



ENTIDADE REGIONAL DE TURISMO

NORMAS PARA A ATRIBUIÇÃO DO DIREITO DE EXPLORAÇÃO DO ESPAÇO GASTRONOMIA DO ALENTEJO/RIBATEJO NA FEIRA BETTER TOURISM LISBON TRAVEL MARKET (BTL) 2026

1. Enquadramento

A Better Tourism Lisbon Travel Market_(BTL) é um evento de grande importância para a promoção do destino Portugal e das suas regiões, reunindo profissionais e empresas do setor turístico.

A gastronomia é um dos produtos mais representativos da oferta turística, quer do Alentejo, quer do Ribatejo.

A presença do Alentejo e do Ribatejo na área de gastronomia da BTL configura-se como um reforço à presença promocional da Entidade Regional de Turismo no maior certame turístico nacional.

Para operacionalizar a presença do Alentejo/Ribatejo na vertente gastronómica e proporcionar uma experiência de qualidade durante a BTL 2026, a Entidade Regional de Turismo pretende selecionar um restaurante para prestar serviço durante o evento, na **FIL em Lisboa**, que decorre de 25 de fevereiro a 1 de março.

Esse restaurante será escolhido em função das regras a seguir descritas e representará a gastronomia alentejana e a gastronomia ribatejana.

2. Objeto

Selecionar um restaurante para operar durante a BTL 2026, de 25 de fevereiro a 1 de março, proporcionando uma experiência gastronómica de alta qualidade aos participantes no evento.

-Podem participar as seguintes empresas:

O restaurante deverá obrigatoriamente ter porta aberta no Alentejo ou num dos onze concelhos da área correspondente à CIM da Lezíria do Tejo, ou, não tendo, apresentar uma experiência comprovada de pelo menos cinco anos em feiras de gastronomia ou outras genéricas realizadas em Portugal ou no estrangeiro e que nelas tenha participado através da apresentação da gastronomia do Alentejo ou do Ribatejo.

3. Propostas:

3.1 As propostas serão entregues pessoalmente pelos interessados em carta fechada, dirigida ao Turismo do Alentejo ERT, a/c Comissão de Apreciação das Propostas – Espaço Gastronomia - Destino Nacional Convidado, Rua dos Infantes nº 12, Apartado 335, 7800-495 Beja, ou enviadas pelo correio sob registo, de modo a serem recebidas nesta, até às 17h30 do dia 3 de fevereiro de 2026, sob pena de exclusão.

3.2 As propostas, devidamente assinadas, devem conter, sob pena de exclusão, os seguintes elementos:

3.2.1 Identificação do proponente: nome, nº de identificação fiscal, nº do documento de identificação, data de validade/emissão, morada, contacto telefónico, endereço de correio eletrónico, bem como, no caso de pessoa coletiva: denominação, nº de pessoa coletiva e código de acesso à certidão permanente;

3.2.2 Descritivo da experiência na área da restauração na BTL e/ou em anteriores eventos, equivalentes à BTL, nos últimos cinco anos;

3.2.3 Menu regional proposto para a BTL 2026, composto por:

3.2.3.1 Menu expositores do Stand Alentejo/Ribatejo, no valor máximo de 15€, composto por pão, manteiga, sopa, prato de peixe ou carne, uma bebida e um café;

3.2.3.2 Menu público;

3.2.3.3 Opções vegetarianas.

3.2.4 Preço médio por refeição de venda ao público;

3.2.5 Valor da contrapartida económica para a Entidade Regional de Turismo, a qual não poderá ser inferior a 1.000€ + IVA;

3.2.6 Certidão de inexistência de dívidas à Segurança Social e Finanças;

3.2.7 Comprovativo da titularidade de licença para o exercício da atividade de restauração.

- 3.2.8 Outros elementos que o concorrente considere úteis à análise e valoração da sua proposta.
- 3.3 As propostas devem ser assinadas pelo proponente ou pelos seus representantes legais de modo a identificar claramente quem assina e a qualidade em que o faz.
- 3.4 As propostas serão abertas em ato público no dia 5 de fevereiro de 2026, pelas 14h30, nas instalações de Evora da ERT, sita na Rua de Aviz, nº 90.

4. Apreciação das propostas e critérios de seleção:

- 4.1 As propostas serão apreciadas por uma comissão, composta por três elementos, provenientes dos Serviços da Entidade Regional de Turismo.
- 4.2 A comissão apreciará as propostas, com base nos seguintes critérios e ponderações:
 - 4.2.1 Valor da contrapartida económica para a ERT (VC) – 30%

Este critério será pontuado do seguinte modo:

$$B = [(VCP - VMC)] * 100$$

Em que:

B é a pontuação proposta

VCP é o valor da contrapartida proposto

VMC é o valor mínimo da contrapartida (1.000€)

Será efetuado arredondamento às 2 casas decimais.

- 4.2.2 Representatividade da gastronomia e valores regionais do Alentejo ou do Ribatejo na proposta de menu publico (RGVR) – 70%

Este critério será pontuado do seguinte modo:

Elevada representatividade regional – 5 pontos

Razoável representatividade regional – 3 pontos

Pouca representatividade regional – 1 ponto

- 4.2.3 A pontuação final será dada pela seguinte fórmula:

$$PF = (0,30 * VC) + (0,70 * RGVR)$$

- 4.2.4 Não serão consideradas propostas cujo proponente não tenha experiência na área pretendida.
- 4.2.5 No caso dos restaurantes abertos ao público, só serão consideradas propostas de estabelecimentos que funcionem no Alentejo ou nos onze concelhos da Lezíria do Tejo.
- 4.2.6 A comissão poderá solicitar esclarecimentos, por escrito, sobre as propostas apresentadas, devendo os mesmos ser enviados pela

mesma forma, no prazo que for definido, nunca superior a dois dias úteis.

