



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 Évora 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 (4ª feira) 10:00 às 19:00

26 de fevereiro (5ª feira) 10:00 às 19:00

27 de fevereiro (6ª 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.