



**ESPAÇO
MUNICIPAL**

**REGULAMENTO DO CONCURSO: CEDÊNCIA PARA
EXPLORAÇÃO DE UM ESPAÇO DE RESTAURAÇÃO NA FEIRA
DA MAIA**

PROPRIEDADE:

Município da Maia

ENTIDADE GESTORA:

ESPAÇO MUNICIPAL

Renovação Urbana e Gestão do Património, E.M., S.A.

MAIA

RENOVAÇÃO URBANA E GESTÃO DO PATRIMÓNIO

RUA DR. CARLOS PIRES FELCUEIRAS, N.º 181, 4470-157 MAIA, PORTUGAL
TEL (+351) 229 436 030* - geral@espacomunicipal.pt - www.espacomunicipal.pt
*chamada para a rede fixa nacional





Índice

1.	OBJETO DO CONCURSO.....	3
2.	ENTIDADE CONTRATANTE	3
3.	IDENTIFICAÇÃO E CONSULTA DO PROCESSO	3
4.	VALOR BASE DE ADJUDICAÇÃO - RENDA.....	4
5.	JÚRI	4
6.	PRAZO E ENTREGA DE PROPOSTAS	5
7.	SESSÃO DE ABERTURA DAS PROPOSTAS.....	6
8.	MODO DE APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA	6
9.	PRAZO DE MANUTENÇÃO DAS PROPOSTAS.....	8
10.	ESCLARECIMENTOS A PRESTAR PELOS CONCORRENTES.....	8
11.	CRITÉRIO DE APRECIÇÃO E ADJUDICAÇÃO DAS PROPOSTAS.....	8
12.	ANÁLISE DAS PROPOSTAS.....	14
13.	RELATÓRIO PRELIMINAR	15
14.	AUDIÊNCIA PRÉVIA.....	15
15.	RELATÓRIO FINAL.....	15
16.	ENTIDADE QUE PRESIDE AO CONCURSO E PEDIDOS DE ESCLARECIMENTO OU RECLAMAÇÕES	16
17.	ADJUDICAÇÃO E CONDIÇÕES FINANCEIRAS DE EXECUÇÃO.....	16
18.	RESERVA DE NÃO ADJUDICAÇÃO.....	17
19.	LEGISLAÇÃO APLICÁVEL	17



1. OBJETO DO CONCURSO

- 1.1. O presente Regulamento define as normas aplicáveis ao concurso: CEDÊNCIA PARA EXPLORAÇÃO DE UM ESPAÇO DE RESTAURAÇÃO NA FEIRA DA MAIA, pelo período de 10 (dez) anos, automaticamente renovável por um período de 5 (cinco) anos.
- 1.2. A identificação e localização do objeto do presente concurso deve reportar-se às peças desenhadas incluídas sob o Anexo I ao presente regulamento: planta de implantação da Feira da Maia, com a identificação e delimitação do edifício integrado na mesma a afetar à designada “Cafetaria da Feira da Maia”, incluindo espaço exterior afeto à instalação da respetiva esplanada e acessos; e peças desenhadas do projeto de Reformulação do Edifício de Apoio ao Mercado / Feira da Maia.

2. ENTIDADE CONTRATANTE

A Entidade Contratante no âmbito do presente concurso é a Espaço Municipal – Renovação Urbana e Gestão do Património, E.M., S.A., doravante simplesmente designada por Espaço Municipal, pessoa coletiva número 505462583, com sede na Rua Dr. Carlos Pires Felgueiras, 181, 4479-157 Maia, com o número de telefone geral +351 229438030 e com o endereço eletrónico **geral@espacomunicipal.pt**.

3. IDENTIFICAÇÃO E CONSULTA DO PROCESSO

- 3.1. O processo de concurso encontra-se patente na Espaço Municipal, onde pode ser examinado, nos dias úteis, durante as horas de expediente, das 9h:30m às 12h00m e das 14h30m às 17h:00m.
- 3.2. Os interessados poderão obter cópias devidamente autenticadas do processo do concurso.
- 3.3. O processo de concurso encontra-se disponível na página da Internet da Espaço Municipal, onde pode ser examinado, em <http://www.espacomunicipal.pt/>.

4. VALOR BASE DE ADJUDICAÇÃO – RENDA

O valor base anual (mínimo) para a renda fixa-se em **€6.000,00 (seis mil euros)**.

5. JÚRI

5.1. O presente procedimento é conduzido por um Júri composto por 3 (três) membros efetivos e 2 (dois) suplentes, designados por deliberação do Conselho de Administração da Espaço Municipal e tem a seguinte composição:

- a) Luís André Branco de Brito, engenheiro, Diretor Geral da Espaço Municipal, que preside;
- b) Ana Maria Ribeiro Gomes, gestora, Coordenadora da Unidade de Gestão do Património Não Habitacional (GPNH) da Espaço Municipal;
- c) Renato Manuel Silva Pinto, integrado na Subunidade de Contratação Pública da Espaço Municipal;
- d) Rita Alexandra Ferrão Soeiro Lopes Rodrigues, Engenheira, integrada na Unidade de Património Não Habitacional (GPNH) da Espaço Municipal, como membro suplente; e
- e) Amanda Navas Leite, integrada na Subunidade de Contratação Pública da Espaço Municipal, como membro suplente.

5.2. O Júri inicia as suas funções no dia útil subsequente à abertura e publicação do presente concurso e só pode funcionar na presença de três elementos, que corresponde ao número de membros efetivos.

