



Procedimento N.º 10 | 20

Concurso Limitado por Prévia Qualificação

Sem Publicidade Internacional

CADERNO DE ENCARGOS

Objeto do Procedimento

Concessão de uma área de *food-court*

no Mercado Municipal de Loulé

1. Objeto

- 1.1. O presente Caderno de Encargos contém as cláusulas a incluir no contrato a celebrar entre a Entidade Adjudicante Loulé Concelho Global (doravante, para efeitos do presente procedimento, apenas “**LCG**”) e o Concessionário no âmbito do procedimento de concurso limitado por prévia qualificação que tem por objeto a concessão do direito de ocupação, gestão e exploração de uma área de *food court* no Mercado Municipal de Loulé (doravante, para efeitos do presente procedimento, designado apenas por “**Concessão**” e o Mercado Municipal de Loulé designado apenas por “**Mercado**”).
- 1.2. A área objeto do contrato a celebrar (doravante “**Área da Concessão**”), é composta por um espaço afeto a serviços restauração ou de bebidas com a faculdade de exploração acessória de venda de produtos alimentares, de bebidas e outros a estes associados e a concretização de eventos de natureza lúdica/cultural (doravante designado por “**Praça da Restauração**” ou “**Food Court**”), um espaço destinado à copa e um espaço destinado a arrecadação e/ou escritório, a instalar na loja n.º 20 do Mercado, cuja exploração deverá ser efetuada em conformidade com as presentes cláusulas e de acordo com o conceito gastronómico descrito no **Anexo I** ao presente Caderno de Encargos.
- 1.3. A Área da Concessão e os espaços que a compõem encontram-se delimitados no **Anexo II** do presente Caderno de Encargos.

2. Contrato

- 2.1. O Contrato a celebrar será reduzido a escrito nos termos do disposto nos artigos 94.º e 95.º do Código dos Contratos Públicos (doravante “**CCP**”) e a sua execução obedece:
 - a) Às cláusulas do Contrato e ao estabelecido em todos os elementos e documentos que dele fazem parte integrante;
 - b) Ao Decreto-lei n.º 280/2007, de 07.08, que aprova o Regime Jurídico do Património Imobiliário Público, na sua versão mais recente aprovada pela Lei n.º 82-B/2014, de 31.12;

- c) Ao Regulamento dos Mercados Municipais do Concelho de Loulé, publicado no Diário da República, 2.^a Série, n.º 39, de 23 de fevereiro de 2007 (doravante “**RMML**”);
- d) Ao Regime Jurídico de Acesso e Exercício de Atividades de Comércio, Serviços e Restauração, aprovado pelo Decreto-Lei n.º 10/2015, de 16 de janeiro, na sua redação atualmente em vigor;
- e) Em tudo aquilo que não estiver especialmente regulado no contrato e no RJPIP, aplicar-se-á subsidiariamente o disposto no artigo 407.º a 425.º, 429.º e 430.º. do CCP, na redação atualmente em vigor;
- f) À restante legislação e regulamentação aplicável, nomeadamente a que respeita à construção, à revisão de preços, às instalações do pessoal, à segurança social, à higiene, segurança, prevenção e medicina no trabalho e à responsabilidade civil perante terceiros.

2.2. Fazem parte integrante do contrato a celebrar:

- a) Os suprimentos dos erros e das omissões do Caderno de Encargos identificados pelos concorrentes, desde que esses erros e omissões tenham sido expressamente aceites pelo órgão competente para a decisão de contratar;
- b) Os esclarecimentos e as retificações relativos ao Caderno de Encargos;
- c) O Caderno de Encargos;
- d) A proposta adjudicada;
- e) Os esclarecimentos sobre a proposta adjudicada prestados pelo Concessionário;
- f) Todos os documentos mencionados no Contrato ou no Caderno de Encargos.

2.3. Em caso de divergência entre os documentos referidos no número anterior, a respetiva prevalência é determinada pela ordem pela qual são indicados nesse número.

- 2.4. Em caso de divergência entre os documentos referidos na Cláusula 2.2. e o clausulado do contrato e seus anexos, prevalecem os primeiros, exceto quanto aos ajustamentos que, eventualmente, tenham sido propostos nos termos do artigo 99.º do CCP e aceites pelo Concessionário nos termos do disposto no artigo 101.º do mesmo código.

3. Inspeção do MML e da Área da Concessão

Com a assinatura do Contrato a celebrar, o Concessionário reconhece e declara expressamente ter conhecimento integral do Mercado e da Área da Concessão, tendo efetuado os levantamentos que considerou necessários à boa execução do Contrato a celebrar.

4. Prazo da Concessão

- 4.1. A Concessão é atribuída pelo prazo de 5 (cinco) anos.
- 4.2. O prazo previsto no número anterior inicia-se apenas na data em que a Praça da Restauração for aberta ao público, nos termos da Cláusula 6.2. *infra*.

5. Titularidade da concessão, intransmissibilidade do título

- 5.1. A Área da Concessão apenas poderá ser explorada pelo Concessionário, nos termos previstos no RMML, sendo apenas permitida, na Área da Concessão, a permanência de pessoas que se encontrem ao serviço do mesmo, independentemente do vínculo jurídico entre eles, desde que tenha existido prévia comunicação à LCG e possuam identificação própria para o efeito emitida por esta entidade, conforme número seguinte.
- 5.2. O Concessionário e as pessoas ao seu serviço devem possuir fardamento adequado e distintivo, relacionado com a imagem de marca “Praça da Restauração / Food Court” e manter visível perante o público um cartão de identificação atribuído pela LCG.

- 5.3. O Concessionário não poderá subcontratar qualquer das prestações objeto do Contrato a celebrar, ceder a exploração, trespassar ou ceder a sua posição contratual ou qualquer dos direitos ou obrigações emergentes do mesmo, sem a prévia autorização da LCG, salvo se a subcontratação e o respetivo subcontratado ou subcontratados tiverem sido identificados na proposta adjudicada.
- 5.4. A subcontratação e a cessão da posição contratual previstas no número anterior, obedecem ao disposto nos artigos 316.º e seguintes do CCP.

6. Entrega da Área da Concessão e início de Atividade

- 6.1. A Área da Concessão é entregue ao Concessionário na data da celebração do contrato, sendo lavrado um auto de consignação assinado por ambas as Partes.
- 6.2. A abertura da Praça da Restauração ao público deverá ocorrer no prazo máximo de dois meses a contar da assinatura do Contrato a celebrar.
- 6.3. Previamente à abertura da Praça da Restauração ao Público o Concessionário deverá realizar todas as tarefas identificadas nas alíneas a) a l) da Cláusula 13.1. apenas podendo iniciar a atividade após a conclusão de todos os trabalhos e após obtenção de todas as licenças e autorizações necessárias para a exploração do estabelecimento.

