

Consulta Pública para Instituição de um Sistema de Aquisição Dinâmico para Prestação de Serviços de Catering

29 de maio de 2019







Enquadramento

Objetivos

Sistema de Aquisição Dinâmico (SAD)

Procedimentos desenvolvidos ao abrigo do SAD





ENQUADRAMENTO

Valores e princípios da SPMS, EPE

A SPMS, E.P.E. pretende instituir **um Sistema de Aquisição Dinâmico para Prestação de Serviços de Catering**, à imagem dos restantes que já concluiu até esta data, tendo sempre por base a prossecução dos seus valores.







ENQUADRAMENTO

Valores e princípios da SPMS, E.P.E.

Ao longo de toda a sua atuação, no âmbito da Instituição do Sistema de Aquisição Dinâmico, é ainda objetivo da SPMS, E.P.E. garantir que todos os seus colaboradores conheçam e interiorizem os princípios a seguir elencados, como referencial de conduta permanente.







ENQUADRAMENTO

A consulta pública

Disponibilização e âmbito

- A presente Consulta Pública é publicitada no site da SPMS (https://www.spms.pt) e num jornal de grande tiragem nacional, na sua edição de fim de semana (1 de junho de 2019).
- Todo o conteúdo do presente documento é objeto de Consulta Pública.

Interessados

A SPMS, E.P.E. considera interessados na presente Consulta Pública os cidadãos, as empresas e as associações do sector, bem como as entidades do SNS.

Participação

• A participação está aberta a todos os interessados que apresentem, por escrito, até às 17h00 do dia 22 de junho de 2019, através do envio para o endereço de correio eletrónico: compras.transversais@spms.min-saude.pt, da sua opinião e contributos relativos à proposta de Instituição de um Sistema de Aquisição Dinâmico, a celebrar pela SPMS, EPE. Os interessados que apresentem contributos devem indicar claramente no assunto do correio eletrónico a referência "Consulta Pública do SAD de Serviços de Catering" e no corpo do mesmo os seus dados de identificação e quando for o caso, as entidades que representam.





Enquadramento

Objetivos

Sistema de Aquisição Dinâmico (SAD)

Procedimentos desenvolvidos ao abrigo do SAD





OBJETIVOS

Objetivos da Consulta Pública

A experiência e conhecimento direto que os interessados detêm do mercados, práticas, normas e regulamentos são essenciais para identificar constrangimentos, definir prioridades e procurar as melhores soluções para as necessidades prementes de qualquer entidade da administração pública.

Assim, com a presente consulta pública a SPMS, EPE pretende:

- Informar e envolver os interessados no processo de preparação do Sistema de Aquisição Dinâmico, incentivando a sua participação construtiva e criativa;
- Estimular a participação dos stakeholders na preparação do procedimento, esperando comentários e sugestões, tanto de prestadores de serviço como de qualquer entidade da administração pública, relativos à proposta para o desenvolvimento do modelo concetual e formação do presente Sistema de Aquisição Dinâmico;
- ldentificar os principais constrangimentos e procurar as melhores soluções, para que o projetado no presente Sistema de Aquisição Dinâmico sirva qualquer entidade da administração pública, facilite os processos de aquisição dos serviços e que seja possível que as entidades da administração pública tenham acesso à prestação de serviços de fornecimento de refeições de elevada qualidade, servidas em boas condições de temperatura, bem confecionadas, conservadas e apresentadas.





OBJETIVOS

Objetivos do Sistema de Aquisição Dinâmico

Com a instituição do Sistema de Aquisição Dinâmico, visa-se estimular a concorrência e aumentar a celeridade nos procedimentos desenvolvidos ao abrigo do presente sistema de aquisição dinâmico, uma vez que no SAD são normalizadas e estandardizados os requisitos e as especificações desta prestação de serviços e permite a adesão de novos cocontratantes ao longo da duração do SAD.

