

Lotes	Preço Base a Concurso S/IVA	Critérios de Adjudicação				Condições Obrigatórias de fornecimento			Documentos que constituem a Proposta				
		A) Mais baixo Preço S/IVA	B) Qualidade do produto através de verificação de amostra acompanhada da respetiva ficha técnica	C1) Frescura medida em tempo de duração (minutos) do percurso desde o local de produção própria até local de consumo	C2) Frescura medida em tempo de duração (minutos) do percurso desde o local de abastecimento até local de consumo	D) Veículo elétrico para entrega dos bens alimentares	Produtos entregues a granel	Possibilidade de realizar visitas de estudo ao local de produção	Em caso de Produto não conforme a reposição deverá ser feita no próprio dia sem comprometer a refeição	Preço	Ficha Técnica de cada produto incluindo as características organolepticas (Cor, Sabor, Odor e Textura)	Documento com morada da localização da produção própria e distância (Km) até Torres Vedras	Documento com morada da localização do armazém de abastecimento e distância (Km) até Torres Vedras
		15%	30%	50%	5%								
L 1 – Frutas		X		X	x	X	X	X	X	X	X	X	X
L 2 – Legumes frescos, hortaliças e tubérculos		X		X	x	X	X	X	X	X	X	X	X
L 3 – Produtos de 4ª Gama		X		X	x		X	X	X	X	X	X	X
L 4 - Pescado congelado e moluscos		X	X		x			X	X	X		X	X
L 5 – Ultracongelados e transformados		X			x			X	X	X		X	X
L 6 – Carnes vermelhas		X	X	X	x		X	X	X	X	X	X	X
L 7 – Carnes brancas		X	X	X	x		X	X	X	X	X	X	X
L 8 – Mercarias		X			x			X	X	X		X	X
L 9 – Ovo		X		X	x	X	X	X	X	X	X	X	X
L 10 – Pão		X		X	x	X	X	X	X	X	X	X	X
L 11 – Frutas biológica		X		X	x	X	X	X	X	X	X	X	X
L 12 – Legumes biológicos		X		X	x	X	X	X	X	X	X	X	X
L13 - Mercaria biológica		X			x			X	X	X		X	X
TOTAL	0,00 €												

Avaliação dos Critérios de Adjudicação

A - Preço Mais Baixo Para Lotes que sejam abrangidos somente por 3 critérios de adjudicação - O Mais Baixo Preço passa para uma cotação de 25% , o segundo critério passa para 70% e o terceiro critério passa a 5%.

B) Qualidade do produto		Escala		
		Muito Adequado Cumprir I e II	Adequado Cumprir I ou II	Não Adequado Não Cumprir I e II
Verificação:	Cor	10 Pontos	5 Pontos	1 Ponto
I) Características organolepticas da amostra de produto (Cor, Sabor, Odor e Textura) através da confeção da amostra e comparação com a respetiva ficha técnica enviada na proposta;	Sabor	10 Pontos	5 Pontos	1 Ponto
	Odor	10 Pontos	5 Pontos	1 Ponto
II) Cumprimento das observações especificadas em C.E.	Textura	10 Pontos	5 Pontos	1 Ponto

C) Frescura	Escala			
	Até 15 minutos	de 16 minutos a 30 minutos	de 31 minutos a 45 minutos	mais de 45 minutos
C1) Frescura medida em tempo de duração (minutos) do percurso desde o local de produção própria até local de consumo. O tempo é calculado com base na colocação das moradas indicadas no site: https://www.google.pt/maps , sendo escolhido o itinerário com menor duração.	10 Pontos	7 Pontos	5 Pontos	2 Pontos
C2) Frescura medida em tempo de duração (minutos) do percurso desde o local de abastecimento até local de consumo. O tempo é calculado com base na colocação das moradas indicadas no site: https://www.google.pt/maps , sendo escolhido o itinerário com menor duração.	10 Pontos	7 Pontos	5 Pontos	2 Pontos
D) Veículo elétrico - pontuação extra atribuída através da verificação do documento único automóvel dos veículos utilizados no transporte dos bens alimentares.	Entrega pouco sustentável - Não utiliza veículo elétrico e/ou híbrido na entrega dos bens alimentares - 1 ponto ; Entrega suficientemente sustentável - utiliza veículo híbrido ou veículo elétrico na entrega dos bens alimentares - 1,5 pontos ; Entrega sustentável - Só utiliza veículo(s) elétrico(s) na entrega dos bens alimentares - 2 pontos ;			