- 4.2.7 Após a apreciação das propostas, a comissão elabora um relatório devidamente fundamentado, submetendo-o ao órgão competente da Entidade Regional de Turismo, para decisão, a qual deverá acontecer até 10 de fevereiro.
- 4.2.8 Em caso de empate, será selecionado o restaurante que tenha apresentado o valor de contrapartida mais alto. Se ainda assim subsistir o empate, será selecionado o restaurante com a pontuação mais alta no critério RGVR. O sorteio constituirá a última forma de desempate.
- 4.2.9 Da decisão da Entidade Regional de Turismo não existe recurso.

5. Condições da exploração:

- 5.1 Os serviços a prestar correspondem ao usual no tipo de “estabelecimento de restauração”, nos termos da legislação em vigor, consistindo essencialmente no fornecimento de refeições tipicamente alentejanas ou ribatejanas, ou de ambas;
- 5.2 O concessionário garante a qualidade e segurança dos alimentos servidos;
- 5.3 O restaurante deverá servir almoços durante todos os dias do evento e jantares de sexta-feira a domingo, cumprindo rigorosamente o seguinte horário de funcionamento da FIL:

25 de fevereiro (4^a feira) 10:00 às 19:00
26 de fevereiro (5^a feira) 10:00 às 19:00
27 de fevereiro (6^a feira) 10:00 às 23:00
28 de fevereiro (Sábado) 12:00 às 23:00
29 de março (Domingo) 12:00 às 20:00

- 5.4 O serviço a prestar, incluindo o atendimento, deverá obedecer a elevados padrões de qualidade, de modo a ser preservada a imagem institucional da Entidade Regional de Turismo e dos destinos Alentejo ou do Ribatejo;
- 5.5 Os preços praticados no espaço a concessionar serão os que constam na proposta selecionada, podendo ser alterados por acordo entre as partes;
- 5.6 Deverão ser asseguradas as seguintes contrapartidas para a Entidade Regional de Turismo:
 - 5.7 Pagamento de uma taxa de participação, no valor indicado na proposta selecionada, o qual não poderá ser inferior a 1.000€ + IVA à taxa legal em vigor, nas seguintes condições:
 - 5.7.1 50% - Aquando da assinatura do contrato;
 - 5.7.2 50% - No prazo de 10 dias seguidos após a realização do evento.
- 5.8 Não é permitida a transmissão por qualquer forma, do gozo do espaço cedido e/ou da posição contratual do concessionário.
- 5.9 Todas e quaisquer comunicações com a FIL/AIP deverão ser efetuadas através da Entidade Regional de Turismo.

5.10 Localização: Espaço entre o pavilhão 2 e o pavilhão 3 da FIL

6. Obrigações do concessionário:

São obrigações do concessionário:

- 6.1 Suportar as despesas decorrentes da exploração do estabelecimento, com exceção apenas da taxa cobrada pela FIL/AIP que será assegurada pela Entidade Regional de Turismo;
- 6.2 Pagar pontualmente a contrapartida fixada para a concessão;
- 6.3 Respeitar as regras de funcionamento definidas pela FIL/AIP e as indicações que a equipa da Entidade Regional de Turismo no local determinar;
- 6.4 Cumprir toda a legislação aplicável em matéria e comercialização e confeção de géneros alimentares e bebidas, e em particular o previsto no Decreto-Lei nº 10/2015 de 16 de janeiro.
- 6.5 Assegurar os equipamentos, utensílios e apoios necessários para execução, preparação e confeção das refeições.
- 6.6 Assegurar os serviços de limpeza, podendo requisitar o respetivo serviço que tem um custo adicional de 4,54€/m² + IVA.

7. Obrigações da Entidade Regional de Turismo:

São obrigações da Entidade Regional de Turismo as seguintes:

- 7.1 Suportar as despesas com a requisição do espaço do restaurante no evento;
- 7.2 Colaborar com o concessionário, com vista à boa concretização do contrato e seus pressupostos.

8. O restaurante terá ao seu dispor, sem custos, os seguintes equipamentos e serviços:

- Espaço + 54 m² copa.
- 20 Mesas + 80 cadeiras.
- Água, luz, gás.
- Bancada para preparação de produtos alimentares diversos, com cuba de lavagem.
- Bancada para preparação de produtos alimentares diversos.
- Cuba com torneira não manual e kit de higienização.
- 1 Bancada de trabalho.
- Cuba com torneira não manual e kit de higienização.
- Bancada de trabalho com cuba de lavagem.
- 3 Contentores de 140L, para resíduos orgânicos e outro para produtos recicláveis.

9. Contrato

A atribuição do direito de exploração do espaço gastronomia do Alentejo/Ribatejo na BTL será objeto de contrato a celebrar entre as partes.

10. Procedimento deserto

No caso do presente procedimento de seleção ficar deserto, a Entidade Regional de Turismo reserva-se no direito de escolher diretamente o restaurante que representará o Alentejo/Ribatejo.