrões	Juliana
Prato	Tranches de pescada gratinados	Espaguete à Bolonhesa	Filetes de Abrótea Grelhados	Macarronete com frango, grão e couve	Salmão no Forno
Guarnição	Batata assada		Arroz de Tomate	Beterraba raspada, Tomate, Brócolos	Batata Cozida
Sobremesa	Repolho salteado, Cenoura Raspada, Alface da Época	Tomate, Pepino, Rúcula	Alface, Couve Roxa, Tomate		Brócolos e Cenoura Cozida, Tomate
		Da Época	Da Época	Da Época	Arroz Doce
SEMANA 3					
Sopa	Creme de Lentilhas	Nabiças	Couve Lombarda	Feijão Verde	Repolho
Prato	Bifinhos de Peru Estufados	Red-Fish Assado	Arroz de pato	Empadão de Massa com Atum	Jardineira de porco, Batata, Cenoura e Favas
Guarnição	Massa Espiral Estufada	Batata Assada	Beterraba raspada, Pepino, Tomate	Cenoura Raspada,Couve Flor Gratinada, Tomate	Alface, Cenoura
Sobremesa	Cenoura Raspada, Milho, Pepino	Couve Roxa, Tomate	Da Época	Da Época	Raspada, Pepino Da Época

ANEXO II – EMENTAS

SEMANA 4						
Sopa	Penca e Grão	Creme de Brócolos	Alho Francês	Couve Galega	Cenoura e Lentilhas	
Prato	Bolinhos de Bacalhau	Feijoada (porco e frango)	Solha Grelhada	Almôndegas Estufadas,	Maruca, ovo e	
	Arroz de Tomate		Batata Salteada	Espaguete	Batatas Cozidas	
Guarnição	Cenoura e Beterraba Raspada, Alface	Cenoura e Beterraba Raspada, Tomate	Alface, Couve Roxa, Feijão Verde	Alface, Tomate, Pepino	Cenouras, Brócolos e	
Sobremesa	Da Época	Da Época	Da Época	Da Época	Cebola Cozida	
					Aletria	

SEMANA 5		3ª feira	4º feira	5º feira	6ª feira
Sopa	Couve Lombarda	Repolho e Grão	Espinafres e Grão	Creme de Abóbora	Tomate e Cenoura
Prato	Hamburger de vaca	Atum, Feijão Frade, Batata	Frango Assado	Filetes de Pescada	Massa à Lavrador
	Grelhada		Arroz de Ervilhas	Gratinados com Puré	(porco e Frango),
Guarnição	Espaguete Cozido	Milho, Tomate, Alface	Couve Roxa, Brócolos,	Tomate, Couve Bruxelas	Repolho, Cenoura
	Tomate, Milho, Pepino		Cenoura Raspada		Beterraba Raspada,
Sobremesa	Da Época	Da Época	Da Época	Da Época	Alface, Tomate
					Da Época

SEMANA 6					
Sopa	Juliana	Creme de Legumes	Couve Galega	Brócolos	Repolho e Feijão
Prato	Barrinhas de Pescada no forno	Pedacinhos de Peru	Gratinado de Bacalhau com batata	Omolete de Cebola e Salsa	Vermelho
	Arroz	Estufados com Cogumelos E Massa Fusilli		Arroz de Cenoura e Ervilhas	Empadão de Carne de vaca

ANEXO II - EMENTAS

Guarnição Sobremesa	Salteado, Cenoura Raspada, Brócolos Da Época	Tomate, Rúcula, Milho Da Época	Alface, Cenoura Raspada, Feijão Verde Da Época	Tomate, Alface e Beterraba Raspada Gelatina	Cenoura Raspada, Feijão Verde, Pepino Da Época
SEMANA 7					
Sopa Prato	Cenoura e Cebola Maruca Assada Arroz de Legumes e Feijão	Alho Francês Frango, Ervilhas e Cenouras Estufadas com cotovelinhos	Couve Branca Lombinhos de Pescada estufados, arroz	Creme de Lentilhas Lombo de Porco Assado com Esparguete salteado	Favas Caldeirada de Raia, Peixe Prata e Pescada
Guarnição Sobremesa	Milho, Tomate, Cenoura Raspada Da Época	Tomate, Alface, Couve Roxa Da Época	Couve Flor Gratinada, Beterraba Raspada, Tomate Da Época	Cenoura Raspada, Brócolos, Pepino Da Época	Rúcula, Repolho Salteado, Tomate Da Época
SEMANA 8					
Sopa Prato	Creme de Couve Flor Hambúrguer de vaca Massa espiral colorida	Penca Filetes de Abrótea Arroz de Tomate	Couve Lombarda Rancho (Porco e Frango)	Courgette e Ervilhas Pescada Cozida com Ovo Batatas Cozidas	Nabiças Perú Assado com laranja, Arroz
Guarnição Sobremesa	Tomate, Beterraba Raspada, Brócolos Da Época	Alface, Tomate, Milho Da Época	Alface, Milho, Pepino Da Época	Feijão Verde, Cenouras e Brócolos Cozidos Leite Creme	Alface, Couve Roxa, Tomate Da Época

ANEXO II - EMENTAS

Nota: diariamente deverá ser disponibilizado 1 pão a cada aluno, em conformidade com a Circular 3/DSEEA/DGE/2013 e respectivos anexos.

