

## CONVITE À APRESENTAÇÃO DE PROPOSTAS

**Para:** Cessão da Exploração do Bar da Escola Superior Agrária de Elvas

**Data:** Portalegre, 11 de dezembro de 2015

### 1. Identificação do Objeto do Contrato

O presente ajuste direto tem por objeto a “Cessão da Exploração do Bar da Escola Superior Agrária de Elvas”.

### 2. Entidade Contratante

A entidade contratante são os Serviços de Acção Social do Instituto Politécnico de Portalegre, abreviadamente designada por SASIPP, sita na Praça do Município, s/n, 7301-901 Portalegre, com o número de telefone 245301500 e número de fax 245331643 e com o endereço de correio electrónico [sas@ippportalegre.pt](mailto:sas@ippportalegre.pt), cujo nº de contribuinte é 600058832.

### 3. Decisão de Contratar

A decisão de contratar foi tomada pelo Presidente do Instituto Politécnico de Portalegre.

### 4. Proposta

#### 4.1. Documentos que constituem a proposta

a) Declaração de aceitação do conteúdo do caderno de encargos, elaborada em conformidade com o modelo constante do Anexo I do CCP e reproduzido no ANEXO A do presente convite.

b) A Entidade contratante pode, a qualquer momento, exigir a apresentação de documentos comprovativos das declarações prestadas pelo concorrente.



#### 4.2. Documentos que integram a proposta

a) Preenchimento da tabela nº 1 – Tabela de Preços

b) A proposta a apresentar pelo concorrente deve conter os seguintes documentos:

b1) Contrapartida mensal a pagar unicamente pela cessão da exploração do bar. O valor mínimo mensal admissível é de 190,00€ (cento e noventa euros).

Não haverá lugar a pagamento no mês de agosto, sendo que nos meses de julho e setembro paga apenas metade do valor da renda.

b2) O valor da renda inclui o fornecimento de água, gás e electricidade.

b3) Cabe a cada um dos concorrentes a responsabilidade de analisar as eventuais necessidades de melhorias, a realizar na área concessionada e apresenta-las aos SASIPP, impreterivelmente, como integrante da proposta. Caso o concorrente não constate necessidade de melhorias, deve indicá-lo através de declaração.

b4). Cópia do documento de identificação pessoal ou de pessoa coletiva e número de identificação fiscal.

#### 4.3. Alterações ao Caderno de Encargos

Não é permitida a apresentação de propostas que envolvam alterações das cláusulas do caderno de encargos.

#### 5. Indicação do Preço

a) Os preços propostos pelos concorrentes serão considerados válidos para todo o período de vigência do contrato.

b) Todos os concorrentes deverão indicar na sua proposta, sob pena de exclusão, preço unitário, em euros, de todos os itens a comercializar discriminados na tabela nº 1 – Tabela de Preços, que a seguir se apresenta.

c) Os preços propostos pelos concorrentes consideram-se preços unitários líquidos, sem IVA, incluindo o transporte, seguros e quaisquer outras despesas.

d) A proposta deve mencionar expressamente que ao preço acresce IVA, indicando-se o valor e a taxa legal aplicável, entendendo-se, na falta daquela menção que o preço apresentado inclui aquele imposto.

e) Outros produtos que, eventualmente, pretendam comercializar, bem como os respectivos preços, deverão ser apresentados em lista anexa.



APZ

## 6. Prazo para apresentação da proposta

A proposta e a documentação exigida deverão, sob pena de exclusão, ser entregues, pessoalmente, por correio em carta registada com aviso de receção, ou por email até ao dia 22 de dezembro de 2015 até às 17 horas.

## 7. Modo de apresentação da proposta

a) A apresentação das propostas e dos documentos que as acompanham deverá ser realizada através de correio registado com aviso de receção, por email ([sas@ipportalegre.pt](mailto:sas@ipportalegre.pt)) ou pessoalmente nos Serviços de Acção Social do Instituto Politécnico de Portalegre.

b) A proposta, bem como a restante documentação, deverão estar assinadas.

## 8. Dúvidas e esclarecimentos

a) Os esclarecimentos necessários à boa compreensão e interpretação das peças do procedimento devem ser solicitados por escrito, através do endereço [sas@ipportalegre.pt](mailto:sas@ipportalegre.pt).

b) Os esclarecimentos a que se refere o número anterior serão prestados por escrito, pelo que se solicita a indicação de endereço de e mail ou fax.

c) Os esclarecimentos necessários à boa compreensão e interpretação das peças do procedimento são da competência do júri do procedimento.

d) Os interessados podem solicitar esclarecimentos relativos à boa compreensão e interpretação dos elementos expostos, durante o primeiro terço do prazo fixado para apresentação das propostas.

e) Os esclarecimentos devem ser prestados, pelo júri, por escrito, até ao fim do segundo terço do prazo fixado para a apresentação das propostas.

f) Os SASIPP apenas reconhecem como válidos os esclarecimentos prestados pelo júri, nos termos mencionados no número anterior.

