

**RELATÓRIO PRELIMINAR
DO JÚRI DO PROCEDIMENTO**

ARRENDAMENTO DE UM ESPAÇO DE RESTAURAÇÃO NA FEIRA DA MAIA

A. Considerações Iniciais

1. **Valor Base Anual (Mínimo):** €6.000,00 (seis mil euros);
2. **Prazo:** período de 10 (dez) anos, automaticamente renovável por um período de 5 (cinco) anos;
3. **Termo fixado para apresentação de propostas:** até às 17:00:00 do dia 30/04/2026;
4. **Critério de Adjudicação:** Multifator.

B. Propostas Apresentadas

Concorrente	Admissão
Sabores Inadiáveis – Biferia	Admitida
Viviana Sofia Almeida Andrade	Admitida
Rúbrica Abastada – Unipessoal Lda.	Admitida
D'alma – Pastelaria, Catering e Restauração, Lda.	Admitida
Novelmaia – Actividades Hoteleiras, Lda.	Admitida

C. Pedido de Esclarecimentos

No decurso do procedimento, foi apresentado, a 20 de abril de 2026, um pedido de esclarecimentos pela interessada Viviana Sofia Almeida Andrade, visando clarificar a interpretação dos subfatores B1 e B2 da matriz de avaliação, designadamente quanto à relevância da experiência efetiva dos candidatos na gestão ou exploração de estabelecimentos de restauração com conceito análogo ou comparável ao objeto do concurso, ainda que sem titularidade formal do respetivo estabelecimento.

Em resposta, o Júri esclareceu que, para efeitos de avaliação dos subfatores B1 e B2 – “Espaço em Atividade”, pode ser considerada não apenas a titularidade formal de estabelecimentos, mas também situações em que o candidato demonstre uma intervenção direta, efetiva e consistente na respetiva gestão ou exploração. Foi ainda referido que a expressão “operar” constante do regulamento deve ser interpretada em sentido funcional, abrangendo realidades

em que exista participação efetiva na condução da atividade, desde que devidamente comprovada. O Júri entendeu que esta interpretação se mostra conforme com os princípios da proporcionalidade, da concorrência e da transparência, permitindo a avaliação da experiência dos candidatos e assegurando a comparabilidade das propostas.

Acresce que, na sequência do esclarecimento prestado e de forma a assegurar o pleno conhecimento das condições do procedimento por todos os interessados, bem como a salvaguarda dos princípios da concorrência, da igualdade de tratamento e da transparência, foi determinada a prorrogação do prazo para apresentação das propostas, inicialmente fixado para as 17h00 do dia 24 de abril de 2026, passando o mesmo a terminar às 17h00 do dia 30 de abril de 2026.

D. Análise Documental das Propostas

No âmbito do definido no regulamento do concurso, as propostas foram analisadas em todos os seus atributos, representados pelos fatores que densificam o critério de adjudicação e os termos e condições definidos:

a) Propostas admitidas:

- **Sabores Inadiáveis - Biferia** – Analisada a proposta, em conformidade com os requisitos definidos nas peças do procedimento, verificou-se que a entidade apresentou todos os documentos/elementos solicitados, pelo que é admitida.

- **Viviana Sofia Almeida Andrade** – Analisada a proposta, em conformidade com os requisitos definidos nas peças do procedimento, verificou-se que a entidade apresentou todos os documentos/elementos solicitados, pelo que é admitida.

- **Rúbrica Abastada - Unipessoal Lda.** – Analisada a proposta, em conformidade com os requisitos definidos nas peças do procedimento, verificou-se que a entidade apresentou todos os documentos/elementos solicitados, pelo que é admitida.

- **D'alma - Pastelaria, Catering e Restauração, Lda.** – Analisada a proposta, em conformidade com os requisitos definidos nas peças do procedimento, verificou-se que a entidade apresentou todos os documentos/elementos solicitados, pelo que é admitida.

