

MODELO DE AVALIAÇÃO DE PROPOSTAS – ANEXO I

A adjudicação será feita segundo o critério da proposta economicamente mais vantajosa, determinada através da modalidade multifator, nos termos da alínea a) do n.º 1 do artigo 74.º do CCP, tendo em conta os fatores e subfactores, que serão descritos abaixo, por ordem decrescente de importância e com as seguintes percentagens e ponderações:

1- Fator Qualidade – 70%

Com a seguinte ponderação:

a. Qualidade das matérias-primas – 60%

- O presente subfactor será avaliado tendo em conta os pontos obtidos pela apresentação de um plano de ementas, constituído por 8 semanas e proposto por cada concorrente, sendo apenas considerado, para efeitos de avaliação, a refeição (prato normal). A matéria-prima de origem animal deve estar bem discriminada (posta/filete, tipo de peça a ser utilizada, entre outros) e forma de apresentação (desfiado, inteiro, em pernas, entre outros). O plano de ementas apresentado terá de atingir obrigatoriamente o mínimo de 90 pontos e a pontuação final será definida pelo diferencial entre o número de pontos resultantes das ementas constantes de cada proposta e o número mínimo de pontos admissível (90 pontos).
- A construção do referido plano de ementas terá de respeitar, obrigatoriamente, a constituição prevista nas cláusulas 5ª, 6ª e 7ª das cláusulas técnicas do caderno de encargos, sendo a pontuação final atribuída de acordo com a seguinte fórmula:

$$PFQMP = \frac{[(PQMP - 110) \times 0,60]}{90} \times 100$$

PFQMP – Pontuação Final do subfactor qualidade das matérias-primas;

PQMP – Pontuação da Proposta na qualidade das matérias-primas, de acordo com a tabela que se segue (critérios para a avaliação das ementas propostas).

Critérios para a avaliação das ementas propostas

Cada refeição (prato normal), constante do plano de ementas para 6 semanas, será avaliada de acordo com proteína proposta, bem como o tipo de corte da mesma, a forma de apresentação, entre outros parâmetros:

Alimento	2 Pontos	4 Pontos	6 Pontos
1. Carne de Vaca	Peças de talho para cozer: Carne de 2ª categoria sem osso: - Chambão da perna; - Chambão da pá; - Chã de fora; - Acém comprido; - Peito; - Cachaço; - Pá. Carne Picada: - Hambúrgueres; - Almôndegas; - Empadão; - Bolonhesa; - Lasanha; - Canelones; - Rolo de carne.	Peças de talho para assar/estufar: Carne de 1ª categoria, sem osso: - Chã de fora; - Pá; - Acém comprido; - Alcatra. Peças de talho para guisar: Carne de 2ª categoria, sem osso: - Chambão da perna; - Chambão da pá; - Chã de fora; - Acém comprido; - Pá; - Aba descarregada; - Cachaço.	Peças de talho para bifes: Carne de 1ª categoria, sem osso: - Vazia sem abas; - Alcatra (excepto ponta da alcatra); - Pojadouro; - Rabadilha; - Acém redondo - sem cobertura.
2. Carne de Porco	Pernas ou pás; Bife de Porco, provenientes de perna limpa; Costeletas	Carne para assar à fatia: - Perna limpa; - Pá limpa; - Lombo.	
3. Carne de Carneiro/ Borrego			Pernas e pás limpas
4. Carne de Coelho		Inteiro	
5. Carne de Frango ou Perú	Inteiro	Em bifes, peito ou coxas	
6. Pato	Desfiado	Inteiro	Em bifes ou coxas
7. Pescado	Qualquer peixe desfiado (pescada nº3, salmão, abrótea, entre outros)	Filetes de Pescada, perca, maruca, salmão, corvina, pampo; Lombos de Pescada; Lombo de Bacalhau fresco; Tintureira; Solha.	Bacalhau Graúdo/Especial; Lombos ou postas de Pargo legítimo; Cherne; Pescada nº5; Lombos de Salmão; Lombos de Tamboril; Lombo de Peixe espada.

Nota: Produtos de salsicharia, ovos, salgados, moluscos, atum de conserva, cavala de conserva e todos os alimentos ou cortes omissos na tabela acima serão classificados com 2 pontos.

b. Equipa de pessoal – 40%

- O presente subfactor será avaliado de acordo com os pontos obtidos no preenchimento do ficheiro Excel anexo “**Equipas de pessoal propostas**” – **Anexo II do convite**. Sabendo-se que a pontuação mínima obrigatória se situa nos 56 pontos, a pontuação final será definida pelo diferencial entre o número de pontos resultante das equipas propostas pelo concorrente e o número mínimo de pontos admissível (56 pontos).
- A construção das referidas equipas terá de respeitar, obrigatoriamente, os limites mínimos previstos na Cláusula 17ª das cláusulas técnicas, sendo a pontuação final atribuída de acordo com a seguinte fórmula:

$$PFEP = \frac{[(PPEP - 56) \times 0,40]}{56} \times 100$$

PFEP – Pontuação final do subfactor equipa de pessoal;

PPEP – Pontuação da proposta na equipa de pessoal.

A pontuação final do Fator Qualidade (PFQ), será obtida de acordo com a seguinte fórmula:

$$PFQ = PFQMP + PFEP$$

2- Fator Preço – 30%

- O fator preço será pontuado de acordo com a ponderação atribuída ao preço unitário apresentado (preço almoço), de acordo com a seguinte fórmula:

$$PFP = \frac{[(PBMA - PUA) \times 0,30]}{(PBMA)} \times 100$$

PFP – Pontuação fator preço;

PBMA – Parâmetros base máximo almoço (1,93€);

PUA – Preço unitário do almoço proposto pelo concorrente

O preço unitário proposto para a refeição almoço é de ____€ (em numerário), acrescido de IVA à taxa legal em vigor e limitado ao parâmetro base máximo de 1,93€ (um euro e noventa e três cêntimos) e com a seguinte decomposição:

- *Matéria-prima alimentar ____€;

- Matéria-prima não alimentar _____€;
- Encargos com o pessoal _____€;
- Encargos Gerais e lucro _____€.

* O valor atribuído para a componente de matéria-prima alimentar, não poderá ser inferior a 40% do preço global unitário por refeição, sob pena de exclusão da proposta.

3- Pontuação Final (PF)

- A pontuação final será o resultado da seguinte fórmula:

$$PF = (PFQ \times 0,70) + (PFP \times 0,30)$$

PF – Pontuação Final;

PFQ – Pontuação fator qualidade;

PFP – Pontuação fator preço.

Notas:

- A não apresentação do plano de ementas, constituído por 6 semanas, é motivo de exclusão da proposta. Este plano de ementas deve ser bem discriminado, com todos os componentes, com todas as especificações do prato, tipo de matéria-prima e forma de apresentação desta;
- O não preenchimento de todos os itens do anexo em formato Excel intitulado **“Equipas de pessoal propostas” - Anexo II do convite** ou o preenchimento em desconformidade com os limites mínimos previstos na cláusula 17ª das cláusulas técnicas, é motivo de exclusão da proposta;
- A apresentação de preço unitário para refeição almoço superior ao respetivo parâmetro base máximo definido, é motivo de exclusão da proposta;
- O valor da matéria-prima inferior a 40% do preço unitário da refeição, é motivo de exclusão da proposta;
- Caso o preço (global e/ou unitário) seja apresentado com casas decimais, estas apenas poderão ser indicadas com 2 (dois) dígitos.