



pa

MUNICÍPIO DE ESTARREJA

EDITAL

ISABEL MARIA DA CONCEIÇÃO SIMÕES PINTO, PRESIDENTE DA CÂMARA MUNICIPAL DE ESTARREJA.

Torna público que, a Câmara Municipal de Estarreja, em reunião realizada no dia 12 de fevereiro de 2026, deliberou, por unanimidade, aprovar, a proposta nº 022/GAP/2026, de 30 de janeiro, subscrita pelo senhor Vereador José António Marques, com o seguinte teor: **“HASTA PUBLICA PARA A ATRIBUIÇÃO DE ESPAÇOS NO MERCADO MUNICIPAL – RESTAURANTE E TAKE AWAY”**, e que a seguir se transcreve: -----

1 - Entidade adjudicante: -----

Município de Estarreja, Pessoa coletiva de Direito Público, com o N.I.P.C. 501 190 082, morada na Praça Francisco Barbosa, 3864-001 Estarreja, telefone número 234 840 600, e-mail geral@cm-estarreja.pt. -----

2 – Objeto da hasta pública: -----

A hasta pública tem como objeto a atribuição de espaços destinados a restauração e bebidas (um Restaurante e um Take Away), no Mercado Municipal. -----

3 – Identificação dos espaços e base de licitação: -----

A dimensão, a identificação da tipologia de produtos a comercializar, a base de licitação dos espaços a atribuir são os constantes do quadro abaixo: -----

3.1 – Local: Mercado Municipal: -----

Identificação do espaço	Dimensão	Preço base de licitação	Taxa mensal a pagar pela ocupação	Tipologia de produtos a comercializar	Validade da Arrematação
Restaurante (capacidade 43 lugares)	155,4m ²	€1500,00	€ 875,16	Restauração e bebidas	10 Anos

Take Away	70,72 m ²	€850,00	€ 398,31	Restauração e bebidas	10 Anos
------------------	----------------------	---------	----------	-----------------------	---------

4 – Requisitos Gerais: -----

4.1 - O Restaurante e o take away do Mercado deverão ter um **funcionamento diário**, em regime de permanência, de acordo com os horários previstos no Regulamento dos Horários de Funcionamento dos Estabelecimentos de Venda ao Público e de Prestação de Serviços do Município de Estarreja. -----

4.2 - Os encargos referentes a consumos de luz, gás e água inerentes à utilização dos espaços de venda, são da responsabilidade de cada utente. Os encargos com o consumo de água serão da responsabilidade da Câmara Municipal de Estarreja, sem prejuízo da aplicação do disposto nos números 7 e 8 do artigo 36º do citado regulamento. -----

4.3 - Os encargos referentes a consumos inerentes à utilização do Restaurante e Take Away, são da responsabilidade do utente. -----

4.4 - O Restaurante e Take Away encontram-se dotados de equipamento necessário ao respetivo funcionamento, de acordo com o tipo de atividade a que se destinam. -----

4.5 - A limpeza das áreas comuns da Praceta do Mercado será da responsabilidade da Câmara Municipal de Estarreja. -----

4.6 - Os Utentes do Restaurante e Take Away poderão utilizar as áreas comuns para esplanadas de forma gratuita, na galeria e/ou na área envolvente, mediante prévia aprovação da autarquia. -----

4.7 - O conceito, a decoração, o mobiliário e o espaço a ocupar serão previamente avaliados por uma Comissão composta pelo Vereador, com competências delegadas por despacho da senhora Presidente da Câmara, um Técnico de Turismo e um Arquiteto, a designar para o efeito, que elaborará um relatório final que servirá de suporte à decisão da Senhora Presidente. Para tal, o interessado deverá entregar um projeto/estudo do pretendido, que inclua uma memória descritiva (por exemplo, indicação do tipo de material a ser usado na decoração, cores, mobiliário, etc.). -----