A criação do Sistema de Aquisição Dinâmico tem como principais objetivos:

- > Selecionar um grupo de fornecedores que possuam as caraterísticas técnicas e financeiras, bem como respondam às características definidas no SAD, com vista a disciplinar relações contratuais futuras;
- > Simplificar o processo aquisitivo por parte de qualquer entidade da administração pública;
- Fixar antecipadamente os termos da prestação de serviços;
- > Permitir que os preços se encontrem ajustados ao preço de mercado, nas compras ao abrigo do SAD;
- Definir níveis de serviço mínimos.

Os contratos de prestação de serviços são realizados por qualquer entidade da administração pública, que desenvolva procedimentos ao abrigo do artigo 237.º do CCP, onde consultam obrigatoriamente todas as empresas qualificadas técnica/financeiramente ao abrigo do presente SAD, e desse procedimento resultam os adjudicatários.





Enquadramento

Objetivos

Sistema de Aquisição Dinâmico (SAD)

Procedimentos desenvolvidos ao abrigo do SAD





INSTITUIÇÃO DO SISTEMA DE AQUISIÇÃO DINÂMICO (SAD)

Caraterísticas do SAD

Objeto do
Concurso

O Concurso terá como objeto a seleção de cocontratantes para a instituição de um Sistema de Aquisição Dinâmico, que permitirá a Aquisição de Serviços de Catering.

Tipo de **Procedimento**

Concurso Limitado por Prévia Qualificação com Publicidade no JOUE.

Vigência

O SAD terá a duração de 48 (quarenta e oito) meses, a contar da data da sua entrada em vigor.

O sistema de aquisição dinâmico é constituído pelas seguintes categorias:

Tipologia do Contrato – Chave na Mão

Tipologia do Contrato – Por Recurso

Categorias/ Lotes

Categoria II – Serviços de Catering cujos produtos alimentares são provenientes de práticas de Produção Biológica

Categoria I – Serviços de Catering cujos produtos alimentares são provenientes de práticas de Produção Normal

- Tipologia do Contrato Chave na Mão
- Tipologia do Contrato Por Recurso

Categoria III - Serviços de Catering cujos produtos alimentares são provenientes de uma combinação de práticas de Produção Normal e Produção Biológica

- Tipologia do Contrato Chave na Mão
- **Tipologia do Contrato** Por Recurso





INSTITUIÇÃO DO SISTEMA DE AQUISIÇÃO DINÂMICO (SAD)

Definições

- "Categoria I Serviços de Catering cujos produtos alimentares são provenientes de práticas de Produção Normal": Regime de produção agrícola e géneros alimentícios onde não estão introduzidos procedimentos de produção biológica;
- 2. "Categoria II Serviços de Catering cujos produtos alimentares são provenientes de práticas de Produção Biológica": Sistema global de gestão das explorações agrícolas e de produção de géneros alimentícios que concilia as melhores práticas ambientais, um elevado nível de biodiversidade, a preservação dos recursos naturais, a aplicação de normas exigentes em matéria de bem-estar dos animais e método de fabrico em sintonia com a afeição de certos consumidores por produtos obtidos utilizando substâncias e processos naturais, num grupo específico de produtos, como sendo:
 - Produtos Frutícolas;
 - · Produtos Hortícolas.
- 3. "Categoria III Serviços de Catering cujos produtos alimentares são provenientes de uma combinação de práticas de Produção Normal e Produção Biológica": Técnica de gestão das explorações agrícolas e produção de géneros alimentares que combinam os dois tipos de produção acima mencionados.





