



CADERNO DE ENCARGOS

CONCURSO PÚBLICO

REF.º CP001/SICO/2020

**CONFEÇÃO E FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES ESCOLARES NA SEDE
DA ETP SICÓ EM AVELAR E POLO DE ALVAIÁZERE, ANO LETIVO
2020/2021**



ÍNDICE

CAPÍTULO I – DISPOSIÇÕES GERAIS	3
<i>Cláusula 1.ª – Objeto.....</i>	<i>3</i>
<i>Cláusula 2.ª – Preço Base e Critérios de adjudicação.....</i>	<i>5</i>
<i>Cláusula 3.ª – Contrato</i>	<i>6</i>
CAPÍTULO II – OBRIGAÇÕES CONTRATUAIS.....	7
SECÇÃO I – OBRIGAÇÕES DO FORNECEDOR.....	7
<i>Subsecção I – Disposições Gerais.....</i>	<i>7</i>
<i>Cláusula 4.ª – Obrigações principais do fornecedor.....</i>	<i>7</i>
<i>Subsecção II – Dever de sigilo.....</i>	<i>8</i>
<i>Cláusula 5.ª – Objeto do dever de sigilo.....</i>	<i>8</i>
SECÇÃO II – OBRIGAÇÕES DA SICÓ FORMAÇÃO, SA.....	8
<i>Cláusula 6.ª – Preço contratual.....</i>	<i>8</i>
<i>Cláusula 7.ª – Condições de pagamento.....</i>	<i>8</i>
CAPÍTULO III – PENALIDADES CONTRATUAIS	9
<i>Cláusula 8.ª – Penalidades contratuais.....</i>	<i>9</i>
CAPÍTULO IV– RESOLUÇÃO DE LITÍGIOS	9
<i>Cláusula 9.ª – Foro competente</i>	<i>9</i>
CAPÍTULO V– DISPOSIÇÕES FINAIS	9
<i>Cláusula 10.ª – Subcontratação e cessão da posição contratual.....</i>	<i>9</i>
<i>Cláusula 11.ª – Comunicações e notificações.....</i>	<i>9</i>
<i>Cláusula 12.ª – Legislação aplicável.....</i>	<i>9</i>



Capítulo I – Disposições Gerais

Cláusula 1.ª – Objeto

O presente Caderno de Encargos compreende as cláusulas a observar na sequência de programa de procedimento da SICÓ FORMAÇÃO, Sociedade de Ensino Profissional, SA, entidade proprietária da Escola Tecnológica e Profissional de Sicó e que tem por objeto principal **Confeção e Fornecimento de Refeições escolares na Sede da ETP Sicó em Avelar e polo de Alvaiázere, no ano letivo 2020/2021**, tendo em consideração a informação abaixo indicada:

1 – Sede Avelar

- a) Serviço a prestar a partir de 10 de setembro de 2020 até 16 de julho de 2021;
- b) Número de refeições previstas para o ano letivo 2020/2021: 41.000;
- c) Composição da refeição: 1 sopa, 1 prato de carne ou peixe em dias alternados, 1 pão, 2 sobremesas, uma de fruta e outra de doce, bolo ou iogurte. O prato de carne ou peixe, entre outros acompanhamentos, deve incluir sempre legumes e salada.
- d) A Escola disponibiliza espaços, equipamentos, energia, água, e gás para a confeção das refeições no local e pessoal auxiliar para tarefas específicas não relacionadas com a confeção ou distribuição, cabendo à concessionária fornecer pessoal para preparação, confeção e distribuição de refeições e fornecer matéria-prima alimentar, matéria-prima não alimentar, toalhetes, guardanapos de papel, saquetas, detergentes e outros;
- e) A escola assegurará apoio à operacionalização do serviço, controlo/verificação das requisições de refeições e manutenção de espaços e equipamentos com a afetação de pessoal auxiliar;
- f) Solicita-se apresentação de proposta com indicação de preço unitário por refeição;
- g) Para além das condições enumeradas os concorrentes podem apresentar propostas com serviços adicionais desde que de tal resulte na melhoria do serviço a prestar e desde que não ponha em causa o cumprimento integral dos requisitos legais de funcionamento do serviço.

