

# **CADERNO DE ENCARGOS**

**CONCURSO PÚBLICO COM PUBLICIDADE INTERNACIONAL**

***REF.ª CPI001/SICO/2025***

**Aquisição de serviços de Confeção e Fornecimento de refeições escolares na Sede da ETP Sicó em Avelar, polo de Alvaiázere e polo de Penela, no período de setembro de 2025 a julho de 2027**

## ÍNDICE

<b>CAPÍTULO I – DISPOSIÇÕES GERAIS.....</b>	<b>3</b>
<i>Cláusula 1.ª – Objeto .....</i>	<i>3</i>
<i>Cláusula 2.ª – Preço Base e Critérios de adjudicação .....</i>	<i>6</i>
<i>Cláusula 3.ª – Contrato.....</i>	<i>6</i>
<b>CAPÍTULO II – OBRIGAÇÕES CONTRATUAIS .....</b>	<b>7</b>
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 .....	9
<i>Cláusula 6.ª – Preço contratual .....</i>	<i>9</i>
<i>Cláusula 7.ª – Condições de pagamento .....</i>	<i>9</i>
<b>CAPÍTULO III – PENALIDADES CONTRATUAIS.....</b>	<b>9</b>
<i>Cláusula 8.ª – Penalidades contratuais .....</i>	<i>9</i>
<b>CAPÍTULO IV– RESOLUÇÃO DE LITÍGIOS.....</b>	<b>9</b>
<i>Cláusula 9.ª – Foro competente .....</i>	<i>9</i>
<b>CAPÍTULO V– DISPOSIÇÕES FINAIS.....</b>	<b>10</b>
<i>Cláusula 10.ª – Subcontratação e cessão da posição contratual .....</i>	<i>10</i>
<i>Cláusula 11.ª – Comunicações e notificações.....</i>	<i>10</i>
<i>Cláusula 12.ª – Legislação aplicável.....</i>	<i>10</i>

## Capítulo I – Disposições Gerais

O presente Caderno de Encargos compreende as cláusulas a observar na sequência de procedimento de concurso público com publicação de anúncio no Jornal Oficial da União Europeia da SICÓ FORMAÇÃO, Sociedade de Ensino Profissional, SA, entidade proprietária da Escola Tecnológica e Profissional de Sicó.

### Cláusula 1.ª – Objeto

O presente procedimento tem por objeto principal a aquisição de serviços de **Confeção e Fornecimento de refeições escolares na Sede da ETP Sicó em Avelar, polo de Alvaiázere e polo de Penela, no período de 1 de setembro de 2025 a 16 de julho de 2027**, tendo em consideração a informação abaixo indicada:

#### 1. Sede Avelar

- a) Número de refeições previstas para o período do serviço: 75.000;
- b) Composição da refeição a disponibilizar diariamente: 1 sopa, 3 alternativas de prato, nomeadamente 1 prato de carne, 1 prato de peixe e 1 prato vegetariano, 1 pão, 2 sobremesas, uma de fruta e outra de doce, bolo ou iogurte. O prato de carne, o prato de peixe e o prato vegetariano, entre outros acompanhamentos, deve incluir sempre legumes e salada;
- c) 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;
- d) 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;
- e) Solicita-se apresentação de proposta com indicação de preço unitário por refeição;
- f) 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) Número de refeições previstas para o período do serviço: 25.000;
- b) Composição da refeição a disponibilizar diariamente: 1 sopa, 3 alternativas de prato, nomeadamente 1 prato de carne, 1 prato de peixe e 1 prato vegetariano, 1 pão, 2 sobremesas, uma de fruta e outra de doce, bolo ou iogurte. O prato de carne, o prato de