5 – Requisitos específicos para o Restaurante e Take Away: -----

5.1 – Restaurante: -----

5.1.1 - O nome do restaurante será “Mercado”; -----

5.1.2 - A decoração e demais mobiliário são da responsabilidade do utente. Todavia o conceito, a decoração e o mobiliário serão alvo de avaliação no procedimento de seleção, pela comissão supra designada. Para tanto, os interessados deverão através de carta fechada entregar um projeto/estudo do pretendido, que inclua uma memória descritiva (por exemplo, indicação do tipo de material a ser usado na decoração, cores, mobiliário, etc.); -----

5.1.3 - O Restaurante deverá trabalhar à carta/ementa e não apenas à base de diárias. Deverá oferecer uma variedade de peixe, carne, entre outros baseada na gastronomia regional. -----

5.1.4 - Deverão utilizar sempre tolhas e guardanapos de pano. -----

5.2 – Take Away: -----

5.2.1 - O Take Away, funcionará também em regime de venda de refeições ligeiras, cafetaria. -----

5.2.2 - A abertura deste espaço será às 06h00, nos dias em que se realiza a Feira de Estarreja e funcionará de acordo com os horários previstos no Regulamento dos Horários de Funcionamento dos Estabelecimentos de Venda ao Público e de Prestação de Serviços do Município de Estarreja. -----

5.2.3 - A decoração e demais mobiliário são da responsabilidade do utente. Todavia o conceito, a decoração e o mobiliário serão alvo de avaliação no procedimento de seleção, pela comissão supra designada. Para tanto, os interessados deverão através de carta fechada entregar um projeto/estudo do pretendido, que inclua uma memória descritiva (por exemplo, indicação do tipo de material a ser usado na decoração, cores, mobiliário, etc.); -----

5.2.4 - Para além da esplanada a norte, com uma área aproximada de 30,72 m², o concessionário poderá requerer a utilização de área adicional na área envolvente para instalação de esplanada, desde que tal não prejudique a circulação, a utilização dos espaços comuns, nem os direitos e interesses legítimos dos utentes e dos proprietários das demais lojas, e mediante autorização prévia do Município. -----

6 – Critério específico de avaliação – Restaurante: -----

1. O presente modelo define os fatores e a pontuação a ter em conta na avaliação das propostas entregues. ----

2. A arrematação será feita por carta fechada e as propostas serão avaliadas de acordo com os seguintes critérios: -----

a) **PGP - Preço Global da Proposta: 30%;** -----

b) **QP - Qualidade da Proposta: 70%;** -----

3. A proposta mais vantajosa resultará da aplicação da ponderação dos fatores conforme expressão matemática que a seguir se explicita: -----

a) Proposta Final (PF) = (0,30 x PGP) +(0,70 x QP); -----

4. Resulta desta expressão matemática um valor entre 0 e 10, sendo considerada a proposta mais vantajosa aquela cuja pontuação obtenha o valor máximo (10). -----

5. Cada um dos critérios indicados no número anterior será classificado independentemente do outro. -----

6.1 - PGP - Densificação do fator Preço Global da Proposta: -----

A pontuação do fator preço global da proposta (de 0 ao máximo de 10 valores) resulta da aplicação da seguinte expressão matemática, com uma aproximação de decimais: -----

PGP = [(a - b)/(c - b) x 10]; -----

Em que: -----

PGP – Preço Global da Proposta em análise; -----

a – Valor do preço da licitação proposta em análise; -----

b – Valor base da licitação; -----

c – Valor do preço da proposta mais alta. -----

Resulta desta expressão matemática um valor entre 0 e 10 valores. -----

6.2 - QP – Densificação do fator Qualidade da Proposta e respetivas pontuações parciais: -----

A avaliação do fator Qualidade da Proposta (QP) é efetuada numa classificação de 0 a 10 valores e será o **resultado de 3 fatores:** -----

QP.1 – Experiência no ramo da hotelaria (entrega de currículo): (50%); -----

QP.2 - Conceito, decoração e mobiliário (entrega de memória descritiva e justificativa da proposta: (20%); -----