5.3. O Júri do procedimento exercerá as suas funções de acordo e conforme o estabelecido no artigo 68.º do Código dos Contratos Públicos.

5.4. Ao Júri compete praticar todos os atos e realizar todas as diligências relacionadas com o presente procedimento cuja competência não seja cometida à Entidade Contratante, assumindo os seguintes poderes delegados pela Entidade Contratante:

- a) Notificar a decisão de adjudicação ou de não adjudicação;



- b) Notificar o adjudicatário para apresentar os documentos de habilitação ou quaisquer documentos comprovativos da titularidade das habilitações legalmente exigíveis para a execução do Contrato e prestar caução;
 - c) Exigir, se entender necessário, a apresentação ao adjudicatário dos originais dos documentos de habilitação;
 - d) Notificar os concorrentes da apresentação dos documentos de habilitação pelo adjudicatário;
 - e) Conceder ao adjudicatário prazo adicional para a apresentação de documentos em falta.
- 5.5. As deliberações do Júri são tomadas por maioria simples de voto, não podendo haver lugar a abstenções.
- 5.6. Nas deliberações em que haja voto de vencido de algum membro do Júri, deve o mesmo fazer constar da ata as razões da sua discordância, através da competente declaração de voto.
- 5.7. Das reuniões do Júri são lavradas atas que, depois de aprovadas, são assinadas por todos os elementos presentes.

6. PRAZO E ENTREGA DE PROPOSTAS

- 6.1. As propostas serão obrigatoriamente entregues até às **17h:00m do dia 24 de abril de 2026** pelos concorrentes ou seus representantes, na sede da Espaço Municipal, na Rua Dr. Carlos Pires Felgueiras, n.º 181, 4470-157 Maia, contra recibo, ou remetidas pelo correio sob registo e com aviso de receção.
- 6.2. Se o envio da proposta for feito pelo correio, o concorrente será o único responsável pelos atrasos que porventura se verificarem, não podendo apresentar qualquer reclamação na hipótese de a entrega dos documentos se verificar já depois de esgotado o prazo de entrega das propostas.

7. SESSÃO DE ABERTURA DAS PROPOSTAS

- 7.1. A sessão de abertura das propostas terá lugar na sala de reuniões da Espaço Municipal e realizar-se-á no dia útil seguinte à data-limite da entrega das propostas, pelas 11h:00m.
- 7.2. Só poderão intervir na sessão as pessoas que, para o efeito, estiverem devidamente credenciadas pelos concorrentes, bastando para tanto, no caso de intervenção do titular de empresa em nome individual, a exibição do documento de identificação (bilhete de identidade ou cartão de cidadão) e, no caso de intervenção dos representantes de empresas em nome individual, sociedades ou de agrupamentos complementares de empresas, a exibição dos respetivos documentos de identificação e de uma credencial passada pela empresa em nome individual, sociedade ou agrupamento, da qual conste o nome dos representantes.

8. MODO DE APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA

- 8.1. A proposta deve ser redigida em língua portuguesa, sem rasuras, entrelinhas ou palavras riscadas, utilizando o mesmo tipo e tamanho de letra, sem prejuízo de diferenciação de títulos, anotações ou legendas.
- 8.2. A proposta deve ser apresentada em sobrescrito fechado, no qual deverá constar, de forma visível, a menção "Proposta – Cafeteria da Feira da Maia", bem como a identificação do concurso ("CEDÊNCIA PARA EXPLORAÇÃO DE UM ESPAÇO DE RESTAURAÇÃO NA FEIRA DA MAIA ") e da entidade concorrente.
- 8.3. A proposta será acompanhada dos seguintes documentos:
 - a) Memória descritiva do estabelecimento que, em concreto, se pretende instalar no local, caracterizando os objetivos e o(s) serviço(s) a prestar, incluindo carta dos produtos a comercializar, que deverá estar de acordo com o Anexo II ao presente regulamento – "Bases da Identidade de Conceito e Outras Condições", sob pena de exclusão. A memória pode integrar elementos e conteúdos gráficos e peças desenhadas suscetíveis de melhor



descrever e informar a proposta, designadamente em termos de organização funcional e de comunicação visual do conceito, para efeitos de avaliação dos pontos A1., A2. e A3 previsto no ponto 11 – Critério de apreciação e adjudicação das propostas – do presente regulamento;

- b) Valor económico anual da proposta, conforme formulário disponibilizado sob o Anexo III ao presente regulamento, com identificação do endereço de correio eletrónico;
- c) Currículo do candidato, para efeitos de avaliação do ponto B1. previsto no ponto 11 – Critério de apreciação e adjudicação das propostas – do presente regulamento;

No caso de pessoa coletiva, a experiência relevante pode ser demonstrada através dos sócios-gerentes, sendo considerada, para efeitos de avaliação, a experiência do sócio-gerente que evidencie maior antiguidade.

- d) Documento com apresentação de estabelecimento(s), em atividade, em que o candidato opere, como sócio gerente ou no grupo, para efeitos de avaliação do ponto B2. previsto no ponto 11 – Critério de apreciação e adjudicação das propostas – do presente regulamento.
- e) Documento comprovativo da regularização da situação contributiva para com a Segurança Social portuguesa emitido pelo Instituto de Gestão Financeira da Segurança Social;
- f) Declaração comprovativa da situação tributária regularizada, emitida pelo Serviço de Finanças do domicílio ou sede do concorrente.

8.4. Constitui causa de exclusão da proposta a não apresentação dos documentos referidos nas alíneas a) a c) do número anterior.