- **Novelmaia - Actividades Hoteleiras, Lda.** – Analisada a proposta, em conformidade com os requisitos definidos nas peças do procedimento, verificou-se que a entidade apresentou todos os documentos/elementos solicitados, pelo que é admitida.

E. Avaliação das Propostas

A apreciação e avaliação das propostas, para efeitos de adjudicação, será efetuada com base nos fatores que serão ponderados de acordo com o modelo mais bem identificado no regulamento, totalizando uma pontuação de 100 (cem) pontos, com valores aproximados à milésima:

1. Qualidade do Conceito / Projeto – 30,000 pontos;
2. Qualidade dos currículos dos proponentes – 40,000 pontos;
3. Valor económico da proposta – 30,000 pontos.

1. Avaliação do Fator Qualidade do Conceito / Projeto

Dentro deste fator, pretende-se avaliar a qualidade da proposta concetual e projetual definida pela proponente, o qual está densificado pelos seguintes subfatores:

- a) Memória Descritiva e Justificativa e alinhamento com as “*Bases de Identidade do Conceito*” definidas pela Entidade Arrendadora (Anexo II);
- b) Diversidade de oferta de serviços e de públicos-alvo;
- c) Qualidade e coerência do projeto com as “*Bases de Identidade do Conceito*” (funcionalidade, imagem, acessibilidade, materiais, mobiliário e equipamento).

Tendo por base os subfatores anteriormente descritos, promove-se pela devida análise das propostas:

- Sabores Inadiáveis - Biferia

No que concerne ao primeiro fator (Qualidade do Conceito / Projeto), a proponente tinha de ter em consideração o envio de uma memória descritiva e justificativa e alinhamento com as “*Bases de Identidade do Conceito*”, definidas pela Entidade Arrendadora (Anexo II). Analisado o documento, apurou-se o seguinte:

- a) A memória descritiva e justificativa evidencia um conhecimento detalhado e completo do estado atual do imóvel objeto de arrendamento e dos desafios técnicos da intervenção, apresentando uma descrição clara, articulada e rigorosa das soluções propostas e uma estratégia coerente para a execução do projeto proposto e para o desenvolvimento da atividade.
- b) A proposta apresenta total conformidade com as “*Bases de Identidade do Conceito*” definidas no Anexo II do Regulamento, com desenvolvimento detalhado na Memória Descritiva e Justificativa.

- c) A proposta integra e descreve de forma detalhada uma carta de produtos muito diversificada, garantindo também um elevado potencial de utilização durante todo o ano, com uma ampla variedade de oferta de serviços e de públicos-alvo.

Quanto à qualidade e coerência do projeto face às “*Bases de Identidade do Conceito*”, designadamente no que respeita à funcionalidade, imagem, acessibilidade, materiais, equipamentos e mobiliário, verificou-se que a proposta apresenta uma solução globalmente muito consistente, evidenciando um layout funcional, equilibrado e devidamente articulado com as necessidades operacionais e com a finalidade do espaço a arrendar. A proposta demonstra, igualmente, uma elevada coerência concetual e estética, refletindo uma imagem alinhada com os objetivos definidos para o espaço e contribuindo para a sua valorização.

No que concerne à acessibilidade, são evidenciadas soluções adequadas que asseguram boas condições de utilização, tanto ao nível dos acessos exteriores como da circulação interna. Adicionalmente, a proposta identifica e caracteriza, de forma detalhada e fundamentada, os materiais, equipamentos e mobiliário da responsabilidade do arrendatário, revelando uma preocupação clara e desenvolvida com a qualidade da solução arquitetónica e funcional, bem como com critérios de durabilidade, resistência, manutenção e sustentabilidade ao longo da vigência contratual. Da análise efetuada não resultaram quaisquer aspetos negativos ou desconformidades relevantes, destacando-se a elevada qualidade, coerência e maturidade da solução apresentada. Posto isto, atribui-se, para o fator em análise, a pontuação de 30,000 pontos.

