



## CONCURSO PÚBLICO 01/IPBEJA/2024

### EXPLORAÇÃO DE ESPAÇOS NO CAMPUS DO INSTITUTO POLITÉCNICO DE BEJA PARA MÁQUINAS VENDING

#### Ata n.º 1

#### ESCLARECIMENTOS

Decorrido o prazo previsto para a apresentação de pedidos de esclarecimentos, reuniu, aos dez dias do mês de abril de dois mil e vinte e quatro, pelas dez horas, o júri designado para o concurso público em apreço, a fim de prestar os esclarecimentos entendidos como necessários à sua boa compreensão e interpretação, os quais serão apensos às peças do procedimento das quais, nos termos do artigo 50.º do Código dos Contratos Públicos (CCP), fazem parte integrante.

**Interessado:** Delta Cafés 10/04/2024 18h:46m

#### Questões:

“Boa tarde

Após analisarmos as peças do Concurso, surgem-nos algumas dúvidas que gostaríamos que nos clarificassem:

1ª No Caderno de Encargos – Cláusulas Técnicas, Artigo 2., Ponto 18.

18. Os produtos a comercializar devem ser variados, respeitar as regras da alimentação saudável e conforme o despacho nº 7516- a/20216 de 2 junho.

No que se refere aos produtos a comercializar nas máquinas de Vending, devemos respeitar o Despacho. Este despacho diz que não podemos colocar uma série de produtos.... Dos quais refrigerantes, pastelaria variada, etc...

No Anexo III – MAP o Fator de Ponderação para a Valia Técnica/Qualidade (40%), somos penalizados (ou seja não temos a pontuação máxima ) se não colocar refrigerantes, pastelaria variada, etc... estes duas informações contradizem-se. Podem nos esclarecer, sff?

2ª No Programa de Procedimento, Cláusula 11ª – Documentos que integram a Proposta:

- Ponto 2. – Não disponibilizaram o Anexo A.

2. A proposta deve ser elaborada, utilizando para o efeito o documento que contém os atributos (c.f. Anexo A).

- Ponto 3. – não consigo entender o que querem que se apresente.

3. Nota justificativa da partilha de receita, onde seja possível identificar todos os custos inerentes à prestação de serviços a realizar, nomeadamente, entre todos os outros, a metodologia de apuramento da partilha de receita.

Gostaríamos de ver o quanto antes clarificadas estas questões que estamos a colocar, visto que temos de entregar a Proposta até sexta-feira, pois o prazo de entrega termina a 14 de Abril, domingo.

Muito obrigada.

Atenciosamente,"

### **Resposta questão 1:**

O cumprimento do despacho nº 7516-A/2016 é obrigatório para as instalações do Ministério da Saúde, contudo o Instituto Politécnico de Beja, como instituição de ensino superior e integrado no projeto Healthy Campus, cujos objetivos são a criação de ambientes promotores da saúde e do bem-estar dos estudantes, é uma entidade promotora da alimentação saudável.

A intenção foi que os estudantes tivessem sempre opção de escolha, logo devem estar disponíveis nos equipamentos produtos mais saudáveis. Desta forma entende o júri, que deve pontuar de acordo com o caderno de encargos, onde haja sempre presença/disponibilidade de alimentos mais saudáveis, nomeadamente os que apresentem menos sal e menos açúcar.

### **Resposta questão 2:**

O anexo A encontrasse disponível no site do IPBeja, junto aos outros documentos do procedimento, junta-se em anexo.

<https://www.ipbeja.pt/Paginas/default.aspx> .

### **Resposta questão 3:**

Deverá ser apresentada a decomposição do apuramento dos custos e da receita.

Exemplo:

Custos com produtos- 65%

Custos com equipamentos - 20%

Custos manutenção equipamentos- 5%

receita da empresa - 5%

Partilha da receita - 5%

Pelas doze horas e trinta minutos deu-se por encerrada a sessão, sendo lavrada ata assinada pelos elementos do júri e disponibilizada ao interessado via email, e disponibilizada na página do IPBeja, junto aos documentos do procedimento.

O Júri do Procedimento,

---

Presidente

---

1º vogal efetivo

---

2º vogal efetivo (em regime de substituição)