8.5. Quaisquer esclarecimentos ou suprimentos de propostas, que o júri considere necessários para efeitos de análise e avaliação, serão realizados nos termos do artigo 72.º do CCP.



9. PRAZO DE MANUTENÇÃO DAS PROPOSTAS

- 9.1. Decorrido o prazo de 120 (cento e vinte) dias, contados a partir da abertura das propostas, cessa, para os concorrentes que não hajam recebido comunicação de lhes haver sido adjudicado, a obrigação de manter as respectivas propostas.
- 9.2. O prazo a que se refere o número anterior considerar-se-á prorrogado, por igual período, se os concorrentes nada requererem em contrário.

10. ESCLARECIMENTOS A PRESTAR PELOS CONCORRENTES

- 10.1. Os concorrentes obrigam-se a prestar, relativamente à documentação que instrua as suas propostas, os esclarecimentos que a Espaço Municipal considere necessários.
- 10.2. Sempre que, na fase de apreciação das propostas, a entidade que preside ao concurso tenha dúvidas sobre a real situação económica e financeira ou a capacidade técnica de qualquer dos concorrentes poderá exigir-lhe, antes de proceder à adjudicação, elementos adequados de informação, inclusive de natureza contabilística, indispensáveis para o esclarecimento dessas dúvidas.

11. CRITÉRIO DE APRECIÇÃO E ADJUDICAÇÃO DAS PROPOSTAS

- 11.1. A apreciação e avaliação das propostas, para efeitos de adjudicação, será efetuada com base nos fatores que a seguir se indicam, que serão ponderados de acordo com o seguinte modelo, totalizando uma pontuação de 100 (cem) pontos, com valores aproximados à milésima:

A. Qualidade do Conceito / Projeto – 30,000 pontos

Avalia a qualidade da proposta concetual e projetual com 3 subfatores de avaliação:

A1. Memória Descritiva e Justificativa e alinhamento com as Bases de Identidade do Conceito definidas pela Espaço Municipal (Anexo II) – 10,000 pontos

Pretende-se avaliar a Memória Descritiva e Justificativa, ao nível do conceito / projeto e do alinhamento com as Bases de Identidade do Conceito definidas pela Espaço Municipal:

	Pontuação
A memória descritiva e justificativa evidencia um conhecimento detalhado e completo do estado atual do imóvel objeto de exploração 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. A proposta apresenta total conformidade com as “Bases de Identidade do Conceito” definidas pela Espaço Municipal, nos termos definidos no Anexo II, ou até aspetos de superação, com desenvolvimento detalhado na Memória Descritiva e Justificativa.	10,000
A memória descritiva e justificativa evidencia um conhecimento suficiente do estado atual do imóvel objeto de exploração 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 Espaço Municipal, nos termos definidos no Anexo II, com desenvolvimento suficiente ena Memória Descritiva e Justificativa.	5,000
A memória descritiva e justificativa evidencia um conhecimento precário do estado atual do imóvel objeto de exploração e dos desafios técnicos da intervenção, apresentando uma descrição pouco clara e desarticulada das soluções propostas e uma estratégia com incoerências para a execução do projeto proposto e para o desenvolvimento da atividade. A proposta é excessivamente esquemática e com insuficiências significativas de informação. A proposta revela alinhamento precário com as “Bases de Identidade do conceito” definidas pela Espaço Municipal, nos termos definidos no Anexo II, com desenvolvimento insuficiente na Memória Descritiva e Justificativa.	0,000

A2. Diversidade de oferta de serviços e de públicos-alvo – 10,000 pontos

Refere-se à capacidade de atratividade e de captação de públicos para a valorização urbana e vivencial dos espaços do Mercado / Feira da Maia e da respetiva envolvente, no centro da Cidade da Maia. Pretende-se promover o aumento da atratividade e da capacidade de captação de públicos para a valorização urbana e vivencial dos espaços. Neste sentido, o conceito / projeto será avaliado considerando a seguinte matriz de pontuação:

	Pontuação
A proposta apresenta cumulativamente: (i) carta de produtos estruturada e diversificada, com, pelo menos, 12 referências na oferta de brunch all day e 5 referências de refeições leves e/ou pratos completos; (ii) inclusão de opções para todos os regimes alimentares definidos no Anexo II (plant-based, vegetariano, vegan, sem glúten e low carb), devidamente identificadas; e (iii) integração de oferta de pastelaria/confeitaria artesanal, gelados artesanais e chás.	10,000
A proposta apresenta cumulativamente: (i) carta de produtos com diversidade moderada, com, pelo menos, 8 referências de brunch all day e 3 referências de refeições leves e/ou pratos completos; (ii) inclusão de opções para todos os regimes alimentares definidos no Anexo II, devidamente identificadas; e (iii) integração parcial das componentes de pastelaria/confeitaria, gelados artesanais ou chás.	5,000
A proposta não cumpre cumulativamente os requisitos mínimos definidos para o nível de 5,000 pontos..	0,000

A3. Qualidade e coerência do projeto com as Bases de Identidade do Conceito (funcionalidade, imagem, acessibilidade, materiais, mobiliário e equipamento) – 10,000 pontos

Pretende-se avaliar, no âmbito deste subfator, aspetos essenciais da proposta de intervenção, em termos arquitetónicos e funcionais, considerando a seguinte matriz de pontuação:

	Pontuação
A proposta integra conteúdos que evidenciam um <i>layout</i> totalmente funcional, coerente e bem articulado, revelando igualmente qualidade e coerência da imagem com o objetivo do espaço a explorar, bem como boas condições de acessibilidade interna e externa. A proposta apresenta e detalha, de modo generalizado, materiais, mobiliário e equipamentos (nas componentes da responsabilidade do cessionário), revelando preocupações muito evidentes e desenvolvidas quanto à qualidade da imagem geral, durabilidade e manutenção	10,000



das soluções a adotar, relativamente ao horizonte temporal do contrato. Não são identificáveis aspetos negativos relevantes.	
A proposta apresenta conteúdos que evidenciam níveis de funcionalidade razoáveis, em termos espaciais e de funcionamento dos serviços, coerente e articulado, mas a mesma poderia ser, 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 cessionário), revelando algumas preocupações quanto à qualidade da imagem geral, durabilidade e manutenção das soluções a adotar, relativamente ao horizonte temporal do contrato.	5,000
A proposta apresenta conteúdos insuficientes na perspetiva da avaliação do <i>layout</i> e organização dos serviços, com muitas insuficiências funcionais, com imagem pouco qualificada e incoerente com o objetivo do espaço a explorar, 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 cessionário), 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.	0,000

B. Avaliação de Experiência

B1. Qualidade curricular dos concorrentes – 20,000 pontos

O candidato apresenta experiência sólida, diversificada e recente (últimos 5 anos) devidamente evidenciada no processo documental da proposta, no setor da restauração, com particular incidência em conceitos análogos ou comparáveis ao definido no Anexo II – Base de Identidade do Conceito. Comprova domínio técnico e conhecimento aprofundado do setor e relevante para o objeto do presente concurso.	20,000
---	--------

*No caso de pessoa coletiva, a experiência relevante pode ser demonstrada através dos sócios-gerentes, sendo considerada, para efeitos de avaliação, a experiência do sócio-gerente que evidencie maior antiguidade. Em caso de igualdade, será considerada a experiência que evidencie maior duração total de atividade no setor da restauração.	
O candidato apresenta experiência relevante, diversificação suficiente e documentada no setor da restauração. Comprova algum domínio técnico, incluído eventuais experiências em conceitos semelhantes ao definido no Anexo II – Base de Identidade do Conceito, embora com menor relevância para o objeto do presente concurso.	10,000
O candidato não demonstra, ou demonstra de forma precária, experiência no setor da restauração. A documentação é escassa, genérica ou desatualizada, não permitindo uma avaliação segura no âmbito do objeto do presente concurso.	0,000

B2. Espaços em Atividade – 20,000 pontos

O candidato dispõe de, pelo menos, um estabelecimento em atividade com conceito análogo ou comparável ao definido no Anexo II, com atividade aberta há mais de 3 anos.	20,000
O candidato dispõe de, pelo menos, um estabelecimento em atividade com conceito análogo ou comparável ao definido no Anexo II, com atividade aberta há mais de 6 meses e até 3 anos.	10,000
O candidato dispõe de, pelo menos, um estabelecimento em atividade com conceito análogo ou comparável ao definido no Anexo II, com atividade aberta há até 6 meses.	5,000
O candidato não dispõe de qualquer estabelecimento com conceito análogo ou comparável ao definido no Anexo II.	0,000

D. Valor Económico da Proposta – 30,000 pontos

Este subfator reporta-se à avaliação do valor económico da renda no âmbito da proposta, considerando que a renda mínima é de €6.000,00 (seis mil euros) anuais, nos termos no presente Regulamento.

A pontuação é atribuída em função das seguintes condições:

_ Se a renda anual proposta pelo concorrente (**VEP**) for menor do que o valor de €6.000,00 (seis mil euros)) [se **VEP < €6.000,00**], a proposta é **excluída**, nos termos do disposto no ponto 12;

_ Se a renda anual proposta pelo concorrente (**VEP**), for igual ou maior do que de €6.000,00 (seis mil euros) e menor do que € 15.000,00 (quinze mil euros)

[se **€6.000,00 ≤ VEP_m < €15.000,00**], a proposta é pontuada de acordo com a seguinte fórmula:

$$C = 20 + (VEP - 6\ 000) \cdot \left(\frac{20}{9\ 000} \right)$$

Sendo:

C – pontuação correspondente ao subcritério Valor Económico da Proposta;

VEP – Valor económico anual proposto para a renda [VEP = renda mensal x 12];

_ Se a renda anual proposta pelo concorrente (**VEP**) for maior ou igual do que €15.000,00 (quinze mil euros) [se **VEP ≥ €15.000,00**], a proposta é pontuada de acordo com a seguinte fórmula:

$$C = 50 - 10 \cdot e^{-\frac{(VEP-15\ 000)}{4\ 500}}$$

Sendo:

C – pontuação correspondente ao subcritério Valor Económico da Proposta;

VEP – Valor económico anual proposto para a renda [VEP = renda mensal x 12];

e – base dos logaritmos naturais (número de Euler).

11.2. Em caso de empate será selecionada a proposta que obtiver a pontuação mais elevada no critério “A – Qualidade do Conceito / Projeto”. Persistindo o empate, será considerada a melhor pontuação no critério “B – Qualidade do Currículo dos Proponentes” e, se ainda assim se mantiver o empate, será considerada a melhor pontuação no critério “C – Valor Económico da Proposta”.