2 – Polo de Alvaiázere

- a) Serviço a prestar a partir de 10 de setembro de 2020 até 16 de julho de 2021;
- b) Número de refeições previstas para o ano letivo 2020/2021: 10.000;
- c) Composição da refeição: 1 sopa, 1 prato de carne ou peixe em dias alternados, 1 pão, 2 sobremesas, uma de fruta e outra de doce, bolo ou iogurte. O prato de carne ou peixe, entre outros acompanhamentos, deve incluir sempre legumes e salada.
- d) Considerando o reduzido número de alunos do polo, a confeção das refeições para o Polo de Alvaiázere será executada nas instalações da sede da escola em Avelar;
- e) A escola assegurará o transporte e distribuição das refeições no Polo de Alvaiázere;
- f) A Escola disponibiliza espaços, equipamentos, energia, água, e gás para a confeção das refeições no local e pessoal auxiliar para tarefas específicas não relacionadas com a confeção, cabendo à concessionária fornecer pessoal para preparação e confeção de refeições e fornecer matéria-prima alimentar, matéria-prima não alimentar, toalhetes, guardanapos de papel, saquetas, detergentes e outros;
- g) A escola assegurará ainda apoio à operacionalização do serviço e manutenção de espaços e equipamentos com a afetação pessoal auxiliar para execução das tarefas referidas nesta alínea e na alínea e);



- h) Estando em funcionamento no polo de Alvaiázere o curso de Cozinha e visando a realização de formação em contexto real de trabalho, ocasionalmente, em dias previamente definidos, o fornecimento deve ser em géneros alimentares de acordo com as ementas estipuladas, sendo nestes dias a confeção da responsabilidade da Sicó Formação, que assumirá, através do curso de cozinha, a responsabilidade pela confeção nas instalações do polo de Alvaiázere. Para estes dias, o fornecedor do serviço, deve entregar os géneros em perfeitas condições de utilização, com a antecedência mínima de 48 horas. A responsabilidade pela conservação dos géneros depois de entregues e aceites, será da Sicó Formação SA.
 - i) Solicita-se apresentação de proposta com indicação de preço unitário por refeição, devendo ser apresentado um único preço, quer para refeições confeccionadas, quer para fornecimento de géneros em dias ocasionais, conforme previsto na alínea h);
 - j) Para além das condições enumeradas os concorrentes podem apresentar propostas com serviços adicionais desde que de tal resulte melhoria do serviço a prestar e desde que não ponha em causa o cumprimento integral dos requisitos legais de funcionamento do serviço.
- 3 O serviço deve incluir a cedência, pelo período do contrato, de:
- a) Viatura ligeira, em estado novo ou seminovo com menos de 1 ano de idade e menos de 50.000 km, para transporte de pessoal auxiliar entre sede e polo, alimentação confeccionada e material não alimentar como toalhetes, guardanapos de papel, saquetas, detergentes e outros, visando a execução do serviço previsto na alínea e) do ponto 2. Todos os custos de combustíveis e manutenção pela utilização da viatura cedida serão assumidos pela Sicó Formação, cabendo ao fornecedor assumir os impostos e seguros associados à viatura cedida no período do contrato.
 - b) Vasilhame adequado e em número suficiente para assegurar o transporte de refeições confeccionadas para o polo da escola, nos termos previstos na alínea e) do número 2 do presente artigo. Estima-se como número máximo/diário possível de refeições, de 90 para o polo de Alvaiázere.
 - c) Forno de convexão forçada, misto, elétrico e vapor, em estado novo ou seminovo, com mínimo de 10 grelhas e potência não inferior a 17 Kw, com base e conjunto 10 de tabuleiros/grelhas.
- 4 De forma a rentabilizar os recursos e considerando que as refeições para o polo de Alvaiázere, serão confeccionadas na sede, pode ser definida uma única ementa comum a sede e polo.
- 5 O Contrato a celebrar será para o ano letivo 2020/2021, englobará sede e polo de Alvaiázere e estima-se em 195 o número de dias para funcionamento do serviço.
- 6 Tendo em conta as especificidades do serviço, em especial o facto das tarefas associadas à confeção e distribuição a alunos da sede e confeção e preparação para alunos do polo, serem executadas em simultâneo no mesmo espaço, nos termos da alínea d) do número 2 do presente artigo, o quadro de pessoal a afetar ao serviço deve ser composto por um mínimo de 4 elementos, devidamente habilitados nos termos dos requisitos específicos exigidos para a atividade, devendo incluir, um encarregado de refeitório, um(a) cozinheiro(a) e dois empregados de refeitório.