- peixe e o prato vegetariano, entre outros acompanhamentos, deve incluir sempre legumes e salada;
- c) Considerando o número de alunos do polo e o referido na alínea g), a confeção das refeições para o Polo de Alvaiázere será executada nas instalações da sede da escola em Avelar, sempre que as mesmas não sejam confeccionadas pelo curso de Cozinha conforme referido na alínea g);
  - d) A escola assegurará o transporte e distribuição das refeições no Polo de Alvaiázere, sempre que confeccionadas na sede;
  - e) 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;
  - f) A escola assegurará ainda apoio à operacionalização do serviço e manutenção de espaços e equipamentos com a afetação de pessoal auxiliar para execução das tarefas referidas nesta alínea e na alínea d);
  - g) 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.
  - h) 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 g);
  - i) 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. Polo de Penela

- a) Número de refeições previstas para o período do serviço: 25.000;
- b) Composição da refeição a disponibilizar diariamente: 1 sopa, 3 alternativas de prato, nomeadamente 1 prato de carne, 1 prato de peixe e 1 prato vegetariano, 1 pão, 2 sobremesas, uma de fruta e outra de doce, bolo ou iogurte. O prato de carne, o prato de peixe e o prato vegetariano, entre outros acompanhamentos, deve incluir sempre legumes e salada;
- c) Considerando o número de alunos do polo, a confeção das refeições deve ser executada no Polo de Penela, dotado das devidas condições para o efeito;

- 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, 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;
- e) A escola assegurará ainda apoio à operacionalização do serviço e manutenção de espaços e equipamentos com a afetação 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 melhoria do serviço a prestar e desde que não ponha em causa o cumprimento integral dos requisitos legais de funcionamento do serviço.

**4. O serviço deve incluir a cedência, pelo período do contrato, de:**

- a) Viatura ligeira a combustão, com consumo de gasóleo ou gasolina, em estado novo, para transporte de pessoal auxiliar entre sede e polo de Alvaiázere e para transporte ocasional da alimentação confeccionada e material não alimentar como toalhetes, guardanapos de papel, saquetas, detergentes e outros, visando a execução do serviço previsto na alínea d) do ponto 2. Todos os custos de abastecimento e manutenção pela utilização da viatura cedida no período do contrato serão assumidos pela Sicó Formação, cabendo ao fornecedor assumir os impostos e seguros. A viatura deverá dispor de lotação até 5 ocupantes e espaço da mala não inferior a 1.000 dm<sup>3</sup> com 2 ocupantes. Os concorrentes devem indicar na proposta a marca e modelo de viatura que afetarão ao serviço em caso de adjudicação.
- b) Vasilhame adequado e em número suficiente para assegurar o transporte de refeições confeccionadas para o polo da escola em Alvaiázere. Estima-se como número máximo/diário possível para o polo de 100 refeições.
- c) Forno de convexão forçada, misto, elétrico e vapor, com mínimo de 10 grelhas e potência não inferior a 17 Kw, com base e conjunto 10 de tabuleiros/grelhas, a instalar na cozinha da sede da escola em Avelar. A responsabilidade pela instalação do forno convetor, será do adjudicatário. Os concorrentes devem indicar na proposta a marca e modelo do forno convetor que afetarão ao serviço em caso de adjudicação.

5. De forma a uniformizar a gestão do serviço, deve ser definida uma única ementa comum a sede e polos.

6. O Contrato a celebrar será para o período de setembro de 2025 a julho de 2027, englobará sede, polo de Alvaiázere e polo de Penela, estimando-se um total de 360 dias para funcionamento do serviço, no conjunto dos dois anos letivos de 2025/2026 e 2026/2027.

7. 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 de Alvaiázere, serem executadas em simultâneo no mesmo espaço, nos termos da alínea c) do

número 2 e a confeção e distribuição para alunos do polo de Penela, serem executadas no polo de Penela, conforme alínea c) do número 3 da presente cláusula, o quadro de pessoal a afetar ao serviço deve ser composto por:

- a) Na sede da escola: 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. Os concorrentes devem indicar o número de elementos a tempo inteiro afetos ao serviço e o número de elementos e respetiva percentagem afetos parcialmente ao serviço. Os concorrentes devem também indicar a categoria/nível profissional do(a) cozinheiro(a).
  - b) No polo de Penela: um mínimo de 2 elementos, devidamente habilitados nos termos dos requisitos específicos exigidos para a atividade, devendo incluir, um encarregado de refeitório/cozinheiro(a) e um empregado de refeitório. Os concorrentes devem indicar o número de elementos a tempo inteiro afetos ao serviço e o número de elementos e respetiva percentagem afetos parcialmente ao serviço. Os concorrentes devem também indicar a categoria/nível profissional do(a) cozinheiro(a).
8. 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 aquisição do referido serviço, nos termos da cláusula primeira, a Sicó Formação S.A. dispõe-se a pagar ao prestador do serviço, o preço base de **650.000,00** (seiscentos e cinquenta mil euros), acrescido do IVA à taxa legal em vigor.
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 Alvaiázere;
  - c) Polo de Penela;
3. Os concorrentes deverão apresentar a incidência de cada um dos seguintes fatores na formação do preço da refeição:
  - Custo das matérias-primas;
  - Encargos com pessoal dos refeitórios;
  - Encargos gerais.
4. O valor estimado do contrato foi calculado tendo como base o histórico de aquisições anteriores semelhantes e as alterações previstas para o presente contrato, nomeadamente dois locais de confeção.

5. Será considerado um preço anormalmente baixo se inferior a 75% do preço base, considerando-se que abaixo desse valor não será possível assegurar a execução do serviço de forma eficiente e eficaz e fornecer as refeições com a qualidade desejada. Pretende-se garantir a segurança alimentar, a qualidade nutricional dos alimentos e a promoção de práticas sustentáveis e saudáveis ao longo de toda a cadeia de produção e consumo. Este valor foi calculado com base no histórico de contratações atuais e anteriores para o mesmo tipo de serviço, nas alterações previstas para a execução do presente contrato, nomeadamente passando de um para dois locais de confeção, nos requisitos exigidos ao nível de recursos humanos para os dois locais de confeção e considerando ainda a inflação esperada nos dois próximos anos.

6. Os critérios de adjudicação terão em conta o preço e apreciação da qualidade geral das propostas de acordo com as ponderações descritas no ponto 13 do Programa de Procedimento do presente concurso.

### **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 suprimientos 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.

### **Cláusula 4.ª – Prazo do Contrato**

1 - O período do contrato será de **1 de setembro de 2025 até 16 de julho de 2027**.

## **Capítulo II – Obrigações Contratuais**

### **Secção I – Obrigações do fornecedor**

#### **Subsecção I – Disposições Gerais**

### **Cláusula 5.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 higiénico-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 higiénico-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 cumprir o disposto no artigo 419.º - A do Código dos Contratos Públicos;

f) 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;

g) garantir a cobertura através de contratos de seguro, de quaisquer riscos de acidentes pessoais sofridos pelo seu pessoal ou por pessoal dos seus subcontratados, bem como de quaisquer riscos pelo serviço prestado.

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 6.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 7.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 à entidade contratante, bem como quaisquer encargos decorrentes da utilização de marcas registadas, patentes ou licenças.

### **Cláusula 8.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 três faturas, uma respeitante à sede da escola em Avelar, uma respeitante ao polo de Penela 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 emitidas/enviadas para a SICÓ Formação – Sociedade de Ensino Profissional, S.A através de plataforma eletrónica em formato eletrónico CIUS-PT, 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 através de transferência bancária.

## **Capítulo III – Penalidades Contratuais**

### **Cláusula 9.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 10.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 11.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 12.ª – Gestor do Contrato**

1 - Nos termos do artigo 290º-A, do Código dos Contratos Públicos, a entidade adjudicante irá designar um gestor de contrato, com a função de acompanhar permanentemente a execução do contrato celebrado, que será identificado no mesmo.

2 – Caso o gestor do contrato detete desvios, defeitos ou outras anomalias na execução do contrato, deverá comunicá-los de imediato ao órgão competente da Entidade Adjudicante, propondo, em relatório fundamentado, as medidas corretivas que se revelem necessárias.

### **Cláusula 13.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 14.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.

---

### O Presidente da Comissão Executiva

---

*(António José Vicente Domingues)*

### O Vogal da Comissão Executiva

---

*(João Paulo Carvalho Guerreiro)*