INSTITUIÇÃO DO SISTEMA DE AQUISIÇÃO DINÂMICO (SAD) — Fase Candidaturas

Capacidade Técnica e Capacidade Financeira

Capacidade Técnica

Aplicável a todas as Categorias:

- ✓ Demonstração de pelo menos 2 (duas) prestações de serviço em entidades de Administração Pública, no valor mínimo de contrato de 30.000 € cada. ocorridas no ano de 2018:
- ✓ Volume mínimo de 1 colaborador com formação em recolha seletiva de resíduos;
- ✓ Deter a certificação ISO 22000 Gestão de Segurança de Alimentos ou equivalente;
- ✓ Demonstração da utilização de produtos com apresentação de rótulos ecológicos comunitários ou apresentação do dossier técnico do fabricante, que evidencie que os produtos de papel utilizados, como sendo guardanapos, toalhas de mesa, são fabricados a partir de fibras virgens geridas de forma sustentável ou recicladas (material reciclado).

Aplicável à Categoria II:

- ✓ Volume mínimo de 1 colaborador com formação em redução do desperdício alimentar;
- ✓ Comprovativo de que os produtos alimentares são adquiridos a fornecedores que possuam certificado de modo de produção biológica.

Capacidade Financeira

Aplicável a todas as Categorias:

✓ Entrega de declaração bancária conforme modelo constante do Anexo VI do CCP ou equivalente.





INSTITUIÇÃO DO SISTEMA DE AQUISIÇÃO DINÂMICO (SAD) - Fase Candidaturas

Requisitos Mínimos do Serviço

`	✓ A organização de Coffee- B	reaks deve apresentar	: seleção de	chás, cafés,	leite quente e fric	o, água mineral	, sumos naturais,	, sanduíches, mir	٦i
	croissants, mini pães-de-leit	te, mini pastelaria e fru	ta;						

✓ A organização de almoços/jantares: em formato buffet/self service, devem incluir entradas (mini salgados), sopa, prato principal de carne e peixe, acompanhamentos (saladas frias), sobremesa, água mineral, sumos naturais, vinho branco e tinto, seleção de chás e cafés;

✓ Na categoria II, os produtos alimentares utilizados na confeção das refeições deverão ser provenientes de práticas de produção biológica;

Requisitos Mínimos do Servico

- ✓ Ao nível da confeção das refeições:
 - Os produtos hortícolas e frutícolas utilizados na confeção dos produtos, devem ser adquiridos aos produtores locais, nomeadamente a microempresas, a associações de desenvolvimento local, a cooperativas, entre outros;
 - · Deve dar-se primazia aos produtos da época (produtos sazonais);
 - Deverão ser colocadas em prática ações a fim de evitar o desperdício alimentar.
- ✓ Apresentar a lista de produtos utilizados no menu das refeições;
- ✓ Demonstração de que, pelo menos um recurso, possui formação em redução do desperdício alimentar;
- ✓ Disponibilização prévia de staff necessário para a montagem de toda a logística necessária para o serviço.





INSTITUIÇÃO DO SISTEMA DE AQUISIÇÃO DINÂMICO (SAD) - Fase Candidaturas

Requisitos Mínimos do Serviço

✓ Disponibilização de todo o staff necessário para o serviço, assegurando todas as atividades para o bom o funcionamento do evento de forma constante e permanente, como por exemplo abastecimento de mesas, limpeza, entre outros;

✓ O Staff tem que se encontrar no local onde se realizará o evento com, pelo menos, **2 horas de antecedência**, a fim de garantir a montagem do catering;

Requisitos Mínimos do Serviço

- ✓ Para o almoço e jantar, volante ou não volante, o fornecedor é obrigado a promover menus variados, nomeadamente opções vegan, vegetariano, sem glúten, sem lactose, entre outros, bem como apresentar quatro sugestões de menu com base de peixe, com base de carne, com base de ovo e com base de bacalhau, sendo que, a entidade adquirente no desenvolvimento do procedimento ao abrigo do Sistema de Aquisição Dinâmico (SAD), pode solicitar um menu específico;
- ✓ Duração média do serviço:
 - 1h em cada coffee-break;
 - 2h30 em cada almoço/jantar.
- ✓ Disponibilização de todo material necessário ao correto fornecimento e prestação do serviço, incluindo o mobiliário de apoio (mesas), louças, talheres, atoalhados, e produtos de papel, os quais devem seguir políticas ecológicas tais como:
 - Todos os talheres, copos, toalhas de mesa a disponibilizar devem ser reutilizáveis ou ser de materiais com maior reciclabilidade;
 - Utilização de Produtos de Papel ecológicos.