12. ANÁLISE DAS PROPOSTAS

- 12.1. As propostas são analisadas em todos os seus atributos, representados pelos fatores e subfatores que densificam o critério de adjudicação e termos ou condições.
- 12.2. Sem prejuízo de outros motivos de exclusão previstos no regulamento, são ainda excluídas as propostas cuja análise revele:
- a) Que não apresentam algum dos atributos ou algum dos termos ou condições definidas no presente Regulamento e no Caderno de Encargos;
 - b) Que não apresentam a totalidade dos documentos indicados no ponto 8;
 - c) Que apresentam atributos que violem os parâmetros base fixados no Caderno de Encargos ou que apresentem quaisquer termos ou condições que violem aspetos da execução do Contrato a celebrar;
 - d) A impossibilidade de avaliação das mesmas em virtude da forma de apresentação de algum dos respetivos atributos;
 - e) Que apresentem propostas de valor económico abaixo do Valor Base de Adjudicação definido no ponto 4;
 - f) A existência de fortes indícios de atos, acordos, práticas ou informações suscetíveis de falsear as regras de concorrência;
 - g) Ao nível dos documentos que integram a proposta, um desconhecimento generalizado do estado atual do imóvel objeto de exploração e dos desafios técnicos da intervenção, sem descrever as soluções propostas e com uma estratégia genericamente incoerente, ao nível da execução do projeto proposto e do desenvolvimento da atividade, sendo que, nestas condições, a proposta apresenta lacunas graves e transversais de informação e de fundamentação técnica ou desadequação das soluções preconizadas, que suportam a inviabilidade da mesma, implicando, por isso, a sua exclusão.

13. RELATÓRIO PRELIMINAR

- 13.1. Após a análise das propostas, o Júri elabora fundamentadamente um relatório preliminar, no qual deve propor a ordenação das mesmas.
- 13.2. No relatório preliminar, o Júri deve também propor, fundamentadamente, a exclusão das propostas que se encontrem numa das situações previstas no presente Regulamento.
- 13.3. Do relatório preliminar constará referência aos esclarecimentos prestados pelos concorrentes.

14. AUDIÊNCIA PRÉVIA

Elaborado o relatório preliminar referido no ponto anterior, o Júri envia-o a todos os concorrentes, fixando-lhes um prazo, não inferior a 5 (cinco) dias, para que se pronunciem, por escrito, ao abrigo do direito de audiência prévia.

15. RELATÓRIO FINAL

- 15.1. Cumprido o disposto no ponto anterior, o Júri elabora um relatório final devidamente fundamentado, no qual pondera as observações dos concorrentes, efetuadas ao abrigo do direito de audiência prévia, mantendo ou modificando o teor e as conclusões do relatório preliminar.
- 15.2. Nesta fase, o Júri pode ainda propor a exclusão de qualquer proposta se verificar a ocorrência de qualquer dos motivos previstos no ponto 12.2 do presente Regulamento.
- 15.3. No caso previsto no número anterior, bem como quando do relatório final resulte uma alteração da ordenação das propostas constante do relatório preliminar, o Júri procede a nova audiência prévia, nos termos previstos no ponto anterior, sendo subsequentemente aplicável o disposto nos números anteriores.

15.4. O relatório final, juntamente com os demais documentos que compõem o processo de concurso, é enviado depois pelo Júri ao órgão competente para a decisão de contratar.

16. ENTIDADE QUE PRESIDE AO CONCURSO E PEDIDOS DE ESCLARECIMENTO OU RECLAMAÇÕES

16.1. A entidade que preside ao concurso é a Espaço Municipal, a quem devem ser apresentadas, por escrito, dentro do prazo fixado para a apresentação das propostas, as reclamações e pedidos de esclarecimento de quaisquer dúvidas surgidas na interpretação das peças patenteadas.

16.2. Os esclarecimentos a que se refere o número anterior serão prestados, por escrito, até ao fim do prazo aí definido, desde que tal seja exequível.

17. ADJUDICAÇÃO E CONDIÇÕES FINANCEIRAS DE EXECUÇÃO

17.1. A adjudicação será notificada ao concorrente selecionado para o endereço de correio eletrónico identificado na proposta.

17.2. Após a referida comunicação, o adjudicatário deverá apresentar uma garantia bancária “*first demand*” – de acordo com o modelo do anexo IV –, no montante correspondente a 50% da renda anual referente ao primeiro ano de execução do contrato.

17.3. A não prestação da caução no prazo fixado para o efeito, por facto imputável ao adjudicatário, determina a caducidade da adjudicação, nos termos do artigo 91.º do Código dos Contratos Públicos.

17.4. Em caso de caducidade da adjudicação por facto imputável ao adjudicatário ou não comparência para efeitos de assinatura do contrato, a entidade adjudicante notificará o concorrente classificado em segundo lugar para efeitos de adjudicação, prestação de caução e subsequente celebração do contrato, e assim sucessivamente.

17.5. A adjudicação será também comunicada aos restantes concorrentes para os endereços de correio eletrónico identificados nas propostas.

18. RESERVA DE NÃO ADJUDICAÇÃO

A Espaço Municipal reserva-se o direito de não adjudicar, se entender que as propostas, designadamente no que se refere à qualidade do projeto ou à experiência comprovada, não reúnem os requisitos exigíveis, considerando os objetivos municipais.

19. LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

O contrato é regulado pela Lei Portuguesa, sendo preenchidas quaisquer lacunas pela aplicação do CCP em vigor, estabelecido no Decreto-Lei n.º 18/2008, de 29 de janeiro.

