

Exm<sup>os</sup> Senhores

| Assunto                                                                                                                                                                                                                     | V/ referência | Data | N/ referência | Data       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|------|---------------|------------|
| Convite - Proc <sup>o</sup> 645P/2021 - Consulta Prévia, abrigo Acordo Quadro CIMT - Fornecimento e distribuições de refeições escolares em regime de confeção local e transportadas a quente - N <sup>o</sup> CPCC/07/2019 |               |      | S/4762 /2021  | 10/08/2021 |

Convida-se V. Exas. a apresentar proposta para o procedimento mencionado em epígrafe, em conformidade com as peças de procedimento que constam na plataforma eletrónica de contratação pública, AcinGov, com o seguinte endereço eletrónico: <http://www.acingov.pt>, disponibilizada pela empresa ACIN - Academia de Informática Brava Engenharia de Sistemas Lda, onde são indicadas as especificações e outros elementos que, nos termos legais, terão de ser observados neste procedimento:

**1. Entidade adjudicante**

Município de Torres Novas

**2. Órgão que tomou a decisão de contratar**

A Câmara Municipal de Torres Novas no uso de competência própria, por despacho de 10/08/2021.

**3. Órgão competente para prestar esclarecimentos**

- Os esclarecimentos necessários à boa compreensão e interpretação das peças do procedimento, devem ser solicitados, por escrito, através da plataforma electrónica acinGov na funcionalidade de “Pedidos de Esclarecimento/Retificação” utilizando a opção “Adicionar Pedido de Esclarecimento/Retificação”.
- Os esclarecimentos a que se refere a alínea anterior, serão prestados, por escrito, através da plataforma electrónica acinGov na ferramenta “Pedidos de Esclarecimento/Retificação”, até ao fim do segundo terço do prazo fixado para a apresentação das propostas.

**4. Escolha do procedimento**

Ao abrigo da alínea c) do n.º 1 do art.º 20º, do Código dos Contratos Públicos, aprovado pelo DL 111B/2017, de 31 de agosto.

Fundamento da escolha do procedimento: Acordo Quadro CIMT nº 07/2019, ao abrigo do Artº 259º do CCP.

**5. Documentos da proposta**

- Declaração de aceitação do conteúdo do caderno de encargos, elaborada em conformidade com o modelo constante do Anexo I. Esta declaração deve ser assinada pelo concorrente ou por representante que tenha poderes para o obrigar;
- Documento que contenha os esclarecimentos justificativos da apresentação de um preço anormalmente baixo, quando esse preço resulte, direta ou indiretamente, das peças do procedimento (caso aplicável);
- Certidão do Registo Comercial da Firma (Entidades Colectivas);
- Declaração em conformidade com o Art.º 69º do Código do Procedimento Administrativo;
- Preços unitários por refeição de aluno e de adulto sem inclusão de IVA, com indicação da taxa

aplicável.

f) Nota justificativa do preço da refeição onde constarão os encargos com:

- Matéria-prima alimentar
- Matéria-prima não alimentar
- Encargos com pessoal
- Encargos com manutenção e reparação de equipamentos
- Encargos com transporte de refeições
- Encargos gerais e lucro

g) Plano de 8 ementas semanais por tipo de refeição (normal e vegetariana) e respetivas fichas técnicas com indicação dos ingredientes a utilizar e respetiva capitação, o modo de preparação e método de confeção, a informação nutricional e possíveis alergénios.

h) Outros documentos que o proponente entenda como indispensáveis relacionados com os atributos da sua proposta, de acordo com os quais se dispõe a contratar.

#### 6. Prazo para apresentação das propostas

Até às 23,59 h do 7º dia a contar da data do envio dos convites.

#### 7. Prazo da obrigação de manutenção das propostas

Os concorrentes são obrigados a manter as respectivas propostas pelo prazo de 120 (cento e vinte) dias contados da data do termo do prazo fixado para a apresentação das propostas.

#### 8. Modo de apresentação da proposta

- a) A apresentação da proposta e dos documentos que a acompanham deverá ser realizada exclusivamente de forma eletrónica, devendo cumprir com o disposto nos pontos seguintes.
- b) A entrega das propostas do presente procedimento será efectuada na plataforma eletrónica de contratação pública acinGov, onde deverá incluir nas áreas “1 - Informação Geral”, “2 - Informação Adicional”, “3 - Itens da Proposta” e “4 - Documentos da Proposta”, as seguintes informações, sem prejuízo de outras que o concorrente entenda convenientes:

##### Área: 1 - Informação Geral

\*Ref. da Proposta

Campo a preencher pelo concorrente, indicando a referência do concorrente dada à proposta.