QP.3 – Carta/Ementa (entrega de uma proposta de carta/ementa): (20%); -----

QP.4 – Adequação ao Interesse Público (10%); -----

Os subfatores aqui referidos serão ponderados tendo em conta a decomposição nos descritores abaixo definidos, sendo atribuída a cada proposta uma pontuação em função da apreciação dos aspetos integrantes de cada um deles e conforme expressão matemática que a seguir se indica: -----

QP = (0,50x QP.1) +(0,20x QP.2) +(0,20x QP.3) + (0,10%XQP.4); -----

Resultando um valor entre 0 e 10 valores. -----

6.2.1 - QP.1 – Experiência no ramo da hotelaria -----

Para a avaliação do subfator “Experiência no ramo da hotelaria”, os interessados deverão entregar currículo detalhado e devidamente comprovado. -----

A pontuação variará entre um valor mínimo 0 e um máximo de 10, com uma ponderação final de 50%. -----

- O interessado tem ≥15 anos de experiência comprovada no ramo da hotelaria, trabalhou em restaurantes de referência local, regional ou nacional e deixou a sua marca no mercado – 10 valores; -----
- O interessado tem ≥10 anos de experiência comprovada no ramo da hotelaria, trabalhou em restaurantes de referência local, regional ou nacional e deixou a sua marca no mercado – 5 valores; -----
- O interessado tem ≥15 anos de experiência comprovada no ramo da hotelaria – 3 valores; -----
- O interessado tem ≥10 anos de experiência comprovada no ramo da hotelaria – 2 valores; -----
- O interessado tem <5 anos de experiência comprovada no ramo da hotelaria – 1 valor; -----
- Sem experiência no ramo de hotelaria – 0 valores. -----

6.2.2 - QP.2 – Conceito, decoração e mobiliário-----

Para a avaliação do subfactor “Conceito, decoração e mobiliário”, os interessados deverão entregar um projeto/estudo, que inclua uma memória descritiva e justificativa da proposta. -----

Será analisada a coerência formal da proposta de decoração e mobiliário com o conceito apresentado. -----

A pontuação variará entre um valor mínimo 0 e um máximo de 10, com uma ponderação final de 20%. -----

- Entre 80% a 100% dos elementos que constituem a proposta relacionam-se com os restantes elementos do sistema – 10 valores; -----
- Entre 60% a 79% dos elementos que constituem a proposta relacionam-se com os restantes elementos do sistema – 7,5 valores; -----
- Entre 40% a 59% dos elementos que constituem a proposta relacionam-se com os restantes elementos do sistema. – 5 valores; -----
- Entre 20% a 39% dos elementos que constituem a proposta relacionam-se com os restantes elementos do sistema. – 2,5 valores; -----
- Entre 0 a 19% dos elementos que constituem a proposta relacionam-se com os restantes elementos do sistema. – 0 valores. -----

6.2.3 - QP.3 – Carta/Ementa: -----

Para a avaliação do subfactor “Carta/Ementa”, os interessados deverão de entregar uma proposta de carta/ementa. -----

Na análise da proposta ter-se-á em conta a quantidade de pratos confeccionados com peixes, carne, entre outros.

A pontuação variará entre um valor mínimo 0 e um máximo de 10, com uma ponderação final de 20%. -----

- Carta/Ementa com 2/3 de pratos confeccionados com peixe, carne, entre outros baseada na gastronomia regional – 10 valores; -----
- Carta/Ementa com 1/2 de pratos confeccionados com peixe, carne, entre outros baseada na gastronomia regional – 5 valores; -----
- Carta/Ementa com 1/3 de pratos confeccionados com peixe, carne, entre outros baseada na gastronomia regional – 3 valores; -----
- Carta/Ementa constituída maioritariamente por pratos de carne – 0 valores. -----

6.2.4 - QP.4 – Adequação ao Interesse Público -----

Na avaliação do subfactor “Adequação ao interesse público”, os interessados deverão de apresentar memória descritiva que demonstre o compromisso com valores municipais, nomeadamente o impacto na integração na comunidade e a valorização de produtos locais. -----

A pontuação variará entre um valor mínimo 0 e um máximo de 10, com uma ponderação final de 10%. -----