Maia, abril de 2026

Anexos:

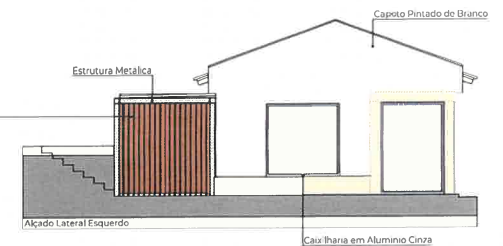
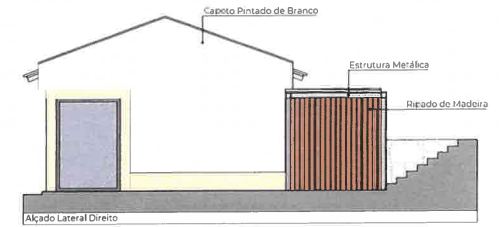
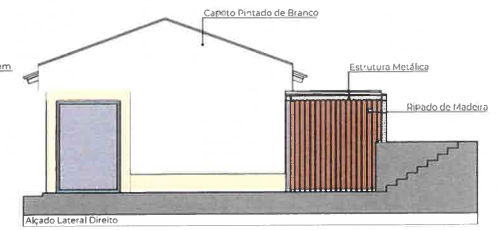
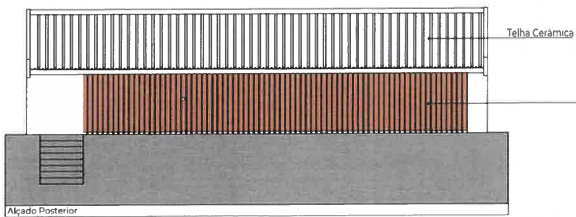
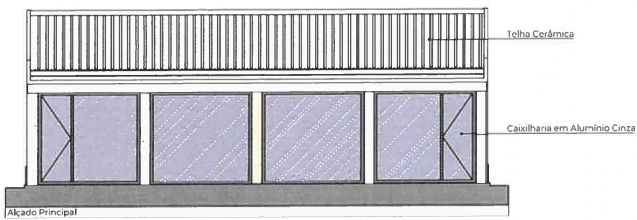
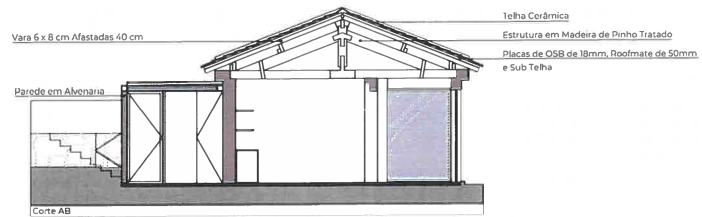
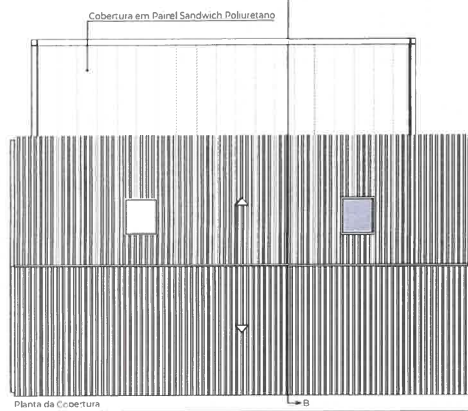
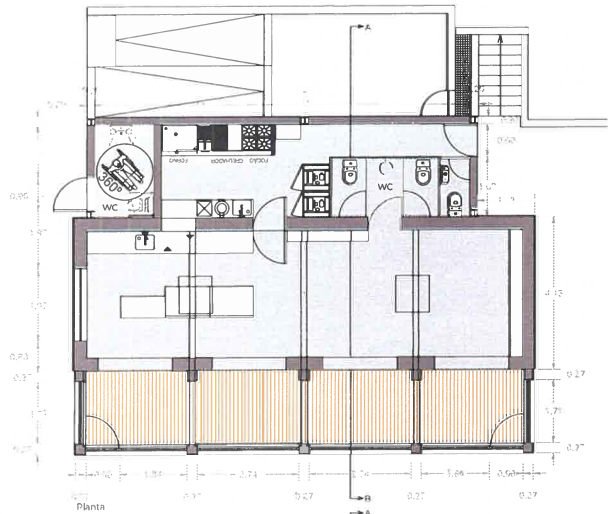
Anexo I – Peças gráficas de localização e caracterização do espaço:

- a) Planta de implantação da Feira da Maia, com a identificação e delimitação do edifício integrado na mesma a afetar à designada “Cafetaria da Feira da Maia”, incluindo espaço exterior afeto à instalação da respetiva esplanada e acessos;
- b) Projeto de Reformulação do Edifício de Apoio ao Mercado / Feira da Maia – proposta geral de arquitetura (escala 1:100);
- c) Projeto de Reformulação do Edifício de Apoio ao Mercado / Feira da Maia – planta com a definição do n.º de lugares interiores e exteriores (escala 1:100);

Anexo II – Bases de Identidade de Conceito e Outras Condições;

Anexo III – Modelos de Declaração do Valor Económico Anual da Proposta (Pessoa Coletiva e Pessoa Singular)

Anexo IV – Modelo de Garantia Bancária



- LEGENDA**
- Soalho de Pinho Tratado
 - Betão afagado com acabamento em verniz e pigmento endurecedor

MAIA

DEPARTAMENTO DE
CONSTRUÇÃO, MANUTENÇÃO,
ENERGIA E MOBILIDADE

**DIVISÃO DE PROJETOS,
EDIFÍCIOS E EQUIPAMENTOS**

FEIRA DA MAIA

Projeto de Arquitetura | Proposta

Coordenação

Susana Carvalho - Arquitecta

Prac. do Doutor José Maria de Carvalho 6674-006, MAIA - Tel: 22 940 86 00 - Fax: 22 940 43 20 - e-mail: dpe@cm-maia.pt - www.cm-maia.pt