INSTITUIÇÃO DO SISTEMA DE AQUISIÇÃO DINÂMICO (SAD) - Fase Candidaturas

Requisitos Mínimos do Serviço

- ✓ No âmbitos das boas práticas ambientais o prestador do serviço deverá:
 - Adotar práticas de reciclagem, no âmbito da separação de Papel e Cartão/Plásticos/Vidro/Óleos Alimentares/Rolhas de Cortiça, utilizando ecopontos corretos para o devido efeito;
 - Aquando a disponibilização de cafés ou de outras bebidas que requerem a utilização de cápsulas, disponibilizar pontos de recolha próprios para o efeito;
 - Efetuar uma gestão eficiente dos resíduos orgânicos provenientes da conceção das refeições, nomeadamente ao nível de cascas de legumes e fruta e, também de sobras de comida sem gordura;
 - Assegurar a recolha, transporte e despejo de lixo e resíduos das atividades associadas à confeção e ao fornecimento de refeições e respetivo encaminhamento para posterior tratamento ou reciclagem;
 - Promover a utilização de produtos que ostentem um rótulo "biológico" nacional ou comunitário;
 - Garantir a otimização ambiental de rotas, bem como horários de entrega, quando os mesmos não são estipulados pela entidade;
 - Adotar medidas que visem controlar e racionalizar os consumos de água, incluindo a instalação de equipamentos mais eficientes;
 - Promover a utilização de materiais ecológicos, como guardanapos e toalhas de papel produzidos em material reciclado;
 - Promover o princípio da hierarquia das operações de gestão de resíduos, procurando em primeiro lugar a prevenção e a redução, seguidas da preparação para reutilização, reciclagem ou outras formas de valorização.

Requisitos

Mínimos do

Serviço





Enquadramento

Objetivos

Sistema de Aquisição Dinâmico (SAD)

Procedimentos desenvolvidos ao abrigo do SAD





SISTEMA DE AQUISIÇÃO DINÂMICO (SAD) – Fase Propostas

Critério de Adjudicação do SAD

A adjudicação é efetuada por lotes regionais, sendo avaliado o fator preço de acordo com as seguintes categorias de serviço:

Categoria I – Serviços de Catering cujos produtos alimentares são provenientes de práticas de Produção Normal

Tipologia do Contrato	Fatores	SubFatores		Unidade de Medida	Peso SubFator	Peso Fator	
Chaves na mão	A A (Cumprimento das atividades		Serviço Realizado	100%	50%		
			A1	Preço/Pessoa por Coffee Break produção normal	Preço/Pessoa	34%	
Ao recurso	А	Δ	Preço/Pessoa por Almoço ou Jantar Volante produção normal	Preço/Pessoa	33%	50%	
		A3	Preço/Pessoa por Almoço ou Jantar Não Volante produção normal	Preço/Pessoa	33%		





SISTEMA DE AQUISIÇÃO DINÂMICO (SAD) - Fase Propostas

Critério de Adjudicação do SAD

A adjudicação é efetuada por lotes regionais, sendo avaliado o fator preço de acordo com as seguintes categorias de serviço:

Categoria II – Serviços de Catering cujos produtos alimentares são provenientes de práticas de Produção Biológica

Tipologia do Contrato	Fatores	SubFatores		Unidade de Medida	Peso SubFator	Peso Fator	
Chaves na mão	Α	Α	Preço do Serviço (Cumprimento das atividades definidas)	Serviço Realizado	100%	50%	
			A1	Preço/Pessoa por Coffee Break produção biológica	Preço/Pessoa	34%	
Ao recurso	Α	A2	Preço/Pessoa por Almoço ou Jantar Volante produção biológica	Preço/Pessoa	33%	50%	
		A3	Preço/Pessoa por Almoço ou Jantar Não Volante produção biológica	Preço/Pessoa	33%		