- Viviana Sofia Almeida Andrade

No que concerne ao primeiro fator (Qualidade do Conceito / Projeto), a proponente tinha de ter em consideração o envio de uma memória descritiva e justificativa e alinhamento com as “*Bases de Identidade do Conceito*”, definidas pela Entidade Arrendadora (Anexo II). Analisado o documento, apurou-se o seguinte:

- a) A memória descritiva e justificativa evidencia um conhecimento detalhado e completo do estado atual do imóvel objeto de arrendamento e dos desafios técnicos da intervenção, apresentando uma descrição clara, articulada e rigorosa das soluções propostas e uma estratégia coerente para a execução do projeto proposto e para o desenvolvimento da atividade.
- b) Mais, a proposta apresenta total conformidade com as “*Bases de Identidade do Conceito*”, definidas no Anexo II do Regulamento, com desenvolvimento detalhado na Memória Descritiva e Justificativa.

- c) A proposta integra e descreve de forma detalhada uma carta de produtos muito diversificada, garantindo também um elevado potencial de utilização durante todo o ano, com uma ampla variedade de oferta de serviços e de públicos-alvo.

Quanto à qualidade e coerência do projeto com as “*Bases de Identidade do Conceito*” (funcionalidade, imagem, acessibilidade, materiais, equipamento e mobiliário), apurou-se que a proposta apresenta conteúdos que evidenciam níveis de funcionalidade razoáveis, em termos espaciais, bem como um funcionamento dos serviços coerente e articulado, podendo, contudo, estar, a este nível, mais detalhada e desenvolvida. Não obstante, considera-se uma proposta viável, com condições maioritariamente funcionais, qualidade e coerência de imagem satisfatória, com condições razoáveis de acessibilidade interna e externa. São identificáveis alguns aspetos negativos, numa ou mais dimensões, que não inviabilizam o funcionamento adequado da atividade. A proposta de projeto apresenta e detalha, de modo parcial e limitado, materiais, mobiliário e equipamentos (nas componentes da responsabilidade do arrendatário), revelando algumas preocupações quanto à qualidade da imagem geral, durabilidade e manutenção das soluções a adotar, relativamente ao horizonte temporal do contrato. Posto isto, atribui-se, para o fator em análise, a pontuação de 25,000 pontos.

- Rúbrica Abastada – Unipessoal Lda.

No que concerne ao primeiro fator (Qualidade do Conceito / Projeto), a proponente tinha de ter em consideração o envio de uma memória descritiva e justificativa em alinhamento com as “*Bases de Identidade do Conceito*”, definidas no Anexo II do regulamento. Analisada a proposta, apurou-se o seguinte:

- a) A Memória Descritiva e Justificativa apresentada revela um conhecimento precário do estado atual do imóvel objeto de arrendamento e dos constrangimentos técnicos associados à intervenção proposta. A descrição das soluções preconizadas apresenta-se pouco desenvolvida, carecendo de maior clareza, detalhe e articulação, o que dificulta a compreensão da estratégia delineada para a execução do projeto e para a exploração da atividade pretendida.
- b) Verificam-se, igualmente, insuficiências relevantes ao nível da fundamentação e da informação disponibilizada, traduzindo-se numa proposta excessivamente genérica e pouco aprofundada. Acresce que a mesma evidencia um reduzido grau de alinhamento com as “*Bases de Identidade do Conceito*”, definidas pela Entidade Arrendadora, constantes do Anexo II, não demonstrando de forma suficientemente consistente a adequação da solução proposta aos objetivos, requisitos e princípios orientadores do procedimento. Em consequência, a Memória Descritiva e Justificativa

apresenta um nível de desenvolvimento global considerado insuficiente para sustentar adequadamente a proposta apresentada.