7. Identidade visual e gráfica da marca “Praça da Restauração”/Food Court

- 7.1. O Concessionário deverá desenvolver uma proposta original e diferenciadora da identidade visual e gráfica da marca “Praça da Restauração”/ *Food Court*, ou outra designação que, entretanto, venha a ser indicada pela LCG, que apresente um design moderno e contemporâneo, seja facilmente identificada pelos diversos públicos-alvo e constitua um símbolo representativo da identidade, autenticidade, qualidade e tradição do Mercado Municipal de Loulé, devendo ser coerente com o conceito constante do Anexo I ao presente Caderno de Encargos, bem como com o plano de comunicação, *marketing* e eventos apresentado na proposta adjudicada.

- 7.2. A proposta de identidade visual e gráfica mencionada no número anterior deverá conter, para além do estudo e desenvolvimento do logótipo, a *Tagline* e o manual de identidade, onde constem as definições cromáticas (CMYK, PANTONE, RGB, HEX e RAL), as fontes utilizadas, as definições de tipografia, as dimensões mínimas e as margens de segurança, as normas para utilização sobre fundos e sobre imagens, e as regras de comportamento com outros logótipos, designadamente, com os logótipos do Mercado Municipal de Loulé, da LCG e da Câmara Municipal de Loulé.
- 7.3. A proposta de identidade visual e gráfica da marca deverá ser submetida à aprovação da LCG no prazo máximo de 30 (trinta) dias, após a assinatura do contrato, que poderá determinar as alterações que entender necessárias e adequadas.
- 7.4. Após a aprovação da versão final, o Concessionário deverá entregar a arte final em formato vetorial (AI, EPS e PDF) e em formato de imagem (JPG, TIF e PNG).
- 7.5. Sem prejuízo de direitos de terceiros, todos os elementos anteriormente mencionados, entregues pelo Concessionário à LCG, considerar-se-ão propriedade da LCG, cabendo-lhe todos os direitos patrimoniais e de autor a eles inerentes.
- 7.6. Todos os suportes de comunicação produzidos pelo concedente deverão incluir, obrigatoriamente, o logotipo do Mercado Municipal de Loulé e a marca “Praça da Restauração” / *Food Court* (ou outra designação que venha a ser adotada pela LCG).

8. Número de lugares na Praça da Restauração

- 8.1. O Concessionário poderá instalar na Praça da Restauração até um máximo de 108 lugares sentados, com exceção do disposto no número seguinte.
- 8.2. Aos Sábados, até às 13h00, o Concessionário apenas poderá instalar até 54 lugares sentados, estando obrigado a deixar um dos lados do espaço central da Praça da Restauração totalmente livre de objetos e mobiliário; a partir daquela

hora, poderá repor a capacidade máxima do estabelecimento e ocupar ambos os lados da Praça.

- 8.3.** Mediante prévia autorização da LCG, poderá ser permitida, em situações excepcionais, a ampliação do número de mesas e de cadeiras para outros locais do MML, desde que não interfira com a atividade dos demais concessionários do Mercado.
- 8.4.** A autorização prevista no número anterior deverá estabelecer a um prazo limite em função de momentos conjunturais excepcionais, e deverá ter em consideração a necessária conciliação da ocupação do espaço com os atuais concessionários das bancas e das lojas.

9. Reserva de ocupação do espaço central da Praça da Restauração para eventos organizados pelo Município ou autorizados por este

- 9.1.** O Município e a LCG reservam o direito de ocupar integralmente o espaço central da Praça da Restauração durante, no máximo, quatro vezes por ano, para efeitos de organização de eventos por si organizados ou organizados por terceiros e por si autorizados.
- 9.2.** Para os efeitos referidos no número anterior, a LCG comunica, por escrito, ao Concessionário, a sua pretensão de exercer o direito de ocupação do espaço, com uma antecedência mínima de 15 (quinze) dias, devendo em tal comunicação referir a data e o período / horário durante o qual o espaço será ocupado.
- 9.3.** Durante os períodos a que se refere a presente Cláusula, o espaço central deverá encontrar-se totalmente livre de pessoas e bens, devendo o Concessionário acatar e cumprir com as prescrições que venham a ser indicadas na comunicação referida no número anterior, ficando o Município, a LCG ou quem estes indicarem, com o direito a ocupar o espaço nele instalado do modo que assim entender.

10. Equipa Técnica

10.1. O Concessionário obriga-se a afetar à execução do Contrato de Concessão uma equipa técnica em número suficiente e com qualificações e perfis adequados ao cumprimento de todas as obrigações previstas no presente Caderno de Encargos e na proposta adjudicada, incluindo elementos responsáveis pela organização, comunicação e marketing da Praça da Restauração.

10.2. Além da equipa técnica afeta à atividade de restauração e bebidas a desenvolver na Praça da Restauração, o Concessionário deverá assegurar a vigilância e segurança de todo o Mercado, durante o horário de funcionamento da Praça da Restauração, devendo contratar para o efeito vigilantes / seguranças, com título profissional válido.

11. Direitos do Concessionário

Sem prejuízo do disposto no RMML e na demais legislação aplicável, o Concessionário goza dos seguintes direitos:

- a) Fruir a exploração da Área da Concessão;
- b) Beneficiar da utilização dos equipamentos complementares de apoio, em conformidade com as condições e critérios estabelecidos aquando da sua atribuição;
- c) Beneficiar da utilização de todos os espaços e serviços de utilização comum não onerosa;
- d) Apresentar sugestões e reclamações, verbais ou por escrito, individualmente ou através da comissão ou estrutura associativa que os represente, acerca do funcionamento do Mercado;
- e) Solicitar apoio técnico à LCG e utilizar a infraestrutura do Mercado para o cumprimento dos requisitos especificados nas normas ISO 9001, ISO 14001 e NP 4552, embora a responsabilidade pelo cumprimento lhe caiba por inteiro.

12. Obrigações gerais do Concessionário

Sem prejuízo de outras obrigações emergente da legislação aplicável, do presente Caderno de Encargos, das cláusulas contratuais ou do RMML, com a celebração do Contrato o Concessionário assume perante a LCG, as seguintes obrigações gerais:

- a) Executar as prestações objeto do Contrato a celebrar de acordo com as melhores práticas e com elevada qualidade, eficiência, adequação e suficiência, atendendo ao fim a que se destinam, praticando todos os atos necessários ao bom cumprimento das obrigações para si emergentes do Contrato a celebrar;
- b) Executar as prestações objeto do Contrato a celebrar nos prazos estabelecidos neste Caderno de Encargos e nos restantes documentos contratuais;
- c) Suportar todos os encargos direta ou indiretamente relacionados com realização do objeto da Concessão, bem como os referentes à manutenção, conservação, gestão e exploração da Área da Concessão, os quais são da responsabilidade exclusiva do Concessionário;
- d) Efetuar os pagamentos da contrapartida mensal fixa e variável, bem como as taxas mensais devidas pela ocupação e exploração da Área da Concessão;
- e) Executar as prestações objeto do Contrato a celebrar nos termos e condições e especificações técnicas estabelecidos no Caderno de Encargos e nos restantes documentos contratuais;
- f) Obter as necessárias licenças, autorizações ou aprovações que sejam legal e regulamentarmente exigidas para o exercício das atividades compreendidas na Concessão e suportar todos os custos que lhes sejam inerentes;
- g) Prover os meios materiais e humanos que sejam necessários e adequados à completa e perfeita execução do Contrato a celebrar;
- h) Cumprir e implementar todas as regras e recomendações de higiene e sanitárias definidas pelas autoridades de saúde;