Projeto

Susana Carvalho - Arquitecta

Joana Moura - Arquitecta

Desenho

Joana Moura - Arquitecta

Planta, Corte e Alçados

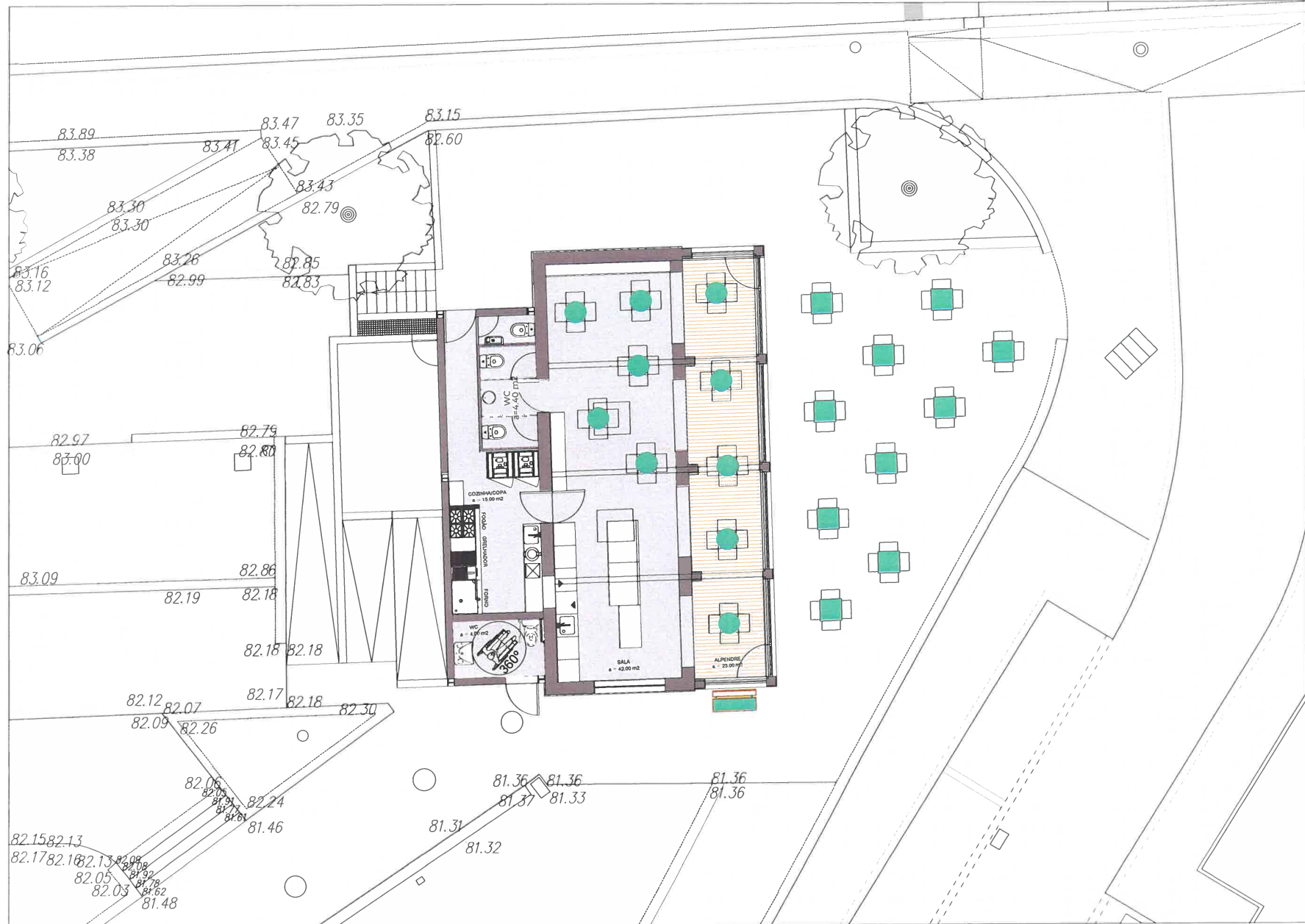
escala

1:100

01



Jul 2025



LEGENDA

- 10 mesas interiores - 40 lugares
- 10 mesas exteriores - 40 lugares

maia

DEPARTAMENTO DE
CONSTRUÇÃO, MANUTENÇÃO,
ENERGIA E MOBILIDADE

**DIVISÃO DE PROJETOS,
EDIFÍCIOS
E EQUIPAMENTOS**

REFORMULAÇÃO DO EDIFÍCIO DE APOIO DO MERCADO/FEIRA DA MAIA

Estimativa de ocupação

coordenação:
Susana Carvalho - Arquiteta

projeto:
Susana Carvalho - Arquiteta
Joana Moura - Arquiteta

desenho:
Joana Moura - Arquiteta

Praça do Doutor José Vieira de Carvalho 4474-006 Maia - Tel: 22 940 86 00 - Fax: 22 944 43 30 - e-mail: dpee@cm-maia.pt - www.cm-maia.pt



Planta

escala:
1:100

02
Jul 2025

3.

Anexo II

BASES DE IDENTIDADE DE CONCEITO E OUTRAS CONDIÇÕES

Cafeteria 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 Cafeteria 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 Cessionária 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.

7. 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 Cessionária, 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.