SISTEMA DE AQUISIÇÃO DINÂMICO (SAD) - Fase Propostas

Critério de Adjudicação do SAD

A adjudicação é efetuada por lotes regionais, sendo avaliado o fator preço de acordo com as seguintes categorias de serviço:

Categoria III - Serviços de Catering cujos produtos alimentares são provenientes de uma combinação de práticas de Produção Normal e Produção Biológica

Tipologia do Contrato	Fatores	SubFatores		Unidad e de Medida	Peso SubFator	Peso Fator
Chaves na mão	Α	Α	Preço do Serviço (Cumprimento das atividades definidas)	Serviço Realiza do	100%	50%
		B1	Preço/Pessoa por Coffee Break produção normal/biológica (legumes, hortícolas e frutícolas)	Preço/ Pessoa	34%	
Ao recurso	В	B2	Preço/Pessoa por Almoço ou Jantar Volante produção normal/biológica (legumes, hortícolas e frutícolas)	Preço/ Pessoa 33% 50%	50%	
		В3	Preço/Pessoa por Almoço ou Jantar Não Volante produção normal/biológica (legumes, hortícolas e frutícolas)	Preço/ Pessoa	33%	





PROCEDIMENTOS DESENVOLVIDOS AO ABRIGO DO SAD - Fase Propostas

Disponibilização de Informação pela Entidade Adquirente

A entidade adquirente no momento do desenvolvimento do procedimento ao abrigo do presente Sistema de Aquisição Dinâmico:

- Indicará a categoria e o lote ao abrigo do qual pretende adquirir;
- Convidará todos os cocontratantes selecionados nesse lote;
- · Indicará os locais onde irá ser prestado o serviço;
- Comunicará as condições onde irá ser prestado serviço nomeadamente, se existe cozinha equipada, pontos de rede elétrica, etc.;
- Disponibilizará a listagem com o número de pessoas a que o serviço de Catering se destina;
- Comunicará a necessidade de produzir refeições mais especÍficas devido a alergias ou intolerância de alguns dos participantes;
- · Apresentar o menu das refeições.

Critério de Adjudicação

O critério de adjudicação será o da proposta economicamente mais vantajosa, determinada pela avaliação do fator "Preço".





Enquadramento

Objetivos

Sistema de Aquisição Dinâmico (SAD)

Procedimentos desenvolvidos ao abrigo do SAD





CONTRIBUTOS SOLICITADOS

A SPMS, E.P.E. pretende com o presente documento promover uma Consulta Pública, através da qual todos os interessados (entenda-se por interessados, os cidadãos, as empresas e as associações do sector, bem como as entidades do SNS e as instituições do MS), caso pretendam, possam contribuir com *inputs* para a especificações do Sistema de Aquisição Dinâmico para Serviços de Catering, que se pretende celebrar de forma a potenciar a sua eficácia e eficiência.

Entre outros, com a presente consulta pública pretende-se contributos sobre:

- ✓ Identificação dos principais constrangimentos e indicação das melhores soluções para que o projetado sirva qualquer entidade da administração pública;
- ✓ Dos requisitos indicados no caderno de encargos, procuramos saber qual a informação a assegurar no âmbito deste objeto por forma a maximizar a eficácia, qualidade e eficiência da execução desta prestação de serviços;
- ✓ Se os fatores que compõem o critério de adjudicação utilizado no âmbito dos procedimentos desenvolvidos ao abrigo do SAD, refletem atualmente o praticado no mercado;
- ✓ Designar o intervalo de variação do preço em que o custo unitário refeição diminui, consoante um determinado nº de refeições como sendo por exemplo um pacote constituídos por 20, 40, 60, mais de 100 refeições, entre outros.

A solução está na partilha!

Obrigado