- c) A proposta integra e descreve de modo adequado uma carta de produtos diversificada, garantindo um potencial de utilização abrangente, sobretudo em períodos sazonais, e uma razoável diversidade de oferta de serviços e de públicos-alvo. Quanto à qualidade e coerência do projeto com as “*Bases de Identidade do Conceito*” (funcionalidade, imagem, acessibilidade, materiais, equipamento e mobiliário), apurou-se que a proposta apresenta conteúdos insuficientes na perspectiva da avaliação do layout e organização dos serviços com muitas insuficiências funcionais, com imagem pouco qualificada e incoerente com o objetivo do espaço a arrendar, bem como condições precárias de acessibilidade interna e externa. A proposta de projeto não apresenta nem detalha, de modo suficiente, materiais, mobiliário e equipamentos (nas componentes da responsabilidade do arrendatário), sendo omissa em termos de preocupações quanto à qualidade da imagem geral, durabilidade e manutenção das soluções a adotar, relativamente ao horizonte temporal do contrato. São identificáveis aspetos negativos relevantes, que condicionam ou põem em causa o funcionamento adequado da atividade. Posto isto, atribui-se, para o fator em análise, a pontuação de 5,000 pontos.

- D'alma - Pastelaria, Catering e Restauração, Lda.

Quanto ao fator da “*Qualidade do Conceito / Projeto*”, a proponente estava vinculada à apresentação de uma memória descritiva e justificativa alinhada com as “*Bases de Identidade do Conceito*”, definidas pela Entidade Arrendadora no Anexo II do Regulamento, devendo demonstrar uma diversidade de oferta de serviços e de públicos-alvo, bem como qualidade e coerência do projeto com as bases de identidade. Analisada a proposta, o Júri apurou o seguinte:

- a) A memória descritiva e justificativa evidencia um conhecimento detalhado e completo do estado atual do imóvel em concurso e dos desafios técnicos da intervenção, apresentando uma descrição clara, articulada e rigorosa das soluções propostas e uma estratégia coerente para a execução do projeto proposto e para o desenvolvimento da atividade.
- b) Ainda, a proposta apresenta total conformidade com as “*Bases de Identidade do Conceito*”, com um desenvolvimento detalhado na Memória Descritiva e Justificativa.
- c) Acresce que a proponente integra e descreve, de forma detalhada, uma carta de produtos muito diversificada, garantindo elevado potencial de utilização durante todo o ano e ampla variedade de oferta de serviços e de públicos-alvo. Quanto à qualidade e coerência do projeto com as “*Bases de Identidade do Conceito*” (funcionalidade, imagem, acessibilidade, materiais, equipamento e mobiliário),

apurou-se que a proposta apresenta conteúdos que evidenciam níveis de funcionalidade razoáveis, bem como um funcionamento dos serviços coerente e articulado, podendo, contudo, estar, a este nível, mais detalhada e desenvolvida. Não obstante, considera-se uma proposta viável com condições maioritariamente funcionais, qualidade e coerência de imagem satisfatória, com condições razoáveis de acessibilidade interna e externa. São identificáveis alguns aspetos negativos, numa ou mais dimensões, que não inviabilizam o funcionamento adequado da atividade. A proposta de projeto apresenta e detalha, de modo parcial e limitado, materiais, mobiliário e equipamentos (nas componentes da responsabilidade do arrendatário), revelando algumas preocupações quanto à qualidade da imagem geral, durabilidade e manutenção das soluções a adotar, relativamente ao horizonte temporal do contrato. Posto isto, atribui-se, para o fator em análise, a pontuação de 25,000 pontos.

- Novelmaia – Atividades Hoteleiras, Lda.