ANEXO III

Modelo de Declaração do Valor Económico Anual da Proposta

[Pessoa Singular]

Eu, (...) [**indicar nome completo, estado civil, número de identificação fiscal, profissão e morada**], tendo tomado pleno conhecimento do objeto do Concurso: **“CEDÊNCIA PARA EXPLORAÇÃO DE UM ESPAÇO DE RESTAURAÇÃO NA FEIRA DA MAIA”**, pelo prazo de 10 (dez) anos, renovável por um período adicional de 5 (cinco) anos, nos termos do Regulamento do procedimento, comprometo-me a proceder à instalação e exploração do referido espaço, em conformidade com o respetivo Caderno de Encargos, e a pagar à Entidade Arrendadora, a título de renda, o valor anual de **€ (...) [indicar valor em algarismos e por extenso, em Euro]**, a ser pago em doze (12) prestações mensais de igual montante.

Mais declaro que renuncio expressamente a qualquer foro especial, submetendo-me, para todos os efeitos legais decorrentes da execução do presente contrato, à legislação portuguesa em vigor.

Data: (...)

Assinatura: (...)

[Nome]

Endereço de correio eletrónico: _____



RENOVAÇÃO URBANA E GESTÃO DO PATRIMÓNIO

RUA DR. CARLOS PIRES FELGUEIRAS, N.º 181, 4470 157 MAIA, PORTUGAL
TEL. (+351) 229 438 030* · geral@espacomunicipal.pt · www.espacomunicipal.pt
* chamada para a rede fixa nacional

ANEXO III

Modelo de Declaração do Valor Económico Anual da Proposta

[Pessoa Coletiva]

[Nome da entidade], pessoa coletiva n.º **[NIPC]**, com sede em **[morada completa]**, legalmente representada por **[nome do representante]**, na qualidade de **[cargo do representante]**, tendo tomado pleno conhecimento do objeto do Concurso: **“CEDÊNCIA PARA EXPLORAÇÃO DE UM ESPAÇO DE RESTAURAÇÃO NA FEIRA DA MAIA”**, pelo prazo de 10 (dez) anos, renovável por um período adicional de 5 (cinco) anos, nos termos do Regulamento do procedimento, compromete-se a proceder à instalação e exploração do referido espaço, em conformidade com o respetivo Caderno de Encargos, e a pagar à Entidade Arrendadora, a título de renda, o valor anual de **€ (...)** **[indicar valor em algarismos e por extenso, em Euro]**, a ser pago em doze (12) prestações mensais de igual montante.

Mais declara que renuncia expressamente a qualquer foro especial e se submete, para todos os efeitos legais decorrentes da execução do presente contrato, à legislação portuguesa em vigor.

Data: (...)

Assinatura: (...)

[Nome da entidade]

[Nome do representante legal]

[Cargo]

Endereço de correio eletrónico: _____

ANEXO IV

Minuta de Garantia Bancária

Referente à renda anual, na fase de exploração

Em nome e a pedido de [...], pessoa coletiva n.º [...], com sede [...], vem, pelo presente documento, o Banco [...], pessoa coletiva n.º [...], com sede em [...], matriculado na Conservatória do Registo Comercial de [...] sob o número [...], prestar a favor de [...], com sede na [...], com o capital social de [...], entidade com os documentos integralmente depositados em suporte eletrónico, pessoa coletiva n.º [...], uma Garantia Bancária autónoma (*“on first demand”*), no valor de **€ (...)** [indicar valor em algarismos e por extenso, em Euro], destinada a caucionar, no âmbito da **“CEDÊNCIA PARA EXPLORAÇÃO DE UM ESPAÇO DE RESTAURAÇÃO NA FEIRA DA MAIA”**, a **renda anual**, na fase de exploração, como se a mesma estivesse constituída em moeda corrente, responsabilizando-se, logo que para tal instado e sem direito de protesto ou revisão, por fazer a entrega de quaisquer importâncias que, total ou parcialmente e por uma ou mais vezes, lhe sejam reclamadas.

O Banco reconhece expressamente que a obrigação assumida por via desta garantia é totalmente autónoma, distinta e independente das obrigações que garante e que não poderá recusar o pagamento sob qualquer alegação, designadamente da necessidade de qualquer averiguação prévia, nomeada, mas não exclusivamente, de conformidade com o disposto no contrato, nem poderá, o Banco, opor quaisquer outros meios de defesa que aquela mesma solicitante poderia opor-lhe, não lhe assistindo o benefício de excussão prévia. O Banco pagará, ao primeiro pedido, e no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis, as importâncias que lhe venham a ser solicitadas, por escrito, pela entidade beneficiária desta garantia, sem necessidade de qualquer procedimento judicial, administrativo ou de qualquer outra ordem, podendo a

beneficiária indicar ao Banco, até a interpelação para pagamento, terceiro que se lhe substitua como beneficiário da presente garantia.

O valor da presente garantia, que é de **€ (...)** **[indicar valor em algarismos e por extenso, em Euro]**, poderá ser atualizado anualmente, por mera comunicação escrita da beneficiária.

A presente garantia será válida até ao dia **[data de termo do prazo do contrato, acrescido de 3 meses]** inclusive, data-limite para apresentação de qualquer pedido de pagamento ao seu abrigo.

Salvo se denunciada pela beneficiária, a presente garantia só será cancelada mediante comunicação escrita da beneficiária com menção expressa de que cessam as obrigações da Arrendatária ao abrigo do contrato acima referido, não podendo ser revogada, sem o consentimento, por escrito, da beneficiária.

[Local], [data]