

Modelo de Avaliação das Propostas

1. CRITÉRIO DE ADJUDICAÇÃO

Nos termos do disposto na al. a) do n.º 1 do artigo 74.º do CCP, a adjudicação será efetuada segundo a aplicação do critério da **proposta economicamente mais vantajosa para a entidade adjudicante na modalidade multifator**, considerando os seguintes fatores e valorizações:

- a) Fator Preço (P) – 60%;
- b) Fator Valia Técnica (VT) – 40 %

A pontuação final será apurada pela seguinte fórmula:

Pontuação Final (PF) = Pontuação do Fator Preço (P) x 60% + Pontuação do Fator Valia Técnica (VT) x 40%

A pontuação em cada um dos Fatores será apurada de acordo com os subfatores, descritores e fórmulas constantes dos números seguintes.

2. AVALIAÇÃO DO FATOR PREÇO (P)

A avaliação do fator preço será efetuada com base no valor de renda proposto para a concessão, sendo a Pontuação do Fator Preço dada pela seguinte fórmula:

$$P = \frac{(P_{\text{Proposto Renda}} - P_{\text{Base Renda}})}{P_{\text{Base Renda}}} \times 100$$

3. AVALIAÇÃO DO FATOR VALIA TÉCNICA (VT)

Para efeitos de avaliação das propostas neste fator será considerado todo o conteúdo das propostas apresentadas, na perspetiva de verificar se apresentam os meios, métodos, recursos e condições, adequados e idóneos e as mais valias que a proponente apresenta, para assegurar os melhores níveis de cumprimento e de qualidade da exploração do Bar/Cafetaria do Campo Municipal do Outeiro.

Atributos	Pontuação
<p>Proposta muito bem estruturada, organizada e detalhada. Descreve de forma completa a execução dos aspetos de execução do contrato, designadamente de todas as prestações incluídas no seu objeto. Inclui de forma detalhada um plano de exploração, completo e adequado à natureza e características dos espaços, serviços e atividades a explorar.</p> <p>A proposta apresenta ainda mais valias relativamente aos aspetos de execução do contrato previstos nos termos de referência, designadamente por incluir, sem quaisquer custos acrescidos, atributos que melhorem quantitativa ou qualitativamente a execução das prestações do contrato.</p> <p>A proposta prevê ainda que o concessionário assegure:</p> <ul style="list-style-type: none"> • em dias úteis, o serviço de menus de almoço correspondentes, pelo menos, a 3/4 da lotação potencial do espaço, orientados, designadamente, para a comunidade estudantil; • aos fins de semana, o serviço de menus de pequeno-almoço orientados, designadamente, para atletas, equipas visitantes e público presente em eventos desportivos; • a implementação de cartões de fidelização que contemplem, no mínimo e a título exemplificativo, a oferta de 1 (um) café após a aquisição de 9 (nove) cafés (“modelo 9+1”). 	100 pontos
<p>Proposta bem estruturada, organizada e detalhada. Descreve a execução dos aspetos de execução do contrato, designadamente de todas as prestações incluídas no seu objeto. Inclui um plano de exploração adequado.</p> <p>A proposta apresenta ainda mais valias relativamente aos aspetos de execução do contrato previstos nos termos de referência, designadamente por incluir, sem quaisquer custos acrescidos, atributos que melhorem quantitativa ou qualitativamente a execução das prestações do contrato, designadamente prevendo que o concessionário assegure:</p> <ul style="list-style-type: none"> • em dias úteis, o serviço de menus de almoço correspondentes, pelo menos, a 3/4 da lotação potencial do espaço, orientados, designadamente, para a comunidade estudantil. 	70 pontos
<p>Proposta descreve a execução dos aspetos de execução do contrato, designadamente de todas as prestações incluídas no seu objeto, focando aspetos de carácter geral e referindo alguns meios humanos e materiais a empregar. Planificação não detalhada</p>	30 pontos

dos meios e procedimentos a implementar para execução do contrato.	
A proposta reproduz os aspetos de execução do contrato previstos nos termos de referência e desenvolve de forma sumária alguns desses aspetos.	10 pontos
A proposta limita-se a reproduzir os aspetos de execução do contrato previstos nos termos de referência.	0 pontos