- i) Cumprir as normas, regulamentos e legislação aplicáveis à elaboração dos projetos e à execução de todos os trabalhos;
- j) Na medida em que a LCG se encontra certificada nos referenciais ISO 9001, ISO 14001 e NP 4552 e tendo em atenção as exigências das três normas, o Concessionário obriga-se ao cumprimento de toda a legislação relacionada com a prestação do serviço e com o cliente, com o consumo de água, energia, deposição de resíduos e emissão de ruído e ainda ao cumprimento do Código do Trabalho, no que se refere à relação com os seus colaboradores;
- k) Proceder com a diligência necessária, nomeadamente no que respeita à recolha da informação prévia indispensável, à planificação das circunstâncias de modo, tempo e lugar, à ordenação dos meios e, em geral, à antecipação das situações relevantes para a execução das prestações objeto do Contrato a celebrar, de modo a salvaguardar que a mesma é feita nos termos contratados, sem suspensões ou falhas que pudessem ter sido previstas;
- l) Assegurar a exploração da Concessão durante todo o seu prazo sem interrupções ou suspensões injustificadas, e a agir com toda a diligência e eficiência na realização do objeto da Concessão;
- m) Não alterar as condições de execução das prestações objeto do Contrato a celebrar fora dos casos expressamente previstos no presente Caderno de Encargos;
- n) Prestar, de forma correta, atempada e fidedigna, todos os esclarecimentos e informações que razoavelmente lhe sejam solicitados pela LCG;
- o) Avisar de imediato a LCG sempre que algum perigo ameace os equipamentos objeto da Concessão, ou que terceiros se arroguem direitos sobre os mesmos;
- p) Comunicar à LCG, de imediato ou logo que possível, e por escrito, qualquer circunstância que possa condicionar ou influir na regular

execução das prestações objeto do Contrato a celebrar e, em particular, qualquer alteração à sua situação jurídica ou comercial, bem como dos seus colaboradores afetos àquela execução;

- q) Observar e garantir a confidencialidade relativamente a toda a informação a que venha a ter acesso, no âmbito ou em virtude do Contrato a celebrar;
- r) Designar quem o represente, perante a LCG, para efeitos de gestão e acompanhamento da execução do Contrato a celebrar, e comunicar à LCG, com antecedência, a sua eventual substituição.

13. Deveres e Obrigações específicos do Concessionário

13.1. Sem prejuízo dos deveres gerais constantes no RMML e de outras obrigações previstas na legislação aplicável ou no presente Caderno de Encargos, o Concessionário, compromete-se, nomeadamente, a:

- a) Apresentar à LCG, para efeitos de aprovação desta, no prazo de máximo de 30 dias após a celebração do Contrato, uma proposta de proposta original e diferenciadora da identidade visual e gráfica da marca para o(s) estabelecimento(s) a instalar na Praça da Restauração, nos termos da Cláusula 7ª;
- b) Elaborar os projetos e realizar os trabalhos de execução das ligações às redes de águas, eletricidade, esgotos e telecomunicações para fornecimento de toda a Área de Concessão, em conformidade com as especificações técnicas do **Anexo III**;
- c) Requerer a instalação de contadores para os ramais das infraestruturas a estabelecer na Área da Concessão e suportar os seus custos;
- d) Contratar serviços de fornecimento de água e eletricidade para toda a Área da Concessão;
- e) Instalar, a suas únicas expensas, internet sem fios, gratuita para os utilizadores, e que cubra a totalidade da Praça da Restauração;

- f) Realizar, na Praça da Restauração, as intervenções, melhoramentos e trabalhos necessários ao bom funcionamento do espaço, garantindo a coerência estética e formal do Mercado e providenciando pela prévia aprovação da LCG dos referidos trabalhos;
- g) Realizar na Loja n.º 20 do Mercado as obras necessárias à sua transformação em espaço de arrecadação;
- h) Adquirir, fornecer e instalar todos os equipamentos e utensílios necessários ao bom e eficaz funcionamento dos espaços da Praça da Restauração, da Copa e Loja n.º 20;
- i) Adquirir e instalar os elementos de decoração, iluminação e mobiliário a colocar na Área da Concessão, sendo que os mesmos estão sujeitos à aprovação do Autor do Projeto de Arquitetura e/ou da LCG, de modo a garantir a coerência estética e formal dos espaços e o direito autoral, devendo respeitar os níveis de qualidade de materiais e padrões estéticos impostos e adotados pela LCG como sendo mais adequados à decoração do MML;
- j) Sujeitar, prévia e necessariamente, à aprovação do Autor do Projeto de Arquitetura a tipologia dos anúncios e letreiros a utilizar;
- k) Fornecer e instalar os equipamentos de segurança de primeira intervenção, composto por extintor de 6Kg, manta ignífuga e outros exigidos na legislação em vigor;
- l) Adquirir e instalar todos os equipamentos e utensílios necessários ao bom e eficaz funcionamento da Área da Concessão, os quais são obrigatoriamente de primeira utilização;
- m) Cumprir e fazer cumprir todas as regras legais, regulamentares e procedimentais, bem como os requisitos, aplicáveis à exploração das atividades na Praça da Restauração, assim como o disposto nas Cláusula 17ª e seguintes do presente Caderno de Encargos, relativamente às matérias de horário de funcionamento, horário de abastecimento, segurança alimentar, higiene, ruído, salubridade, qualidade, preservação

do ambiente, condições das instalações, segurança no trabalho, devendo, ainda, respeitar integralmente os deveres das entidades empregadoras e os direitos dos trabalhadores nos termos do Código do Trabalho;

- n) Assegurar a manutenção e conservação dos equipamentos, materiais e estruturas que integram a Concessão durante todo o período do mesmo, garantindo a sua reposição ou recuperação sempre que necessário;
- o) Zelar pelo bom funcionamento da Praça da Restauração e assegurar a qualidade do serviço prestado, bem como o cumprimento das regras de higiene e segurança dos géneros alimentícios;
- p) Não trespassar a Concessão ou ceder a sua exploração a terceiros;
- q) Não alterar o ramo de comércio, a natureza da atividade ou os conceitos de gastronómicos indicados na proposta, sem a aprovação prévia da LCG;
- r) Não alterar os menus de forma substancial sem autorização prévia da LCG;
- s) Empregar apenas trabalhadores com formação profissional específica para cada área de atividade a desenvolver na Praça da Restauração, com exceção dos trabalhadores com funções de limpeza e copa;
- t) Assumir todas as obrigações relativas ao pessoal empregado na exploração, cumprindo e fazendo cumprir todas as disposições legais em matéria laboral;
- u) Usufruir da Área da Concessão e exercer os restantes direitos concessionáveis apenas de acordo com os fins objeto da concessão e nos termos estabelecidos na mesma, bem como não ocupar superfície ou espaço superior ao que lhe foi concedido;
- v) Utilizar a loja n.º 20 do Mercado exclusivamente para efeitos de escritórios, arrecadação, armazenamento de equipamentos e de produtos e instalações técnicas, podendo, mediante autorização prévia por escrito da LCG, utilizar o espaço com outra finalidade;