- Integração na comunidade/valorização de produtos locais, com ≥ 12 eventos e parcerias locais – 10 valores
- Integração na comunidade/valorização de produtos locais, com ≥ 5 e < 12 eventos e parcerias locais – 5 valores-----
- Integração na comunidade/valorização de produtos locais, com < 5 eventos e parcerias locais – 3 valores-
- Não demonstra compromisso com valores municipais – 0 valores -----

7 - Critérios de avaliação – TAKE AWAY: -----

1. O presente modelo define os fatores e a pontuação a ter em conta na avaliação das propostas entregues. ----
2. A arrematação será feita por carta fechada e as propostas serão avaliadas de acordo com os seguintes critérios: -----

a) PGP - Preço Global da Proposta: 30%; -----

b) QP - Qualidade da Proposta: 70%; -----

3. A proposta mais vantajosa resultará da aplicação da ponderação dos fatores conforme expressão matemática que a seguir se explicita: -----

a) Proposta Final (PF) = (0,30 x PGP) +(0,70 x QP); -----

4. Resulta desta expressão matemática um valor entre 0 e 10, sendo considerada a proposta mais vantajosa aquela cuja pontuação se encontrar mais perto do valor máximo (10). -----

5. Cada um dos critérios indicados no número anterior será classificado independentemente do outro. -----

7.1 -PGP - Preço Global da Proposta. -----

A pontuação do fator preço global da proposta (de 0 ao máximo de 10 valores) resulta da aplicação da seguinte expressão matemática, com uma aproximação de decimais: -----

PGP = [(a - b)/(c - b)] x 10; -----

Em que: -----

PGP – Preço Global da Proposta em análise; -----

a – Valor da licitação proposta em análise; -----

b – Valor base da licitação; -----

c – Valor da proposta mais alta. -----

Resulta desta expressão matemática um valor entre 0 e 10 valores. -----

7.2 - QP – Qualidade da Proposta e respectivas pontuações parciais-----

A avaliação do fator Qualidade da Proposta (QP) é efetuada numa classificação de 0 a 10 valores e será o resultado de 3 fatores: -----

QP.1 – Experiência no ramo da hotelaria (entrega de currículo) (60%); -----

QP.2 – Conceito, decoração e mobiliário (20%); -----

QP.3 – Carta/Ementa (20%); -----

Os subfatores aqui referidos serão ponderados tendo em conta os critérios descritores abaixo definidos, sendo atribuída a cada proposta uma pontuação em função da apreciação dos aspetos integrantes de cada um deles e conforme expressão matemática que a seguir se indica: -----

QP = (0,60x QP.1) +(0,20x QP.2) +(0,20x QP.3); -----

Resultando um valor entre 0 e 10 valores. -----

7.2.1 - QP.1 – Experiência no ramo da hotelaria-----

Para a avaliação do subfator “Experiência no ramo da hotelaria”, os interessados deverão entregar currículo detalhado e devidamente comprovado. -----

A pontuação variará entre um valor mínimo 0 e um máximo de 10, com uma ponderação final de 60%. -----

- O interessado tem ≥ 10 anos de experiência comprovada no ramo da hotelaria, trabalhou em restaurantes locais e deixou a sua marca no mercado – 10 valores; -----
- O interessado tem ≥ 5 anos de experiência comprovada no ramo da hotelaria, trabalhou em restaurantes locais e deixou a sua marca no mercado – 5 valores; -----
- O interessado tem ≥ 10 anos de experiência comprovada no ramo da hotelaria – 3 valores; -----
- O interessado tem ≥ 5 anos de experiência comprovada no ramo da hotelaria – 2 valores; -----
- O interessado tem < 5 anos de experiência comprovada no ramo da hotelaria – 1 valor; -----
- Sem experiência no ramo de hotelaria – 0 valores. -----

7.2.2 - QP.2 – Conceito, decoração e mobiliário -----

Para a avaliação do subfactor “Conceito, decoração e mobiliário”, os interessados deverão entregar um projeto/estudo, que inclua uma memória descritiva e justificativa da proposta. -----