ANEXO III - MAPA DE PESSOAL

Rede estabelecimentos /Freguesias	CONFEIÇÃO/DISTRIBUIÇÃO/COORDENAÇÃO										ACOMPANHAMENTO ALUNOS DO 1º CEB										
	Nº HORAS/ DIA			Vencimentos	Segurança Social	Sub. Férias e Natal	DESPESA TOTAL			Enf. horas dia	horas dia	Vencimentos	Seg. Social	Sub. Férias e Natal	TOTAL		DESPESA TOTAL				
	Coordenar	Emp. Refletido	Emp. Refletido				Mês	9,5 meses	Mês						9,5 meses	Mês	9,5 meses				
EB Areia-Álvore	8	3		762,72	181,15	157,31	1101,18	10451,18							4	382,96	91,67	79,60	557,23	5293,68	9,5 meses
EB Azeiteira	8	2		698,39	165,87	144,04	1008,30	9578,86							3	289,47	68,75	59,70	417,92	3970,26	
EB Retorta	7	2		627,17	148,95	129,35	905,48	8602,03							2	197,98	45,83	39,80	278,61	2546,84	
EB Formariz	7			498,51	118,40	102,82	719,72	6837,38									0,00	0,00		0,00	
EB nº 1	3	2		321,65	76,39	66,34	464,38	4411,63							4	385,96	91,67	79,60	557,23	5293,68	
Jl Cunha Reis								1764,65												0,00	
Jl Real- Touguês	2			128,66	30,56	26,54	185,75	1764,65												0,00	
EB Aveleda	7	2		627,17	148,95	129,35	905,48	8602,03							3	289,47	68,75	59,70	417,92	3970,26	
EB Carapaz-Vilar	7	2		627,17	148,95	129,35	905,48	8602,03							1	96,49	22,92	19,90	139,31	1323,42	
EB Facho-Vila Chã	7			498,51	118,40	102,82	719,72	6837,38							1	96,49	22,92	19,90	139,31	1323,42	
EB de Gilão	7	3		691,50	164,23	142,62	988,35	9484,35							1	96,49	22,92	19,90	139,31	1323,42	
EB de Malta	8	2		698,39	165,87	144,04	1008,30	9578,86							1	96,49	22,92	19,90	139,31	1323,42	
EB Modivas	7	2		627,17	148,95	129,35	905,48	8602,03							1	96,49	22,92	19,90	139,31	1323,42	
EB Igreja-Vilaçã	7			498,51	118,40	102,82	719,72	6837,38							2	192,98	45,83	39,80	278,61	2646,84	
EB de Labruge	8	2		698,39	165,87	144,04	1008,30	9578,86							2	192,98	45,83	39,80	278,61	2646,84	
EB de Macieira	7	2		627,17	148,95	129,35	905,48	8602,03							1	96,49	22,92	19,90	139,31	1323,42	
EB de Mindeiro	8	3		762,72	181,15	157,31	1101,18	10461,18							5	578,94	137,50	119,41	835,84	7840,52	
EB de Mosteiro	7	2		627,17	148,95	129,35	905,48	8602,03							2	192,98	45,83	39,80	278,61	2646,84	
EB Forno	7			498,51	118,40	102,82	719,72	6837,38							2	192,98	45,83	39,80	278,61	2646,84	
EB Gonzalo Mendes Maia	7			498,51	118,40	102,82	719,72	6837,38							1	96,49	22,92	19,90	139,31	1323,42	
EB Fajozes	7			498,51	118,40	102,82	719,72	6837,38							3	289,47	68,75	59,70	417,92	3970,26	
EB Real-V. Pinheiro	8	2		698,39	165,87	144,04	1008,30	9578,86							2	192,98	45,83	39,80	278,61	2646,84	
EB Valão	7			498,51	118,40	102,82	719,72	6837,38							3	289,47	68,75	59,70	417,92	3970,26	
Jl S. Lázaro-Guilhabreu	7			498,51	118,40	102,82	719,72	6827,38							1	96,49	22,92	19,90	139,31	1323,42	
EB Agustina Bessa Luis	8	6		955,71	226,98	197,12	1379,81	13108,16							4	385,96	91,67	79,60	557,23	5293,68	
EB Rio Mai	7	2		627,17	148,95	129,35	905,48	8602,03							2	192,98	45,83	39,80	278,61	2646,84	
EB Arcos	7			498,51	118,40	102,82	719,72	6837,38							1	96,49	22,92	19,90	139,31	1323,42	
EB Medador-Touguinha	8	2		698,39	165,87	144,04	1008,30	9578,86							3	289,47	68,75	59,70	417,92	3970,26	
EB Touguinhó	7			498,51	118,40	102,82	719,72	6837,38							1	96,49	22,92	19,90	139,31	1323,42	
Jl Junqueira	7			498,51	118,40	102,82	719,72	6837,38												0,00	
EB Bento de Freitas	8	7	7	1919,73	455,94	395,94	2771,61	26330,30							6	578,94	137,50	119,41	835,84	7940,52	
EB Violetas	8	6	3	1148,70	272,82	236,92	1658,44	15755,14							4	385,96	91,67	79,60	557,23	5293,68	
EB Benguiados	3			192,98	45,84	39,80	278,63	2646,98							3	289,47	68,75	59,70	417,92	3970,26	
EB Caxinas	8	6		955,71	226,98	197,12	1379,81	13108,16							8	771,82	188,33	159,21	1114,45	10587,37	
Jl Grassidis	8	3		762,72	181,15	157,31	1101,18	10461,18												0,00	
Total	229	71	12	7	21087	5248	4558	31903	308077,48						77,00	7459,73	1764,56	1532,38	10726,67	101903,39	

ENCARGO GLOBAL 9.5 MESES	429503,70
INCIDÊNCIA ENCARGOS COM PESSOAL NO CUSTO UNITÁRIO DA REFECÇÃO(C)	0,73