- w) Garantir, a suas únicas expensas, a limpeza da Área da Concessão, devendo esta ser contínua durante o período de funcionamento da Praça da Restauração; a partir das 15 horas, caberá igualmente ao Concessionário assegurar a limpeza das instalações sanitárias do MML;
- x) Garantir, após o encerramento da Área da Concessão, a realização de uma limpeza geral, a qual deverá incidir sobre a toda a Área da Concessão e sobre toda a área comum do Mercado, incluindo os corredores comuns e as instalações sanitárias, devendo ser previamente fornecidas à LCG, para efeitos de aprovação prévia, as Fichas Técnicas e Fichas de Segurança dos produtos a aplicar no pavimento *Terrazo*;
- y) Proceder ao fecho do Mercado após o encerramento da Área da Concessão ao público e depois de efetuada a limpeza geral referida na alínea anterior;
- z) Assegurar, a suas únicas expensas, a segurança técnica e humana da Área da Concessão, sendo obrigatória a presença de um vigilante na Praça da Restauração quando esta se encontre em funcionamento;
- aa) Assegurar, a suas únicas expensas, a segurança de todo o Mercado nos períodos em que somente ou maioritariamente a Praça da Restauração se encontre em funcionamento;
- bb) Instalar, a suas únicas expensas, novas câmaras de CCTV que garantam a segurança técnica da Área de Concessão, devendo concertar previamente a sua instalação com o prestador de serviços de vigilância da LCG;
- cc) Suportar todos os custos com a utilização de máquinas, aparelhos, utensílios, ferramentas, bem como assegurar, a expensas suas, a manutenção, conservação e/ou substituição dos equipamentos, materiais e estruturas da Concessão, durante todo o período da mesma, de modo a assegurar a boa execução da exploração;
- dd) Suportar todos os custos com o consumo de eletricidade, de água e de internet que se verifiquem na Área da Concessão;

- ee) Respeitar, cumprir e fazer cumprir integralmente o horário de funcionamento do Mercado, as regras de acesso à Área da Concessão e de circulação de géneros e mercadorias, constantes no RMML;
- ff) Não afixar qualquer publicidade na Área da Concessão, quer no seu interior, quer no seu exterior, a não ser que expressamente autorizada pela LCG, designadamente para divulgação de atividades de interesse público;
- gg) Decorar, adequada e satisfatoriamente, a Praça da Restauração em épocas festivas, em conformidade com as orientações e diretrizes que possam ser impostas pela LCG;
- hh) Participar e apoiar a LCG na dinamização de eventos no Mercado;
- ii) Realizar ao longo de cada ano civil os eventos que tenha previsto realizar na proposta adjudicada, devendo providenciar, atempadamente, pela autorização da LCG para a sua realização;
- jj) Enviar à LCG, no final de cada ano civil, uma proposta de ementa na qual conste as refeições que se tencionam vender no ano civil seguinte, devendo esta estar em linha e enquadrar-se integralmente no âmbito da oferta e dos conceitos gastronómicos apresentados na proposta do Concessionário;
- kk) Registrar em livro oficial próprio, nos termos da legislação aplicável, e remeter às entidades oficiais e à LCG todas as reclamações dos utentes, fazendo expresso anúncio da existência do referido livro;
- ll) Facultar às autoridades fiscalizadoras competentes o acesso à Área da Concessão e o exame de documentos, livros e registos diretamente relacionados com a respetiva atividade e permitir a realização de auditorias à Área da Concessão, ficando obrigado a seguir e solucionar em tempo útil todas as recomendações, observações e não conformidades resultantes de tais auditorias;
- mm) Retirar da Área da Concessão, sempre que lhe seja ordenado, o pessoal que a LCG ou o Município de Loulé entenderem, designadamente por:

- i. Não possuir capacidade profissional e/ou cuja permanência no local se julgue inconveniente para a disciplina e bom cumprimento das suas obrigações;
 - ii. Não cumprir as disposições legais em vigor, referente à segurança e aos serviços médicos no trabalho.
- nn) Sempre que a caução for total ou parcialmente executada, proceder ao reforço da caução até limite prestado inicialmente, devendo fazê-lo no prazo máximo de 15 (quinze) dias contados da notificação da LCG para o efeito;
- oo) Cumprir prontamente as instruções, ordens, recomendações e observações dos funcionários e agentes do Município de Loulé e da LCG, devidamente mandatados para o efeito;
- pp) Finda a concessão, devolver a Área da Concessão à LCG em bom estado de conservação e limpeza.

13.2. No que respeita à sua atividade diária e aos produtos a adquirir para a confeção das ementas, o Concessionário obriga-se:

- a) Adquirir, preferencialmente no MML, os alimentos de origem vegetal utilizados na confeção das suas iguarias, designadamente, as verduras, hortaliças e tubérculos, privilegiando sempre os de cultura biológica;
- b) Adquirir o pescado vendido no MML e, apenas, o proveniente do mar e do rio, salvo em casos de inexistência no Mercado do produto concreto necessário à confeção de pratos da ementa, da sua indisponibilidade ou rutura de stock, caso em que poderá adquirir, no Mercado, espécies provenientes da aquicultura ou fora do Mercado espécies de rio e do mar;
- c) Adquirir, preferencialmente no MML, os produtos cárneos provenientes de animais de raças autóctones, criados em território nacional e de forma sustentada, salvo se no Mercado não existir produto concreto necessário à confeção de pratos da ementa;
- d) Adquirir os demais alimentos/ingredientes utilizados na confeção das suas iguarias nas lojas instaladas no Mercado ou, em caso de indisponibilidade

do produto no Mercado ou de rutura de stock, nos estabelecimentos próximos;

- e) Garantir que, pelo menos, 25 % dos vinhos constantes da carta são de produção algarvia;
- f) Disponibilizar água engarrafada de marca algarvia em vasilhame de vidro, exceto nos serviços de *takeaway*;
- g) Garantir que o transporte e acondicionamento de todos os produtos alimentares é feito em recipientes reutilizáveis;
- h) Garantir a não utilização de plástico em toda a linha de produção e exploração;
- i) Garantir que não são confeccionados e/ou servidos alimentos processados industrialmente;
- j) Cumprir integralmente as especificações constantes do Anexo I ao presente Caderno de Encargos “Conceito Gastronómico a Implementar na Praça da Restauração”, bem como o constante da proposta adjudicada.

14. Contrapartidas a pagar pelo Concessionário

14.1.O Concessionário obriga-se a pagar à LCG uma contrapartida mensal fixa correspondente a: *[valor indicado na proposta do Concessionário o qual não pode ser inferior ao valor indicado no Programa do Procedimento]*, acrescido de IVA à taxa legal em vigor; e

14.2.A partir do primeiro mês do segundo ano de vigência do Contrato, o Concessionário obriga-se, ainda, a pagar à LCG uma contrapartida mensal variável correspondente a 2% do volume de negócios, acrescido de IVA à taxa legal em vigor.