\*Preço da proposta

Campo a preencher pelo concorrente, sempre que aplicável.

\*Prazo de entrega/execução

Campo a preencher pelo concorrente, sempre que aplicável.

\*Membros dos agrupamento concorrentes

Campos a preencher pelo concorrente, sempre que a proposta seja apresentada no âmbito de um agrupamento de concorrentes.

\*Observações

Campo a preencher pelo concorrente, sempre que aplicável.

##### Área: 2 - Informação Adicional

• Informação adicional relativa a proposta.

Campo a preencher pelo concorrente, sempre que solicitado pela entidade adjudicante.

##### Área: 3 - Itens da Proposta

\*Preços Unitários

- Coluna a ser preenchida com os valores a apresentar pelo concorrente, tendo atenção às unidades referenciadas nas colunas “Designação” e “Unid.”
- Preencher, para cada uma das posições colocada com o preço unitário, expresso em euros, sem IVA.
- Os preços, não deverão ter mais de duas casas decimais, indicados pelos concorrentes incluem

obrigatoriamente todas as despesas com a logística da entrega dos respectivos produtos nos locais e horários mencionados pelos destinatários.

Área: 4 - Documentos da Proposta

\*Nesta área é possível associar e carregar para a proposta documentos solicitados no nº 5 do presente convite, bem como, outros documentos que o concorrente considere relevantes.

**Os concorrentes deverão assinar eletronicamente a proposta e todos os documentos que lhe associarem, de acordo com a Lei n.º 96/2015, de 17 de agosto.**

## 9. Negociação

As propostas apresentadas não serão objecto de negociação.

## 10. Critérios de adjudicação

1. O critério de adjudicação é o da **proposta economicamente mais vantajosa na modalidade multifator**, de acordo com a alínea a) do n.º 1 do artigo 74.º do CCP, considerando uma ponderação de 50% para o preço e 50% para a qualidade.

2. Os fatores que compõe o critério de adjudicação são:

- Fator 1 (F1): Preço da proposta com ponderação de 50%, tendo em conta os seguintes subfatores:

o Subfator 1.1 (SF1.1): Preço global da proposta, com ponderação de 25%

o Subfator 1.2 (SF1.2): Encargo com matéria prima alimentar no preço unitário da refeição de aluno na modalidade de confeção local, com ponderação de 25%

- Fator 2 (F2): Qualidade da proposta com ponderação de 50%, tendo em conta os seguintes subfatores:

o Subfator 2.1 (SF2.1): Plano de atividades de sensibilização, divulgação e/ou informação na temática da educação alimentar com ponderação de 12%;

o Subfator 2.2 (SF2.2): Diversidade das ementas com ponderação de 12%;

o Subfator 2.3 (SF2.3): Plano de sustentabilidade ambiental a aplicar na confeção e gestão das cozinhas e refeitórios, com ponderação de 12%;

o Subfator 2.4 (SF2.4): Origem e impacto ambiental medido pela proximidade da origem dos produtos alimentares, com ponderação de 8%;

o Subfator 2.5 (SF2.5): Qualidade, medida pela inclusão de produtos alimentares detentores de certificação (Modo de Produção Biológica, Denominação de Origem Protegida ou Indicação Geográfica Protegida) com ponderação de 6%.

- Avaliação das propostas

1. As propostas serão pontuadas segundo a seguinte fórmula, adotando três casas decimais:

Pontuação =  $(F1 \times 0,50) + (F2 \times 0,50)$ , em que

F1 é calculado através da soma dos subfactores tendo em conta as respetivas ponderações, de acordo com a seguinte fórmula:

Pontuação F1 =  $(SF1.1 \times 0,25) + (SF1.2 \times 0,25)$

F2 é calculado através da soma de todos os subfactores tendo em conta as respetivas ponderações, de acordo com a seguinte fórmula:

Pontuação F2 =  $(SF2.1 \times 0,12) + (SF2.2 \times 0,12) + (SF2.3 \times 0,12) + (SF2.4 \times 0,08) + (SF2.5 \times 0,06)$

2. A proposta com a classificação mais elevada ficará posicionada em primeiro lugar.

3. A valorização de cada fator e subfator é obtida de acordo com a seguinte metodologia:

Fator 1 - Preço da proposta (Pp) com ponderação de 50%, tendo em conta os seguintes subfatores:

Subfator 1.1 (SF1.1): Preço global da proposta, com ponderação de 25%, cuja pontuação é obtida

recorrendo à seguinte fórmula:

$P = (P_b/P_p)$  em que,

P - Pontuação para preço global da proposta

P<sub>b</sub> - Preço base do procedimento

P<sub>p</sub> - Preço da proposta em análise

Subfator 1.2 (SF1.2): Encargo com Matéria Prima Alimentar (EMPA) no preço unitário da refeição de aluno na modalidade de confeção local, com ponderação de 25%, tendo como referência o seguinte parâmetro:

- Se EMPA ≤ 45% do Preço refeição ----- 0 pontos
- Se EMPA > 45% e ≤ 50% Preço refeição ----- 1 ponto
- Se EMPA > 50% e ≤ 55% Preço refeição ----- 2 pontos
- Se EMPA > 55% do Preço refeição ----- 3 pontos

Fator 2 - Qualidade da proposta com ponderação de 50%, tendo em conta os seguintes subfatores:

Subfator 2.1 (SF2.1) - Plano de atividades na temática da educação alimentar, a desenvolver em todos os estabelecimentos de ensino, com ponderação de 12%, valorado da seguinte forma:

- A proposta não apresenta plano de atividades ----- 0 pontos
- A proposta apresenta plano com 1 atividade ----- 1 ponto
- A proposta apresenta plano com 2 atividades ----- 2 pontos
- A proposta apresenta plano com 3 ou mais atividades --- 3 pontos

Serão consideradas atividades todas as que incentivem a adoção de hábitos alimentares saudáveis, conhecimento dos alimentos e respetiva origem, formas saudáveis de confeccionar os alimentos, entre outras, utilizando meios humanos, digitais ou em papel, destinadas a alunos, professores, assistentes operacionais e/ou encarregados de educação.

Subfator 2.2 (SF2.2) - Diversidade das ementas no que respeita ao prato normal, com ponderação de 12% tendo em conta a média ponderada obtida a partir dos seguintes três subfatores:

1. Variedade de pescado nos pratos da refeição “normal” constantes do plano de 8 ementas semanais entregue na proposta, e no cumprimento do definido nas Orientações Sobre Ementas e Refeitórios Escolares da Direção Geral de Educação, tendo em conta a seguinte ponderação:

- Até 5 variedades ----- 1 ponto
- Entre 6 a 8 variedades ----- 2 pontos
- 9 ou mais variedades ----- 3 pontos

2. Variedade de carne (excluindo-se produtos de salsicharia) nos pratos da refeição “normal” constantes do plano de 8 ementas semanais entregue na proposta, e no cumprimento do definido nas Orientações Sobre Ementas e Refeitórios Escolares da Direção Geral de Educação, tendo em conta a seguinte ponderação:

- Até 3 variedades ----- 1 ponto
- Entre 4 a 5 variedades ----- 2 pontos
- 6 ou mais variedades ----- 3 pontos

3. Variedade de produtos hortícolas utilizados nas sopas e pratos “normal” constantes do plano de 8 ementas semanais entregue na proposta, e tendo em conta os produtos definidos nas Orientações Sobre Ementas e Refeitórios Escolares da Direção Geral de Educação, tendo em conta a seguinte ponderação:

- Até 26 variedades ----- 1 ponto
- Entre 27 e 39 variedades ----- 2 pontos
- 40 ou mais variedades ----- 3 pontos

Subfator 2.3 (SF2.3) - Plano de sustentabilidade ambiental a aplicar na confeção e gestão das



cozinhas e refeitórios, com ponderação de 12%. O plano será avaliado segundo o número de medidas relevantes a adotar na área da sustentabilidade, excluindo medidas no âmbito dos critérios a avaliar pelos subfatores 2.4 e 2.5, assim ponderadas:

- A proposta não apresenta plano de sustentabilidade ambiental ----- 0 pontos
- Até 3 medidas relevantes para a sustentabilidade das refeições escolares ----- 1 ponto
- Entre 4 a 6 medidas relevantes para a sustentabilidade das refeições escolares ----- 2 pontos
- 7 ou mais medidas relevantes para a sustentabilidade das refeições escolares ----- 3 pontos

Subfator 2.4 (SF2.4): Origem e impacto ambiental medido pela proximidade da origem dos produtos alimentares ao local de consumo, com ponderação de 8%. Aferido pelo número de produtos com origem no concelho de Torres Novas e na área das NUTIII Médio Tejo e Lezíria do Tejo, tendo em conta a média ponderada obtida a partir dos seguintes dois subfatores:

1. Produtos com origem no concelho de Torres Novas.

- A proposta não apresenta qualquer compromisso nesta matéria ----- 0 pontos
- A proposta apresenta o compromisso de fornecer um mínimo de 1 produto com origem no concelho de Torres Novas por semana ----- 1 ponto
- A proposta apresenta o compromisso de fornecer um mínimo de 2 produtos com origem no concelho de Torres Novas por semana ----- 2 pontos
- A proposta apresenta o compromisso de fornecer um mínimo de 3 produtos com origem no concelho de Torres Novas por semana ----- 3 pontos

2. Produtos com origem na área das NUTIII Médio Tejo e Lezíria do Tejo (excluindo os produtos fornecidos com origem no concelho de Torres Novas).