Será analisada a coerência formal da proposta de decoração e mobiliário com o conceito apresentado. -----

A pontuação variará entre um valor mínimo 0 e um máximo de 10, com uma ponderação final de 20%. -----

- Entre 80% a 100% dos elementos que constituem a proposta relacionam-se com os restantes elementos do sistema – 10 valores; -----
- Entre 60% a 79% dos elementos que constituem a proposta relacionam-se com os restantes elementos do sistema – 7,5 valores; -----
- Entre 40% a 59% dos elementos que constituem a proposta relacionam-se com os restantes elementos do sistema – 5 valores; -----
- Entre 20% a 39% dos elementos que constituem a proposta relacionam-se com os restantes elementos do sistema – 2,5 valores; -----
- Entre 0 a 19% dos elementos que constituem a proposta relacionam-se com os restantes elementos do sistema – 0 valores. -----

7.2.3 - QP.3 – Carta/Ementa. -----

Para a avaliação do subfactor “Carta/Ementa”, os interessados deverão de entregar uma proposta de carta/ementa. -----

Na análise da proposta ter-se-á em conta a tipologia e apresentação das refeições. -----

A pontuação variará entre um valor mínimo 0 e um máximo de 10, com uma ponderação final de 20%. -----

Cada elemento do Júri atribui um valor de 0 a 10 valores à ementa proposta. -----

8 – Destinatários: -----

Os interessados na ocupação dos espaços devem apresentar proposta em carta fechada. -----

9 – Propostas: -----

9.1 - As propostas deverão ser apresentadas em subscrito opaco e fechado, dirigido à Comissão da “Hasta Pública para a atribuição de espaços destinados ao funcionamento de Restaurante, Take Away no Mercado Municipal “, identificando-se no exterior do mesmo o proponente e o(s) espaços a que respeita. O sobrescrito referido, por sua vez, deve ser encerrado num segundo sobrescrito endereçado ao Presidente da Câmara Municipal, com a identificação do proponente e endereço e a menção à hasta pública respetiva. As propostas podem ser entregues pessoalmente na Subunidade de Atendimento ao Município, ou enviadas por correio, sob registo, devendo, em qualquer dos casos, dar entrada nos Serviços até às 16h00 do dia 02 de março de 2026.

9.2 - As propostas devem indicar o valor da licitação, o espaço pretendido, a identificação da atividade a comercializar e do equipamento de apoio a atividades, bem como os elementos exigidos nos critérios de avaliação. -----

9.3 - Sem prejuízo da indicação individual do valor proposto para cada um dos espaços (Restaurante e Take Away), a avaliação das propostas será efetuada com base no valor global apresentado para a exploração conjunta de ambos os espaços, correspondente à soma dos valores propostos, nos seguintes termos: -----

Restaurante + Take Away = Valor Total-----

10 – Hasta pública: -----

10.1 - A hasta pública para a atribuição dos espaços no Mercado Municipal terá lugar pelas 10h00 do dia 05 de março de 2026, no edifício dos Paços do concelho, em Estarreja, perante a Comissão para esse fim designada.

10.2 – Ao ato publico apenas podem assistir e nele intervir o concorrente aos espaços, ou fazerem-se representar, e estar, em qualquer dos casos devidamente identificados. -----

11 - O valor da arrematação acrescido do IVA (Imposto do Valor Acrescentado) terá que ser pago no prazo de 8 (oito) dias úteis, após a notificação da decisão final de atribuição do espaço, sob pena da arrematação ficar sem efeito. -----

12 - A ocupação dos espaços pelo respetivo arrematante, ficará sujeita ao pagamento da taxa, prevista na Tabela Geral de Taxas desta Câmara, e que será atualizada ordinária ou extraordinariamente, nos termos do artigo 5º do Regulamento Municipal de Taxas, Licenças e outras receitas. -----

13 - O Incumprimento das condições e requisitos relativos à seleção e atribuição de espaços de venda (Restaurante e Take Away) e demais obrigações constantes do Regulamento Municipal aplicável e demais legislação, durante o prazo de funcionamento constituirá motivo para cessação da autorização da utilização após análise, audiência prévia e mediante e deliberação da Câmara Municipal. -----