14.3.Sem prejuízo do disposto nos números anteriores, e além dos montantes ali referidos, o Concessionário obriga-se a pagar as taxas devidas pela ocupação de espaço público fixadas no Regulamento e Tabela de Taxas e Licenças da Câmara Municipal de Loulé.

15. Condições de pagamento

- 15.1.** O Concessionário efetuará o pagamento da contrapartida mensal fixa até ao 10.º dia do mês a que respeita, ou até ao dia útil imediatamente seguinte, sendo esta quantia devida a partir da abertura da Praça da Restauração ao Público ou depois de decorrido o prazo de dois meses após a celebração do Contrato, consoante a que ocorrer primeiro, e mediante a emissão da primeira fatura pela LCG, a qual deverá ser paga a pronto pagamento.
- 15.2.** O Concessionário obriga-se, desde o início da exploração da Concessão, a comunicar à LCG o valor do volume de vendas realizado no mês anterior até ao 5.º dia do mês seguinte ao que respeita.
- 15.3.** A partir do momento em que o pagamento da contrapartida mensal variável passe a ser exigido nos termos do presente Caderno de Encargos, esta deverá ser paga no prazo de cinco dias, após a emissão da fatura.
- 15.4.** A falta de pagamento no prazo designado faz incorrer o concessionário em mora, que determinará a obrigação do pagamento da contrapartida mensal em dívida, acrescido de juros de mora à taxa legal, sem embargo de poder ser aplicada a penalidade prevista na alínea c) da Cláusula 33.1. e de constituir causa de resolução da concessão, a promover pela LCG, nos termos da alínea l) da Cláusula 32.1.
- 15.5.** Em caso de falta de pagamento, a LCG reserva-se o direito de acionar a caução prestada, sem prejuízo de se manter a obrigação de indemnização prevista no ponto anterior.
- 15.6.** O preço mensal devido pela concessão será atualizado, anualmente, de acordo com a taxa de inflação indicada pelo INE, caso esta taxa seja positiva, não havendo qualquer atualização para baixo no caso de aquela ser negativa.

16. Diferimento do pagamento da renda fixa

- 16.1.** Durante o primeiro ano de vigência do Contrato, o Concessionário poderá, a qualquer momento, e por uma única vez, solicitar à LCG o diferimento do

pagamento da contrapartida mensal fixa referente a um período máximo de 6 meses para os 12 meses posteriores ao término do primeiro ano de vigência.

16.2.O pagamento das contrapartidas mensais fixas diferidas será efetuado em prestações mensais não inferiores a um duodécimo do montante total da mensal, pagas juntamente com a contrapartida fixa do mês em causa.

17. Horário de funcionamento

17.1.A Área da Concessão funcionará, obrigatoriamente, todos os dias em que o Mercado se encontre aberto e em funcionamento e, obrigatoriamente:

- a) Entre maio e outubro: das 11 horas - horário de abertura - às 23 horas - horário de encerramento, sem prejuízo do Concessionário requerer à LCG a modificação do horário de abertura para um horário a partir das 9h00 e/ou do horário de encerramento até ao limite das 1h00, caso em que a LCG não poderá recusar, salvo se devidamente justificado e por razões objetivas devidamente fundamentadas;
- b) Entre outubro e maio: das 11h - horário de abertura - até às 21h - horário de encerramento, sem prejuízo do Concessionário requerer à LCG a modificação do horário de abertura para um horário a partir das 9h00 e/ou do horário de encerramento até ao limite da 1h00, caso em que a LCG não poderá recusar, salvo se devidamente justificado e por razões objetivas devidamente fundamentadas.

17.2.O Concessionário pode requerer à LCG a abertura ao público da Praça da Restauração em dias em que o Mercado se encontre encerrado, devendo, para o efeito, apresentar um requerimento à LCG com, pelo menos 20 dias de antecedência, em relação ao primeiro dia de abertura pretendido, com indicação do horário de funcionamento e do período durante o qual aquele deverá vigorar.

17.3.A LCG deverá responder ao pedido apresentado no número anterior no prazo máximo de 10 dias após a sua receção, considerando-se o mesmo deferido no caso de a LCG não emitir qualquer resposta dentro daquele prazo.

17.4. O horário de funcionamento autorizado nos termos dos números anteriores deverá vigorar, pelo menos, durante 2 (dois) meses seguidos, a contar do primeiro dia de funcionamento, não podendo, durante esse período, ser reduzido o horário de funcionamento, sem prejuízo de poder ser ampliado, desde que com autorização da LCG.

17.5. O disposto nos números anteriores não prejudica a possibilidade de a LCG vir a definir pontualmente um horário diferente, em função da sazonalidade e dos fluxos de pessoas, assim como de possíveis atividades a realizar, ficando a LCG, neste caso, obrigada a comunicar com a antecedência mínima de 15 (quinze) dias úteis, a alteração do horário de funcionamento.

18. Horário de abastecimento

O abastecimento da Área da Concessão, no período da manhã, deve ser efetuado antes da abertura ao público do Mercado e no máximo até às 9h00; no período da tarde, deverá ser efetuado entre as 16 horas e as 19 horas, salvo aos sábados em que o abastecimento, no período da manhã, deverá ser efetuado até às 7 horas.

19. Instalações da Área da Concessão

19.1. Sem prejuízo do disposto nos números seguintes, o Concessionário deve cumprir e fazer cumprir as condições de higiene e salubridade previstas na legislação em vigor ou que sejam impostas pelas autoridades sanitárias e fiscalizadoras competentes e pelas autoridades de saúde.

19.2. A Área de Concessão deve dispor de infraestruturas básicas de fornecimento de água, eletricidade e rede de esgotos com as devidas ligações às redes gerais.

19.3. A Praça da Restauração deve dispor, no mínimo, de uma área de serviço que deve estar completamente separada da área destinada ao público e instalada de forma a evitar a propagação de fumos e cheiros.

19.4. Para efeitos do número anterior, entende-se por área de serviço as zonas de receção e armazenagem de géneros alimentícios, cozinha, copa, zona de

fabrico e de empratamento, bem como os vestiários e instalações sanitárias destinadas ao uso do pessoal.

19.5. A cozinha, copa e as zonas de fabrico, devem conter lavatórios e torneiras com sistema de acionamento não manual, destinadas à higienização das mãos.

19.6. A Área da Concessão deve dispor de meios ou equipamentos que permitam assegurar a separação de resíduos de forma a promover a sua valorização por fluxos e fileiras: papel ou cartão/embalagens/ vidro/resíduos orgânicos/ óleos alimentares usados.

19.7. O Concessionário deverá garantir que as instalações da Praça da Restauração são adequadas e não apresentam riscos para a segurança dos alimentos e para a saúde dos clientes e consumidores.