- 7 O CPV associado ao presente procedimento é o seguinte: 55322000-3 – Serviços de confeção de refeições.

Cláusula 2.ª – Preço Base e critério de adjudicação

1 - Pela confeção e fornecimento de refeições, nos termos da cláusula primeira, a SICÓ FORMAÇÃO, SA, dispõe-se a pagar ao fornecedor dos bens o preço base de **201.450,00** (Duzentos e um mil; quatrocentos e cinquenta euros), acrescido do IVA à taxa legal em vigor, para o conjunto do serviço.

2 – Tendo em conta o estipulado na cláusula primeira, os concorrentes, para além do preço a que se propõe contratar, devem indicar o preço base por refeição separadamente por:

- a) Sede Avelar;
- b) Polo de Alvaizere;

3 - Os concorrentes deverão apresentar a incidência de cada um dos seguintes fatores na formação do preço da refeição:

- a) Custo das matérias-primas;
- b) Encargos com pessoal dos refeitórios;
- c) Encargos gerais.

4 – Os critérios de adjudicação terão em conta o preço e apreciação da qualidade geral das propostas com as seguintes ponderações:

- a) Preço – 30% (30 pontos)
- b) Qualidade da Proposta – 70% (70 pontos)

5 – A classificação final das propostas será expressa de 0 a 100 pontos, com aproximação às centésimas e obtida da seguinte forma:

$CF = CP + CQP$, em que:

CF= Classificação Final;

CP = Classificação do Preço proposto

CQP = Classificação da Qualidade da Proposta

6 – A classificação do fator preço será obtida da seguinte forma

$CP = (MP/PP) \times 30$

Em que:

CP = Classificação do preço, com aproximação às centésimas

MP = Melhor preço

PP = Preço da proposta

7 – A pontuação da qualidade das propostas obtém-se através da soma das pontuações dos seguintes fatores:

SICÓ FORMAÇÃO – Sociedade de Ensino Profissional, SA

7.1 VMP (Variedade da matéria-prima) que constitui a ementa (20% - 20 pontos)

Ingredientes da sopa, pratos, saladas, fruta e doces, repetidos 5 vezes por semana	0
Ingredientes da sopa, pratos, saladas, fruta e doces, repetidos 4 vezes por semana	8
Ingredientes da sopa, pratos, saladas, fruta e doces, repetidos 3 vezes por semana	12
Ingredientes da sopa, pratos, saladas, fruta e doces, repetidos 2 vezes por semana	16
Ingredientes da sopa, pratos, saladas, fruta e doces, apenas 1 vez por semana, sem repetição	20

7.2 VPC (Variedade do pescado e da carne), que constitui a ementa (24% - 24 pontos). Entende-se por variedade de pescado e carne, géneros não processados com origem em espécies diferentes.

a) Pescado

Entre 3 a 5 variedades de pescado	4
Entre 6 a 7 variedades de pescado	8
8 ou mais variedades de pescado	12

b) Carne

Entre 2 a 3 variedades de carne	4
Entre 4 a 5 variedades de carne	8
6 ou mais variedades de carne	12

7.3 AHA (Adequação aos hábitos alimentares) (26% - 26 pontos). Entende-se por hábito alimentar os usos e costumes das zonas que integram o universo escolar abrangido pelo presente concurso. A Avaliação incidirá sobre a inclusão de pratos locais/regionais e produtos endógenos nas ementas propostas. Considera-se que as ementas respeitam minimamente os hábitos alimentares quando incluem alguns pratos locais/regionais e que respeitam adequadamente os hábitos alimentares, quando as ementas incluem, em todas as semanas, pelo menos um prato local/regional com inclusão de produtos endógenos.