Quanto ao fator da “*Qualidade do Conceito / Projeto*”, a proponente estava vinculada à apresentação de uma memória descritiva e justificativa alinhada com as “*Bases de Identidade do Conceito*” definidas pela Entidade Arrendadora no Anexo II do Regulamento, devendo demonstrar uma diversidade de oferta de serviços e de públicos-alvo, bem como ~~demonstrar~~ qualidade e coerência do projeto com as bases de identidade. Analisada a proposta, o Júri apurou o seguinte:

- a) A memória descritiva apenas evidencia um conhecimento suficiente do estado atual do imóvel objeto de arrendamento e dos desafios técnicos da intervenção, apresentando uma descrição clara e articulada das soluções propostas e uma estratégia coerente para a execução do projeto proposto e para o desenvolvimento da atividade, embora com menor grau de detalhe, sendo identificáveis aspetos que não estão devidamente informados. A proposta está maioritariamente alinhada com as “Bases de Identidade do Conceito” definidas pela Entidade Arrendadora, nos termos definidos no Anexo II, com desenvolvimento suficiente na Memória Descritiva e Justificativa.
- b) Mais, a carta descreve de forma detalhada produtos muito diversificados, garantindo elevado potencial de utilização durante todo o ano e ampla variedade de oferta de serviços e de públicos-alvo.
- c) No entanto, apresenta conteúdos que evidenciam níveis de funcionalidade consideradas razoáveis, bem como um funcionamento dos serviços coerente e articulado, podendo, contudo, estar, a este nível, mais detalhada e desenvolvida. Considera-se uma proposta viável com condições maioritariamente funcionais, qualidade e coerência de imagem satisfatória, com condições razoáveis de acessibilidade interna e externa. São identificáveis aspetos negativos, numa ou mais

dimensões, que não inviabilizam o funcionamento adequado da atividade. A proposta de projeto apresenta e detalha, de modo parcial e limitado, materiais, mobiliário e equipamentos (nas componentes da responsabilidade do arrendatário), revelando algumas preocupações quanto à qualidade da imagem geral, durabilidade e manutenção das soluções a adotar, relativamente ao horizonte temporal do contrato. Posto isto, atribui-se, para o fator em análise, a pontuação de 20,000 pontos.

2. Qualidade dos Currículos dos Proponentes

- Sabores Inadiáveis – Biferia

No que concerne à qualidade dos currículos, relativamente à qualidade curricular dos concorrentes, o candidato apresenta experiência relevante, suficientemente diversificada e devidamente documentada no setor da restauração, revelando competências adequadas à execução do objeto do presente procedimento, ainda que com um grau de especialização e relevância inferior ao observado em experiências mais diretamente relacionadas com o conceito em causa. Como tal, atribui-se a pontuação de 10,000 pontos.

Relativamente ao subfator “Espaços em Atividade”, verifica-se que o candidato não demonstrou dispor, explorar ou operar qualquer estabelecimento em funcionamento que apresente um conceito análogo ou comparável ao definido no Anexo II do procedimento. Com efeito, da documentação submetida não resulta evidência bastante que permita aferir a existência de um espaço com características, modelo de exploração, oferta de produtos e serviços ou enquadramento funcional suscetíveis de serem considerados equivalentes ou comparáveis ao objeto do presente concurso, não podendo, por esse motivo, ser atribuída valorização neste parâmetro de avaliação, pelo que foi atribuída a pontuação de 0,000 pontos.

- Viviana Sofia Almeida Andrade

No que concerne à qualidade dos currículos, relativamente à qualidade curricular dos concorrentes, a candidata apresenta experiência relevante, suficientemente diversificada e devidamente documentada no setor da restauração, revelando competências adequadas à execução do objeto do presente procedimento, ainda que com um grau de especialização e relevância inferior ao observado em experiências mais diretamente relacionadas com o conceito em causa. Como tal, atribui-se a pontuação de 10,000 pontos.

Relativamente ao subfator “Espaços em Atividade”, reconhece-se que a candidata demonstra experiência relevante na área da restauração e exploração de estabelecimentos comerciais. Todavia, os espaços identificados na candidatura não apresentam um conceito, características funcionais ou modelo de exploração que permitam qualificá-los como análogos ou comparáveis ao definido no Anexo II do procedimento. Assim, embora a experiência

evidenciada seja considerada para os parâmetros que avaliam o percurso e a capacidade profissional da candidata, os estabelecimentos apresentados não reúnem os pressupostos necessários para serem valorizados no âmbito deste subfator específico, pelo que foi atribuída a pontuação de 0,000 pontos.