20. Higiene da Área da Concessão

O Concessionário garantirá que a Área da Concessão está em permanente bom estado de conservação e de higiene, cumprindo e fazendo cumprir, nomeadamente, as seguintes regras:

- a) As instalações, utensílios, aparelhos e equipamentos integrantes da Área da Concessão, devem ser sujeitos a operações de lavagem diárias ou bi-diárias e, se necessário, a operações de desinfeção, de forma a garantir a segurança dos alimentos;
- b) Devem ser previstos programas de higienização regular;
- c) Os trabalhadores que manipulam os alimentos devem manter um elevado grau de higiene pessoal e usar vestuário limpo e adequado e, sempre que necessário, que confira proteção;
- d) É proibida a manipulação de géneros alimentícios, bem como a presença em locais onde se manuseiem alimentos, a pessoas que sofram ou sejam portadoras de doença facilmente transmissível através dos alimentos ou que estejam afetadas com doença que tenha probabilidades de contaminação direta ou indireta;

- e) Deve ser implementado um plano de controlo de pragas adequado às instalações da Área da Concessão;
- f) Devem ser implementadas em toda a Área da Concessão e, em particular, na Praça da Restauração, bem como pelos trabalhadores / colaboradores do Concessionário, todas as medidas constantes das orientações das autoridades nacionais e regionais de saúde e destinadas a evitar a propagação de vírus e doenças, designadamente o vírus causador da COVID-19 ou outros de estirpe idêntica.

21. Segurança alimentar

O Concessionário deverá respeitar e fazer respeitar as normas legais e regulamentares aplicáveis ao manuseamento, preparação, acondicionamento e venda de produtos alimentares, nomeadamente:

- a) Garantir que todos os alimentos que são disponibilizados ao consumidor são seguros, devendo criar, aplicar e manter procedimentos de segurança alimentar baseados nos princípios de Análise de Perigos e Controlo de Pontos Críticos ou HACCP;
- b) Caucionar a existência de armazenagem que permita a conservação dos alimentos a temperaturas corretas;
- c) Controlar e avaliar os fornecedores no que diz respeito ao cumprimento dos requisitos de higiene e segurança alimentar;
- d) Supervisionar as práticas de higiene e manipulação dos alimentos por parte do pessoal;
- e) Garantir que as operações de empratamento e distribuição são realizadas sem riscos para a segurança dos alimentos e para a saúde dos consumidores;
- f) Assegurar que o responsável pelo Sistema HACCP tem formação em aplicação dos princípios HACCP de acordo com a metodologia recomendada pelo *Codex Alimentarius*, sendo que, caso o responsável

seja recrutado internamente, o Concessionário deverá fornecer condições para que o colaborador tenha formação adequada para o desempenho da função.

22. Obrigações de informação aos consumidores

Devem ser afixadas obrigatoriamente, em local destacado e em língua portuguesa, as seguintes informações, quando aplicáveis:

- a) Nome e entidade exploradora;
- b) Restrições de acesso ou permanência na Área da Concessão;
- c) Restrição à admissão de animais, caso seja aplicável, excetuando os cães de assistência;
- d) Interdição, condicionamento, ou permissão de fumar;
- e) Existência de Livro de Reclamações;
- f) Horário de funcionamento;
- g) Lista de preços;
- h) Restrições à venda de bebidas alcoólicas;
- i) Identificação das entidades de Resolução Alternativa de Litígios (RAL);
- j) Exigência de consumo ou despesa mínima obrigatória;
- k) Denominação dos géneros alimentícios e informação sobre alergénios;
- l) Informação sobre o sistema de deteção de objetos perigosos;
- m) Informação sobre o sistema de videovigilância.

23. Obras, benfeitorias e outros trabalhos

23.1. A realização de quaisquer obras de conservação, beneficiação ou modificação da Área da Concessão, depende de prévia autorização da LCG e do pagamento das taxas eventualmente devidas, devendo o Concessionário disponibilizar à LCG todos os elementos necessários para que esta se possa pronunciar,

designadamente, os projetos de obras, com descrição minuciosa das cores, materiais a utilizar e tempo previsto para a sua realização.

- 23.2.** Sem prejuízo de possíveis alterações ao Projeto, as intervenções por parte do Concessionário devem sempre respeitar o Projeto de Arquitetura e as descrições constantes do **Anexo II** do presente Caderno de Encargos.
- 23.3.** É da responsabilidade do Concessionário a fiscalização das obras e trabalhos a executar, reservando-se o Município e a LCG no direito de intervir com caráter vinculativo.
- 23.4.** O Concessionário é responsável por assegurar que o serviço prestado e o pessoal encarregado da realização das obras têm qualificações e níveis de qualidade e eficiência adequados.
- 23.5.** As intervenções, melhoramentos e trabalhos a realizar no âmbito de obras de conservação, beneficiação ou modificação, bem como a decoração, mobiliário e a tipologia dos letreiros e anúncios, não poderão descaraterizar a coerência estética e formal do Mercado (interior ou exterior) e devem obrigatoriamente ser previamente aprovadas pela LCG.
- 23.6.** Com o termo do prazo da concessão, o Concessionário entregará a Área da Concessão nas condições em que o conjunto lhe foi entregue na data da celebração do contrato.
- 23.7.** Todas as obras e benfeitorias incorporadas nos pavimentos, paredes, tetos ou outras partes da Área da Concessão e que não possam ser retiradas sem prejuízo para a, ou sem causar dano à, Área da Concessão, ficarão, no termo da Concessão, a ser propriedade do Município de Loulé, não podendo ser retiradas nem ser exigida qualquer compensação por elas, salvo autorização expressa da LCG e desde que o prejuízo seja integralmente reparado, não lhe assistindo, em qualquer caso, o direito a qualquer compensação ou indemnização.

24. Bens móveis e equipamentos a afetar à Concessão

24.1. O Concessionário é responsável por instalar e afetar à Concessão todos os bens móveis e equipamentos que sejam necessários ao desenvolvimento da atividade concedida, nos exatos termos do Contrato a celebrar.

24.2. Todas os bens móveis e equipamentos a afetar à Concessão pelo Concessionário, designadamente, as máquinas, os aparelhos, o mobiliário, os utensílios, as ferramentas, devem ser de novas, i.e., de primeira utilização, não se admitindo bens e equipamentos já usados ou que sejam reutilizados.

24.3. O Concessionário pode tomar de aluguer, por locação financeira ou por figuras contratuais afins bens e equipamentos a afetar à Concessão, desde que em tais contratos fique salvaguardado o direito potestativo do Concedente a, mediante contrapartida, aceder ao uso desses bens e suceder na respetiva posição contratual em caso de sequestro, resgate ou resolução da concessão.

24.4. Constituem encargos do Concessionário os custos com a utilização de máquinas, aparelhos, utensílios, ferramentas, bem como todos os encargos com a manutenção e/ou substituição dos equipamentos existentes, em tudo o indispensável à boa execução da exploração.

24.5. Com o termo do prazo da concessão, o Concessionário tem direito a retirar todos os bens móveis e equipamentos que tenham sido por si afetos à Concessão; no caso em que a remoção dos bens ou equipamentos cause danos à Área da Concessão ou a algum dos seus elementos, partes ou componentes, o Concessionário obriga-se a reconstituir de imediato a situação anteriormente existente, detendo o Concedente um direito de retenção sobre os bens e equipamentos.