As ementas não tem em conta os hábitos alimentares	0
As ementas respeitam minimamente os hábitos alimentares	15
As ementas respeitam adequadamente os hábitos alimentares	26

8 - Em caso de empate, adota-se como critério de desempate, a melhor pontuação obtida na qualidade das propostas. Mantendo-se o empate, adota-se como segundo critério, a melhor pontuação obtida na Adequação aos hábitos alimentares. A persistir o empate, adota-se como terceiro fator de desempate a melhor pontuação obtida no fator preço.

9 – Sem prejuízo dos critérios de adjudicação definidos nos números anteriores, as propostas deverão apresentar ementas diversificadas para 6 semanas, com fichas técnicas completas, incluindo quantidades de géneros *per capita* no escalão máximo previsto para utentes com idades compreendidas entre os 16 e os 20 anos de idade e garantir semanalmente 1 Prato de carne tipo bife/ costeleta/carne assada, grelhada ou estufada fatiada e 1 Prato à base de peixe à posta, assado, grelhado, ou cozido, bem como alternativas diárias para dietas e para ementas vegetarianas, e o máximo de duas vezes por semana de pratos com carne ou peixe fracionados, obrigando-se o concorrente vencedor a cumprir as ementas apresentadas.



Cláusula 3.ª – Contrato

- 1 - O contrato é composto pelo respetivo clausulado contratual e seus anexos.
- 2 – O contrato integra ainda os seguintes elementos:
 - a) Os esclarecimentos e as retificações relativos ao Caderno de Encargos;
 - b) O presente Caderno de Encargos;
 - c) A proposta adjudicada;
 - d) 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.

Capítulo II – Obrigações Contratuais

Secção I – Obrigações do fornecedor

Subsecção I – Disposições Gerais

Cláusula 4.ª – Obrigações principais do fornecedor

1- Sem prejuízo de outras obrigações previstas na legislação aplicável, no presente caderno de encargos ou nas cláusulas contratuais, da celebração do contrato decorrerão para o fornecedor as seguintes obrigações principais:

a) obrigação de proceder ao serviço de refeições, durante o período da vigência do contrato, estipulado na cláusula 1.ª, sem qualquer encargo adicional para a entidade adjudicante, devendo as refeições ser confeccionadas em boas condições higiene-sanitárias;

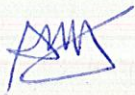
b) obrigação de proceder ao serviço de refeições durante todos os dias úteis abrangidos pelo período em que vigorará o contrato, de acordo com informação a solicitar junto da entidade adjudicante ou em quem esta delegar competência para o efeito;

c) obrigação de efetuar os serviços objeto do presente concurso em perfeita conformidade com as condições estabelecidas nos documentos contratuais, bem como no Código dos Contratos Públicos, nos regulamentos em vigor que se relacionem com os serviços a prestar e na restante legislação aplicável, incluindo, no que seja aplicável ao fornecimento, as Normas Portuguesas e Comunitárias, as especificações e documentos de homologação de organismos oficiais e as instruções de fabricantes, produtores, industriais e transportadores, ou de entidades detentoras de patentes;

d) responsabilidade pela qualidade e condições higiene-sanitárias do funcionamento dos refeitórios e dos serviços a prestar, correndo por sua conta a reparação dos danos e prejuízos, 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.

2 - A título acessório, o prestador de serviços ficará ainda obrigado, designadamente, a recorrer a todos os meios humanos, materiais e informáticos que sejam necessários e adequados à prestação de serviços, bem como ao estabelecimento do sistema de organização necessário à perfeita e completa execução das tarefas a cargo.