- A proposta não apresenta qualquer compromisso nesta matéria ----- 0 pontos
- A proposta apresenta o compromisso de fornecer um mínimo de 2 produtos com origem na área das NUTIII Médio Tejo e Lezíria do Tejo ----- 1 ponto
- A proposta apresenta o compromisso de fornecer um mínimo de 4 produtos com origem na área das NUTIII Médio Tejo e Lezíria do Tejo por semana ----- 2 pontos
- A proposta apresenta o compromisso de fornecer um mínimo de 6 produtos com origem na área das NUTIII Médio Tejo e Lezíria do Tejo por semana ----- 3 pontos

Subfator 2.5 (SF2.5): Qualidade, medida pela inclusão de produtos alimentares detentores de certificação (MPB - Modo de Produção Biológica, DOP - Denominação de Origem Protegida ou IGP - Indicação Geográfica Protegida) com ponderação de 6%;

- A proposta não apresenta qualquer compromisso nesta matéria ----- 0 pontos
- A proposta apresenta o compromisso de fornecer um mínimo inferior a três produtos alimentares (fruta, hortícolas, leguminosas, azeite, arroz e/ou ovos) com certificação MPB, DOP ou IGP por semana ----- 1 ponto
- A proposta apresenta o compromisso de fornecer, no mínimo, três produtos alimentares (fruta, hortícolas, leguminosas, azeite, arroz e/ou ovos) com certificação MPB, DOP ou IGP, por semana ----- 2 pontos
- A proposta apresenta o compromisso de fornecer, no mínimo, um produto alimentar (fruta, hortícolas, leguminosas, azeite, arroz e/ou ovos) com certificação MPB, DOP ou IGP, por dia ----- 3 pontos

4. Em caso de empate, o desempate será alcançado da seguinte forma:

1º - Prevalece a proposta que obtenha a maior pontuação na soma dos subfatores SF2.3 a SF2.5;

2º - Não sendo possível o desempate pela regra anterior, prevalece a proposta que tenha maior pontuação na soma dos subfatores SF2.1 e SF2.2;

3º - Mantendo-se o empate, prevalece a proposta que obtenha maior pontuação no subfator SF1.2;

4º - Prevalecendo o empate, a proposta que prevalecerá será a que tenha obtido maior pontuação no subfator SF1.1.

## 11. Preço base do concurso



O preço base do concurso é de 603.302,56€ acrescido de IVA à taxa legal em vigor para o período de um ano letivo.

**12. Prazo de execução**

O período de execução/fornecimento terá início previsto para setembro de 2021 e termo a 31 de julho de 2022.

**13. Documentos de habilitação a apresentarem pelo adjudicatário. (art.º 81º do CCP)**

Ao adjudicatário será solicitada, no prazo de 5 dias, a apresentação dos seguintes documentos de habilitação:

- a) Declaração emitida conforme modelo constante do anexo II (alínea a) do nº 1 do art. 81º do Decreto-Lei n.º 18/2008, na sua atual redação;
- b) Documentos comprovativos de que não se encontra nas situações previstas nas alíneas b), d), e) e i) do nº 1 do art.º 55º do CCP, do Decreto-Lei n.º 18/2008, na sua atual redação.

Em caso de qualquer irregularidade detetada nos documentos de habilitação, ao adjudicatário será concedido um prazo de 2 dias para supressão das referidas irregularidades.

**14. Modo e valor de prestação da caução**

O adjudicatário deve prestar, no prazo de 10 dias a contar da notificação de adjudicação, uma caução no valor de 5% do preço contratual, destinada a garantir a celebração do contrato, bem como o exato e pontual cumprimento de todas as obrigações legais e contratuais.

**15. Outorga do contrato**

Será exigível a redução a escrito do contrato excepto nas situações previstas na alínea a) do nº 1 do artigo 95º do CCP.

Em tudo o não especificado no presente convite e respectivo anexo, aplicam-se, subsidiariamente, as disposições constantes do CCP, bem como as disposições legislativas e regulamentares aplicáveis, de acordo com a natureza do objecto do contrato.

Com os melhores cumprimentos

Contratação Pública e Contencioso

Dirigente Intermédia de 3º Grau

SARA  
MARGARIDA  
DA SILVA  
COSTA

Digitally signed by SARA  
MARGARIDA DA SILVA  
COSTA  
Date: 2021.08.10 17:16:30  
+01:00

Por Subdelegação de competências de 3 de junho de 2019