14 - Considera-se titular do direito de ocupação do Restaurante e Take Away, as pessoas singulares ou coletivas que, reunindo as condições legais e regulamentares aplicáveis, obtenham a correspondente adjudicação camarária, em função do valor total obtido para ambos os espaços. -----

15 – O pagamento das taxas mensais, será efetuado de acordo com o prazo estabelecido no Regulamento Municipal dos Mercados do Município de Estarreja. -----

16 – Causa de não adjudicação: -----

16.1 – Não há lugar à adjudicação nos seguintes casos: -----

1 – Quando não for entregue uma única proposta para ambos os espaços; -----

2 – Quando as propostas apresentadas sejam consideradas inaceitáveis pela Comissão; -----

3 – Quando houver forte presunção de conluio entre os concorrentes; -----

4 – Caso a atividade a exercer por parte do concorrente não se adeque às características do local. -----

16.2 – Caso se verifique a não adjudicação, os concorrentes serão notificados da correspondente decisão, das medidas a adotar e dos respetivos fundamentos. -----

17– Falsidade de documentos e declarações: -----

Sem prejuízo da participação à entidade competente para efeitos de procedimento penal, a falsificação de documentos ou a prestação culposa de falsas declarações determina, consoante o caso a respetiva exclusão ou invalidade da adjudicação e dos atos subsequentes. -----

18 - Exclusão de Propostas: -----

18.1 - Não serão admitidos os interessados/candidatos que não tenham regularizado, perante o Município de Estarreja, a sua situação financeira. -----

18.2 – Serão excluídos os candidatos que apresentem proposta para apenas um espaço e não para os dois espaços (Restaurante e Take Away). -----

19 – Vacatura: -----

Em caso de vacatura dos espaços que venha a ocorrer durante o período de validade do mesmo, fica cometida à Câmara Municipal, a competências para a adjudicação direta dos referidos espaços, até abertura de novo procedimento. -----

20 – Desocupação do espaço adjudicado: -----

Findo o prazo, o adjudicatário deverá deixar o espaço, livre e desocupado no prazo que lhe for fixado por aviso. Se o adjudicatário não sair naquele prazo, a Câmara Municipal de Estarreja procederá à desocupação do espaço, não se responsabilizando por qualquer dano que possa causar aos bens que lá se encontrem, nem pagando qualquer indemnização ou compensação por eventuais danos. O adjudicatário ficará ainda obrigado a indemnizar a Câmara Municipal pelas despesas decorrentes de tal desocupação. -----

21 – Será da responsabilidade do adjudicatário a obtenção de todos os licenciamentos e autorizações necessários ao funcionamento do estabelecimento. -----

22 – Todas e quaisquer reparações e manutenção de equipamentos e/ou obras de conservação interior serão da inteira e exclusiva responsabilidade do adjudicatário, sem direito a indemnização daí decorrente. -----

23 – O adjudicatário deverá promover a abertura do estabelecimento ao público, no prazo de 30 dias, a contar da data da notificação da decisão final da atribuição do espaço, salvo se, fizer prova que a não abertura do estabelecimento não é da sua responsabilidade. -----

24 – A violação de qualquer das condições de arrematação implica a reversão a esta Câmara do lugar de venda, sem que o arrematante tenha o direito a qualquer reembolso ou indemnização. -----

25 - A realização de qualquer obra ou alteração fica sujeita à prévia autorização da Câmara Municipal de Estarreja. -----

Para constar se lavrou o presente Edital e outros de igual teor que vão ser afixados no átrio do Edifício dos Paços do Concelho, no Edifício do Mercado Municipal e publicitado no sítio Internet do Município de Estarreja (www.cm-estarreja.pt). -----

Paços do Concelho de Estarreja, aos 13 dias do mês de fevereiro de 2026. -----

A PRESIDENTE DA CÂMARA,



(Isabel Simões Pinto, Dr.ª)