Subsecção II – Dever de sigilo

Cláusula 5.ª – Objeto do dever de sigilo

- 1 - O fornecedor deve guardar sigilo sobre toda a informação e documentação, técnica e não técnica, comercial ou outra, relativa à SICÓ FORMAÇÃO, SA, de que possa ter conhecimento ao abrigo ou em relação com a execução do contrato.
- 2 - A informação e a documentação cobertas pelo dever de sigilo não podem ser transmitidas a terceiros, nem objeto de qualquer uso ou modo de aproveitamento que não o destinado direta e exclusivamente à execução do contrato.
- 3 - Exclui-se do dever de sigilo previsto a informação e a documentação que fossem comprovadamente do domínio público à data da respetiva obtenção pelo fornecedor ou que este seja legalmente obrigado a revelar, por força da lei, de processo judicial ou a pedido de autoridades reguladoras ou outras entidades administrativas competentes.

Secção II – Obrigações da SICÓ FORMAÇÃO, SA

Cláusula 6.ª – Preço contratual

- 1 - Pelo fornecimento dos bens objeto do contrato, bem como pelo cumprimento das demais obrigações constantes do presente Caderno de Encargos, a SICÓ FORMAÇÃO, SA deve pagar ao fornecedor o preço constante da proposta adjudicada, acrescido de IVA à taxa legal em vigor.
- 2 - O preço referido no número anterior inclui todos os custos, encargos e despesas cuja responsabilidade não esteja expressamente atribuída ao contraente, bem como quaisquer encargos decorrentes da utilização de marcas registadas, patentes ou licenças.

Cláusula 7.ª – Condições de pagamento

- 1 - As quantias devidas pela SICÓ FORMAÇÃO, SA nos termos das cláusulas anteriores, devem ser pagas após a receção das respetivas faturas, as quais só poderão ser emitidas após o vencimento da obrigação respetiva.
- 2 - A faturação do serviço deve ser emitida mensalmente e separadamente, devendo ser emitidas duas faturas, uma respeitante à sede da escola em Avelar e outra respeitante ao polo de Alvaiázere;
- 3 - Os valores a pagar corresponderão ao número de refeições fornecidas em cada local, multiplicado pelo respetivo valor unitário;
- 4 - As faturas deverão ser enviadas para a SICÓ Formação – Sociedade de Ensino Profissional, S.A – Rua 5 de Outubro, n.º54 – 3240-312 Avelar, com a indicação do número de fornecimentos efetuados.
- 5 - Para os efeitos do disposto no n.º 1, a obrigação considerar-se-á vencida com a prestação do serviço efetuado, de acordo com o pedido de fornecimento.
- 6 - Não poderão ser propostos adiantamentos por conta dos serviços a prestar.
- 7 - Em caso de discordância por parte da SICÓ FORMAÇÃO, SA, quanto aos valores indicados nas faturas, deverá este comunicar ao fornecedor, por escrito, os respetivos fundamentos, ficando o fornecedor obrigado a prestar os esclarecimentos necessários ou a proceder à emissão de nova fatura corrigida.
- 8 - Desde que devidamente emitidas as faturas e observado o disposto no n.º 1, os pagamentos serão efetuados preferencialmente através de transferência bancária.

Capítulo III – Penalidades Contratuais

Cláusula 8.ª – Penalidades contratuais

Em caso de incumprimento, com responsabilidade imputável ao adjudicatário, este será obrigado a indemnizar a SICÓ FORMAÇÃO, SA mediante o pagamento de multas diárias, no montante equivalente a 1% do valor da adjudicação. A forma de pagamento poderá ser negociada posteriormente.

Capítulo IV– Resolução de litígios

Cláusula 9.ª – Foro competente

Para resolução de todos os litígios decorrentes do contrato fica estipulada a competência do tribunal de Leiria.

Capítulo V– Disposições finais

Cláusula 10.ª – Subcontratação e cessão da posição contratual

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

Cláusula 11.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 - Qualquer alteração das informações de contacto constantes do contrato deve ser comunicada à outra parte.

Cláusula 12.ª – Legislação aplicável

A tudo o que não esteja especialmente previsto aplica-se o regime previsto no Decreto-Lei n.º 18/2008, de 29 de janeiro, tendo em conta posteriores alterações.

Avelar, 29 de junho de 2020
O Presidente da Comissão Executiva


(António José Vicente Domingues)