- Rúbrica Abastada – Unipessoal Lda.

No que concerne à qualidade dos currículos, o candidato não demonstra possuir experiência relevante e comprovada no setor da restauração, não tendo apresentado elementos documentais suficientes que permitam evidenciar competências, conhecimentos ou atividade anterior suscetíveis de sustentar a sua aptidão para a execução do objeto do presente procedimento. A documentação apresentada revela-se escassa, genérica e/ou desatualizada, não fornecendo informação bastante para aferir, com o necessário grau de segurança e objetividade, a experiência efetivamente detida pelo candidato nem a sua adequação às exigências e especificidades do concurso em apreço. Posto isto, atribui-se a pontuação de 0,000 pontos.

Relativamente aos “Espaços em Atividade”, os documentos apresentados não demonstram que o candidato disponha, opere ou explore qualquer estabelecimento em atividade com características e conceito análogos ou comparáveis aos previstos no Anexo II, não sendo, por isso, possível valorar positivamente este parâmetro de avaliação, atribuindo-se, portanto, a pontuação de 0,000 pontos.

- D'alma – Pastelaria, Catering e Restauração, Lda.

O candidato evidencia experiência sólida, diversificada e recente no setor da restauração, devidamente comprovada através da documentação apresentada na proposta, com particular incidência na exploração e gestão de conceitos análogos ou comparáveis ao definido no Anexo II – Base de Identidade do Conceito. A experiência demonstrada revela um conhecimento aprofundado das dinâmicas operacionais, comerciais e de gestão inerentes ao setor, bem como uma capacidade consolidada para desenvolver e implementar modelos de negócio alinhados com o objeto do presente procedimento, constituindo um relevante fator de valorização da candidatura, pelo que se atribui a pontuação de 20,000 pontos.

O candidato demonstra dispor de, pelo menos, um estabelecimento em atividade cujo conceito se revela análogo ou comparável ao definido no Anexo II – Base de Identidade do Conceito, encontrando-se o mesmo em funcionamento há mais de três anos. A continuidade da sua exploração ao longo desse período evidencia a consolidação do modelo de negócio, a capacidade de gestão sustentada da atividade e uma experiência prática relevante na operação de um conceito compatível com o objeto do presente procedimento, constituindo um

elemento positivamente valorável no âmbito deste subfactor, sendo-lhe atribuída a pontuação de 20,000 pontos.

- Novelmaia – Actividades Hoteleiras, Lda.

No que concerne à qualidade dos currículos, o candidato não demonstra possuir experiência relevante e comprovada no setor da restauração, não tendo apresentado elementos documentais suficientes que permitam evidenciar competências, conhecimentos ou atividade anterior suscetíveis de sustentar a sua aptidão para a execução do objeto do presente procedimento. A documentação apresentada revela-se escassa, genérica e/ou desatualizada, não fornecendo informação bastante para aferir, com o necessário grau de segurança e objetividade, a experiência efetivamente detida pelo candidato nem a sua adequação às exigências e especificidades do concurso em apreço. Posto isto, atribui-se a pontuação de 0,000 pontos.

Relativamente aos “Espaços em Atividade”, os documentos apresentados não demonstram que o candidato disponha, opere ou explore qualquer estabelecimento em atividade com características e conceito análogos ou comparáveis aos previstos no Anexo II, não sendo, por isso, possível valorar positivamente este parâmetro de avaliação, atribuindo-se, portanto, a pontuação de 0,000 pontos.

3. Avaliação do Fator Valor Económico da Proposta

A avaliação das propostas quanto ao Fator Preço foi realizada de acordo com a fórmula prevista no regulamento.