24.6. O disposto no número anterior não se aplica em caso de resgate ou sequestro da Concessão, casos em que a LCG terá o direito a, mediante contrapartida, aceder ao uso desses bens durante o sequestro ou, em caso de resgate, até ao termo do prazo de vigência do Contrato que havia sido contratado.

25. Propriedade Intelectual, conceptualização da marca e *marketing*

25.1. Todos os direitos de propriedade intelectual e industrial relacionados com o Mercado Municipal de Loulé e com a Praça da Restauração / *Food Court*, ainda que com outra designação que lhe venha a ser dada pela LCG para efeitos de *marketing* e comunicação, são da titularidade do Município e da LCG.

25.2. Todos e quaisquer materiais de promoção e *marketing* relacionados com a atividade desenvolvida na Área da Concessão pelo Concessionário, independentemente do seu suporte, formato ou plataforma utilizada, incluindo os eventos a realizar pelo Concessionário, deverão mencionar sempre o Mercado Municipal de Loulé e a Praça da Restauração / *Food Court* ou outra designação que venha a ser dada à área de restauração do mercado.

25.3. É totalmente proibida a realização de quaisquer iniciativas ou formas de *marketing* e comunicação individual por parte do Concessionário, devendo toda a comunicação e todo o desenvolvimento do conceito das atividades desenvolvidas pelo Concessionário na Praça da Restauração serem realizados à luz das marcas associadas ao MML e à Praça da Restauração / *Food Court*.

26. Deveres e Obrigações da LCG

Sem prejuízo do seu direito de livre atribuição de lojas e lugares no Mercado, durante a vigência da Concessão, a LCG obriga-se a não concessionar novos espaços no Mercado para exploração de atividade concorrencial à do Concessionário, sem prejuízo de poder renovar os títulos de utilização do domínio público de estabelecimentos já existentes.

27. Fiscalização

27.1. Assiste à LCG o poder de fiscalizar o cumprimento pelo Concessionário das obrigações emergentes do Contrato a celebrar e monitorizar a qualidade e o nível de desempenho do mesmo, podendo, designadamente, ordenar a realização de auditorias, solicitar do Concessionário todo o tipo de

informações, documentos e registos, incluindo contabilísticos, designadamente, faturas, pedidos de encomenda, recibos, entre outros.

27.2. O Concessionário facultará à LCG, ou a quem esta indicar, livre acesso a todas as instalações, bem como a todos os registos e documentos relativos à atividade inerente ao objeto do Contrato a celebrar, e prestará todos os esclarecimentos e informações que lhe forem solicitados.

27.3. Sem prejuízo da obrigação de comunicação nos termos da Cláusula 15.2., o Concessionário deverá, até ao 15.º dia do mês seguinte, apresentar à LCG todos os elementos e documentos da faturação do mês anterior, incluindo os ficheiros SAFT-PT correspondentes, devendo indicar expressamente o número de refeições vendidas.

28. Seguros

28.1. Desde a data da celebração do Contrato, o Concessionário assume todos os riscos inerentes à detenção e utilização da Área da Concessão, assim como todos os riscos que nela tenham comprovadamente origem, obrigando-se a manter em vigor um contrato de seguro multirriscos adequado que cubra quaisquer danos na Área da Concessão e seu recheio, bem como riscos de incêndio e um seguro de responsabilidade civil decorrentes dos factos emergentes da utilização da Área da Concessão que possam causar lesões e danos à Área da Concessão, ao MML e a terceiros.

28.2. O seguro multirriscos e o seguro de responsabilidade civil devem ser contratados por todo o período de duração do Contrato de Concessão, com um valor mínimo de cobertura de 100 000,00 (cem mil euros), devendo garantir o pagamento de indemnizações por danos patrimoniais e não patrimoniais decorrentes de lesões corporais ou prejuízos materiais causados à LCG, ao MML, à Área da Concessão e a terceiros.

29. Responsabilidade geral do Concessionário

29.1. A responsabilidade, perante a LCG, pela correta e pontual execução das prestações objeto do Contrato a celebrar incumbe única e exclusivamente ao Concessionário.

29.2. O Concessionário responde, nomeadamente, perante a LCG, o Município de Loulé e/ou perante terceiros, por quaisquer prejuízos e danos, incluindo danos à saúde de terceiros causados por alimentos servidos no âmbito do presente Contrato, decorrentes de atos ilícitos, de deficiências, de erros, de omissões, da violação de deveres legais, dos deveres gerais de cuidado e dos deveres de proteção, no exercício das atividades objeto da concessão que serão desenvolvidas na Área da Concessão, pelo Concessionário e/ou de terceiros que colaborem na realização da atividade, independentemente do vínculo que os ligue ao Concessionário, qualquer que seja a sua origem ou o momento em que sejam detetados, independentemente do grau de culpa, com exceção daqueles a que, exclusiva e comprovadamente, a LCG e/ou o Município de Loulé tenham dado causa.

29.3. A faculdade de fiscalização da execução do Contrato a celebrar, por parte da LCG, não afasta ou diminui a responsabilidade do Concessionário na sua execução, em conformidade com o presente procedimento, com o Contrato a celebrar, com o RMML e com a demais legislação e regulamentação aplicável.

29.4. Caso a LCG e/ou o Município de Loulé venham a ser demandados ou a incorrer em responsabilidade, de qualquer natureza, perante terceiros, com causa, direta ou indireta, em quaisquer atos ilícitos, deficiências, erros, omissões, violação de deveres legais, dos deveres gerais de cuidado e dos deveres de proteção, na realização da atividade objeto da Concessão, por parte do Concessionário, e/ou de terceiros que colaborem na realização da atividade, independentemente do vínculo que os ligue ao Concessionário, este obriga-se a indemnizar a LCG e/ou o Município de Loulé por todas as despesas que, em consequência, esta haja de fazer e por todas e quaisquer quantias que tenha de desembolsar, seja a que título for.

29.5.O Concessionário responderá igualmente pelo risco, por quaisquer danos e prejuízos causados no âmbito da execução das prestações objeto da concessão, à LCG, ao Município de Loulé ou a terceiros, resultantes de circunstâncias fortuitas ou imprevisíveis ou de quaisquer outras, com exceção daquelas a que, exclusiva e comprovadamente, a LCG ou o Município de Loulé tenham dado causa.

30. Assiduidade

O **Concessionário** compromete-se a cumprir integralmente os horários de funcionamento estabelecidos, sendo-lhe expressamente vedado deixar de usar ou interromper a exploração da Praça da Restauração, salvo casos excepcionais sujeitos a autorização da LCG.

31. Alteração dos membros do órgão de administração

31.1. Se o Concessionário, no âmbito do concurso limitado por prévia qualificação que antecedeu a celebração do Contrato, se qualificou por recurso à experiência de um determinado gerente ou administrador, só será admitida a sua substituição por outro gerente ou administrador que cumpra os requisitos de capacidade técnica definidos no concurso, devendo o Concessionário notificar previamente a LCG para efeito de autorização indicando o substituto e entregando o mesmo tipo de documentos que haviam sido exigidos durante a fase de qualificação.