## 9. Critério de adjudicação

A adjudicação será efetuada ao concorrente que apresentar a contrapartida mensal mais elevada pela cessão da exploração.

O Critério de desempate : apresentação de nova proposta superior à já apresentada, no prazo de 48 horas.

## 10. Prazo de validade da proposta

O prazo de validade da proposta será de 66 dias contados da data de abertura da proposta.



## 11. Exclusão das Propostas

São excluídas as propostas cuja análise revele:

- a) Que não apresentem algum dos documentos mencionados nos pontos 4 e 5, ou que não cumpram o descrito no Caderno de Encargos.
- b) Que apresentem atributos que violem os parâmetros base fixados no processo de concessão ou que apresentem quaisquer termos ou condições que violem aspectos de execução do contrato a celebrar por aquele não submetidos à concorrência.
- c) A impossibilidade de avaliação das mesmas, em virtude da forma de apresentação de algum dos respectivos atributos.
- d) Que o contrato a celebrar implicaria a violação de quaisquer vinculações legais ou regulamentares aplicáveis;
- e) A existência de forte indícios de actos, acordos, práticas ou informações susceptíveis de falsear as regras da concorrência

## 12. Anexos

Em anexo remete-se o caderno de encargos inerente ao procedimento em causa.

## 13. Legislação aplicável

Em tudo o que se mostra omissa no presente convite, regula-se pelo Código dos Contratos Públicos.

## 14. Levantamento das Instalações

Os concorrentes devidamente credenciados podem, durante o procedimento, fazer o levantamento das instalações e os reconhecimentos que considerem indispensáveis à elaboração das suas propostas devendo, para o efeito por escrito solicitar aos SASIPP.

## 15. Ética e Responsabilidade social

O adjudicatário compromete-se a respeitar os Princípios de Qualidade e de Responsabilidade Social da Entidade Adjudicante, bem como o seu Código de Ética, disponíveis em [http://www.ipportalegre.pt/html1/sgrs/index\\_sgrs.htm](http://www.ipportalegre.pt/html1/sgrs/index_sgrs.htm).”

Com os melhores cumprimentos,

O Presidente do Instituto Politécnico de Portalegre

(Prof. Doutor Joaquim António Belchior Mourato)

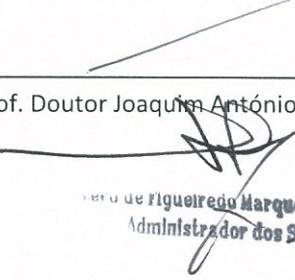
  
João de Figueiredo Marques Teixeira  
Administrador dos SAS



Tabela 1 – Tabela de Preços

| <b>Preçarios Bares - SASIPP</b>           |                       |                       |
|---|-----------------------|-----------------------|
| Designação de produtos                    | Preço unitário s/ IVA | Preço unitário c/ IVA |
| Café/descafeinado                         |                       |                       |
| Carioca de limão                          |                       |                       |
| Meia de leite                             |                       |                       |
| Garoto                                    |                       |                       |
| Copo de leite                             |                       |                       |
| Chá                                       |                       |                       |
| Galão                                     |                       |                       |
| Leite achocolatado                        |                       |                       |
| Iogurte líquido                           |                       |                       |
| Refrigerantes de lata                     |                       |                       |
| Sumos em garrafa                          |                       |                       |
| Sumos néctar                              |                       |                       |
| Água s/gás 1,5 lt                         |                       |                       |
| Água s/gás 0,5 lt                         |                       |                       |
| Água s/gás de 0,33 lt                     |                       |                       |
| Água sabores                              |                       |                       |
| Água com gás                              |                       |                       |
| vinho mosto (sem alcool)                  |                       |                       |
| Bolos secos e com creme                   |                       |                       |
| Bolos fatia/ queques                      |                       |                       |
| Salgados                                  |                       |                       |
| Empadas                                   |                       |                       |
| Sandes com manteiga                       |                       |                       |
| Sandes de fiambre com manteiga            |                       |                       |
| Sandes de queijo com manteiga             |                       |                       |
| Sandes mista                              |                       |                       |
| sandes chourição                          |                       |                       |
| Sandes de presunto                        |                       |                       |
| Sandes mista de presunto                  |                       |                       |
| Pão de leite simples                      |                       |                       |
| Pão de leite/croissant (fiambre e queijo) |                       |                       |
| Pão de leite/croissant (misto)            |                       |                       |
| Pão de leite/croissant (manteiga)         |                       |                       |
| Pão c/chouriço                            |                       |                       |
| Tosta mista                               |                       |                       |
| Tosta de fiambre ou queijo                |                       |                       |
| Torrada                                   |                       |                       |
| 1/2 torrada                               |                       |                       |