Da aplicação da referida fórmula resultaram as seguintes pontuações:

- **Sabores Inadiáveis – Biferia** – 13,330 pontos;
- **Viviana Sofia Almeida Andrade** – 26,750 pontos;
- **Rúbrica Abastada – Unipessoal Lda.** – 20,000 pontos;
- **D'alma – Pastelaria, Catering e Restauração, Lda.** – 12,000 pontos;
- **Novelmaia – Actividades Hoteleiras, Lda.** – 20,000 pontos;

F. Resultado da classificação final de cada concorrente

Da ponderação conjunta dos fatores “Qualidade do Conceito / Projeto”, “Qualidade dos Currículos dos Proponentes” e “Valor Económico da Proposta” resulta que a proposta da entidade **D'alma – Pastelaria, Catering e Restauração, Lda.**, obteve uma classificação superior no agregado.

Da soma das pontuações, para cada proposta, resultaram as seguintes pontuações finais:

- **Sabores Inadiáveis – Biferia – 53,330 pontos;**
- **Viviana Sofia Almeida Andrade – 61,750 pontos;**
- **Rúbrica Abastada - Unipessoal Lda. – 45,000 pontos;**
- **D'alma – Pastelaria, Catering e Restauração, Lda. – 77,000 pontos;**
- **Novelmaia – Actividades Hoteleiras, Lda. – 40,000 pontos;**

Nestes termos, e em conformidade com o modelo de avaliação das propostas definido no ponto 11 do Regulamento, a proposta da entidade **D'alma – Pastelaria, Catering e Restauração, Lda.** revela-se a que apresenta a pontuação global mais favorável.

G. Pontuação Geral

Concorrente	Qualidade do Conceito/Projeto	Qualidade dos Currículos dos Proponentes	Valor Anual de Renda	Classificação Final
Sabores Inadiáveis – Biferia	30,000 pontos	10,000 pontos	13,330 pontos	53,330 pontos
Viviana Sofia Almeida Andrade	25,000 pontos	10,000 pontos	26,750 pontos	61,750 pontos
Rúbrica Abastada - Unipessoal Lda.	5,000 pontos	0,000 pontos	20,000 pontos	25,000 pontos
D'alma - Pastelaria, Catering e Restauração, Lda.	25,000 pontos	40,000 pontos	12,000 pontos	77,000 pontos
Novelmaia Act. Hoteleiras Lda.	20,000 pontos	0,000 pontos	20,000 pontos	40,000 pontos

H. Proposta de Ordenação

O júri determina a ordenação das propostas de acordo com o critério de adjudicação, representada na tabela seguinte:

Ordenação	Concorrente	Valor Anual de Renda	Classificação Final
1.º	D'alma - Pastelaria, Catering e Restauração, Lda.	€6.000,00	77,000 pontos
2.º	Viviana Sofia Almeida Andrade	€17.760,00	61,750 pontos
3.º	Sabores Inadiáveis – Biferia	€7.001,00	53,330 pontos



4.º	Novelmaia Act. Hoteleiras Lda.	€12.000,00	40,000 pontos
5.º	Rúbrica Abastada - Unipessoal Lda.	€12.001,00	25,000 pontos

I. Conclusão

Diante todo o conteúdo do presente relatório, propõe o júri:

- a) A admissão e consequente adjudicação da proposta apresentada pela **D'alma - Pastelaria, Catering e Restauração, Lda.**, pelo valor anual de €6.000,00 (seis mil euros);
- b) A ordenação das propostas, de acordo com a tabela prevista no ponto H do presente relatório preliminar.

J. Audiência Prévia

Nos termos do ponto 14. do Regulamento, é fixado um prazo de 5 (cinco) dias úteis para efeitos de audiência prévia.

K. Deliberações

As deliberações foram tomadas por unanimidade.

O Júri do Procedimento,

Ana Gomes, Dr.^a
Presidente

Renato Pinto, Dr.
Vogal

Rita Rodrigues, Eng.^a
Vogal