

Anexo II

BASES DE IDENTIDADE DE CONCEITO E OUTRAS CONDIÇÕES

Cafetaria da Feira da Maia

1. Enquadramento

O concurso visa a instalação e criação de um espaço de restauração com um conceito alinhado com as atuais tendências de consumo alimentar consciente e sustentável.

O que se pretende é um conceito inspirado no movimento *slow food*, que responda às necessidades e tendências contemporâneas através de uma oferta alimentar saudável e sustentável, integrada num ambiente que privilegia o bem-estar e a qualidade de vida.

2. Conceito

Pretende-se que este espaço tenha como base uma filosofia de ***honest food***: comida simples, nutritiva, saborosa e saudável, feita com ingredientes frescos, preferencialmente sazonais, locais e de origem sustentável. A proposta deverá ser transversal a todos os momentos do dia, com especial foco em:

- ***Brunch all day*** — disponível durante todo o horário de funcionamento, com uma oferta variada e inclusiva: ovos, tostas artesanais, *bowls*, panquecas, sumos naturais, *smoothies*, entre outros;
- **Refeições leves e completas** — saladas de autor, pratos quentes de inspiração vegetal, *snacks* saudáveis e opções para partilhar;
- **Opções para diferentes regimes alimentares** — deverá incluir opções *plant-based*, vegetarianas, vegan, sem glúten e *low carb*.

- **Pastelaria / confeitaria artesanal:** deverá complementar a oferta de brunch e refeições ligeiras, reforçando o compromisso com a alimentação saudável e consciente com produtos de pastelaria / confeitaria artesanal, de produção própria e diária, com foco na frescura e qualidade;
- **Gelados artesanais e chás:** o conceito de restauração deverá ainda contemplar componentes de oferta na área de gelataria artesanal e chás quentes e/ou frios.

O serviço deverá privilegiar a **proximidade e a personalização**, com uma abordagem descontraída, mas atenta, onde a experiência do cliente é central.

3. Valores

O projeto a apresentar deverá assegurar a seguinte estrutura de valores:

- **Comida honesta:** transparência na origem dos produtos, processos artesanais e cozinha “de verdade”;
- **Slow food:** uma experiência que convida a abrandar e saborear, num ritmo natural e descontraído;
- **Green food:** sustentabilidade em toda a cadeia — desde os ingredientes à gestão de resíduos;
- **Healthy living:** promoção de bem-estar físico e mental, através da alimentação e do espaço.

4. Espaço e Ambiente

O edifício a afetar a restauração, com cerca de 105 m² de área bruta e amplos vãos envidraçados deverá ser aproveitado ao máximo para criar um ambiente acolhedor, luminoso e natural, com ligação direta à esplanada afeta, com uma área aproximada de 85 m² (conforme peças desenhadas integradas no Anexo III do regulamento do concurso).

A decoração deverá ser orientada por princípios de **design biofílico**, integrando, obrigatoriamente:

- Plantas naturais (preferencialmente, estrelícias e elementos à cor “verde maçã”);
- Materiais sustentáveis, designadamente madeiras claras, fibras naturais e têxteis orgânicas;
- Iluminação natural maximizada e tons suaves, que potenciem uma ambiência de tranquilidade;
- Mobiliário funcional, ergonómico e adaptável ao uso prolongado do espaço – a título indicativo, sugere-se a aplicação de elementos da marca **ADICO**, modelo “Porto”, ou equivalentes.

A **esplanada** deverá constituir uma extensão do conceito do espaço interior, com zonas de sombra, elementos de vegetação e mobiliário confortável.

Os espaços envolventes assinalados no Anexo III como afetos à utilização do equipamento a arrendar podem ser também objeto de melhorias para valorização e qualificação das condições de uso e de integração urbana.

5. Objetivos

- Criar um espaço diferenciador e alinhado com os valores contemporâneos de sustentabilidade, saúde e bem-estar, valorizando a zona envolvente;
- Atrair um público diversificado, com foco em famílias, trabalhadores, estudantes, nómadas digitais e turistas;
- Potenciar o uso do espaço ao longo de todo o dia, desde pequenos-almoços a refeições tardias, com capacidade para eventos e *workshops* ligados à alimentação saudável e sustentabilidade.
- Mais do que um espaço de restauração, a Cafetaria da Feira da Maia deverá ser um espaço de experiência, de pausa e fruição, de ligação entre pessoas, sabores e natureza.

6. Condições de Intervenção Arquitetónica

As propostas / projetos devem respeitar a arquitetura do contexto local e do edifício objeto do arrendamento, recentemente requalificados para a instalação de um equipamento de restauração qualificado.

No âmbito da exploração, as alterações arquitetónicas e ou intervenções preconizadas pela Entidade Arrendatária devem ser sujeitas a aprovação expressa da ESPAÇO MUNICIPAL, e, quando aplicável, a controlo prévio e eventual licenciamento pelo Município, nos termos do Regime Jurídico de Urbanização e Edificação em vigor (RJUE), e do Regulamento Municipal de Urbanização e Edificação do Concelho da Maia (RMUE), observando as seguintes condições:

- Não deturpem a conceção arquitetónica original, garantindo a manutenção da linguagem, da imagem, das proporções e da composição volumétrica, respeitando, em geral, a morfologia do edifício, bem como as suas especificidades construtivas e plásticas;
- Não alterem ou comprometam, de nenhuma forma, a superestrutura resistente do edifício, não se admitindo nenhuma intervenção lesiva e/ou modificativa da mesma.

6. Calendário e Horário de Funcionamento

As instalações deverão manter-se em funcionamento todos os dias do ano (incluindo domingos e feriados obrigatórios), pelo menos entre as 10:00h e as 20:00h, podendo o horário estender-se até às 22:00h, admitindo-se o encerramento nos feriados correspondentes ao dia de Natal e ao domingo de Páscoa.

Qualquer alteração do interesse exclusivo da Entidade Arrendatária, mesmo que pontual, terá de ser submetida a aprovação prévia da ESPAÇO MUNICIPAL, designadamente a possibilidade de encerramento em feriados obrigatórios específicos e a alteração do fecho para uma hora mais tardia.