31.2. Em caso de renúncia de gerente ou administrador ou de destituição, o Concessionário deverá notificar a LCG daquele facto no prazo de 5 dias após a sua ocorrência, devendo submeter o novo gerente ou administrador à aprovação da LCG, com os documentos a que se refere a parte final da Cláusula 31.1., no prazo máximo de 30 dias após a produção de efeitos da renúncia ou da destituição, sob pena de incumprimento contratual.

32. Resolução do contrato

32.1. Não obstante a possibilidade de resolução do contrato pelos fundamentos gerais previstos na lei, e sem prejuízo da aplicação das penalidades previstas na Cláusula seguinte, é considerado incumprimento definitivo, podendo a LCG resolver o contrato sem necessidade de qualquer interpelação adicional, quando se verifique:

- a) Incumprimento grave e reiterado das cláusulas contratuais;
- b) Desvio do objeto da concessão;
- c) Cessação ou suspensão, total ou parcial, da exploração, sem aviso prévio   LCG e obtenção da respetiva autorização;
- d) Desobediência reiterada às instruções e ordens dos funcionários e agentes do Município de Loulé ou da LCG, devidamente mandatados para o efeito;
- e) Ocorrência de violações graves na organização, segurança ou desenvolvimento da atividade comercial, em termos que possam comprometer a continuidade do contrato;
- f) Violação das regras de higiene e segurança alimentar;
- g) Não reforço da caução no prazo de 30 (trinta) dias contados da data de notificação para o efeito por parte da LCG;
- h) Violação do disposto nas Cláusulas 5.3. e 5.4.;
- i) Trespasse da concessão sem autorização da LCG;
- j) Violação do disposto na Cláusula 30^a;
- k) Alteração do(s) membro(s) de órgão de administração a que se refere a Cláusula 31^a, se aplicável, sem notificação prévia da LCG e sem a sua prévia autorização;
- l) Falsificação de documentos;
- m) Prestação de informações erradas ou imprecisas ou omissão de documentos relevantes no âmbito da Concessão;

- n) Mora, por período superior a 60 (sessenta) dias, no pagamento de qualquer importância devida pelo Concessionário à LCG.

32.2.A notificação ao Concessionário, da decisão de resolução produz efeitos imediatos e determina a reversão dos bens objeto de concessão para o Município de Loulé.

32.3.Sem prejuízo da possibilidade de resolução do contrato pelos fundamentos gerais previstos na lei, o Concessionário pode resolver o contrato quando a LCG:

- a) Incumprir as cláusulas contratuais;
- b) Incumprir decisões judiciais ou arbitrais respeitantes ao contrato a celebrar.

33. Penalidades

33.1.No caso de o Concessionário violar alguma das obrigações previstas no presente Caderno de Encargos, a LCG poderá aplicar-lhe as seguintes penalidades, sem prejuízo do direito a ser indemnizada pelo dano excedente:

- a) Pelo incumprimento do prazo fixado na Cláusula 6.2., por motivo imputável ao Concessionário, mais concretamente, por violação do prazo estabelecido para o início da exploração da concessão, será aplicada uma penalidade correspondente 10% sobre o valor da contrapartida mensal fixa estabelecida no contrato, por cada dia de atraso;
- b) Pelo incumprimento do prazo fixado para a comunicação do valor do volume de vendas realizado no mês anterior nos termos referidos na Cláusula 15.2 e/ou pelo incumprimento da entrega dos ficheiros SAFT-PT, prevista na Cláusula 27.3., será aplicada uma penalidade no valor de €50,00 (cinquenta euros), por cada dia de atraso;
- c) Por cada dia de atraso no pagamento da contrapartida mensal (fixa ou variável), nos termos referidos na Cláusula 14.1 e 14.2., será aplicada uma penalidade correspondente a 50%, sobre o valor em dívida, sem

prejuízo da contabilização dos juros de mora à taxa aplicável ao pagamento de dívidas ao Estado, pelo período correspondente à mora;

- d) Pelo não cumprimento do horário de funcionamento da Área da Concessão, nos termos da Cláusula 17^a, ou de qualquer outro horário que possa vir a ser estabelecido, será aplicada uma penalidade no valor de €200,00 (duzentos euros) por infração;
- e) Pelo não cumprimento do horário de abastecimento, nos termos da Cláusula 18.^a, será aplicada uma penalidade no valor de €100,00, por infração;
- f) Pelo incumprimento das regras e procedimentos previstos nas normas ISO 9001, ISO 14001 e NP 4552, nos termos referidos na alínea j), da Cláusula 12.^a, será aplicada uma penalidade de €200,00 (duzentos euros), por infração;
- g) Pelo não cumprimento das normas de higiene e salubridade previstas na legislação em vigor, nos termos das Cláusulas 19^a e 20^a, será aplicada uma penalidade no valor de €300,00 (trezentos euros), por infração;
- h) Pelo não cumprimento das normas de segurança alimentar previstas na legislação em vigor, nos termos da Cláusula 21^a, será aplicada uma penalidade no valor de €300,00 (trezentos euros), por infração;
- i) Pelo não cumprimento das obrigações de informação aos consumidores, nos termos da Cláusula 22.^a, será aplicada uma penalidade no valor de 50,00 (cinquenta euros), por infração;
- j) Pelo não cumprimento da limpeza contínua da Área da Concessão, incluindo as instalações sanitárias, durante o período de funcionamento da Praça da Restauração, nos termos da alínea w) da Cláusula 13.1., será aplicada uma penalidade no valor de €200,00 (duzentos euros), por infração;
- k) Pelo não cumprimento da limpeza geral, nos termos da alínea x), da Cláusula 13.1, será aplicada uma penalidade no valor de €400,00 (quatrocentos euros), por infração;
- l) Pelo não cumprimento dos deveres previstos nas alíneas z), aa) ou bb) da Cláusula 13.1., de assegurar a segurança técnica e humana da Área da Concessão, quando esta se encontre em funcionamento, bem como a

segurança de todo o Mercado nos períodos em que somente ou maioritariamente a Praça da Restauração se encontre em funcionamento, será aplicada uma penalidade no valor de €250,00 (duzentos e cinquenta euros), por infração;

- m) Pela afixação de publicidade na Área da Concessão, nos termos da alínea ff) da Cláusula 13.1, será aplicada uma penalidade no valor de €50,00 (cinquenta euros), por infração;
- n) Pela não decoração ou decoração deficiente da Praça da Restauração em épocas festivas, nos termos da alínea gg) da Cláusula 13.1, será aplicada uma penalidade no valor de €250,00 (duzentos e cinquenta euros), por infração;
- o) Por violação de qualquer das obrigações consagradas na Cláusula 13.2, será aplicada uma penalidade no valor de €100,00 (cem euros), por cada infração;
- p) Pelo não cumprimento das ações previstas no cronograma do Plano de Marketing, por motivo imputável ao concessionário, será aplicada uma penalidade no valor de €500,00 (quinhentos euros), por cada ação não realizada.

33.2. Pelo incumprimento de outras obrigações emergentes do Contrato não tipificadas no número anterior, a LCG poderá exigir ao Concessionário o pagamento de uma penalidade pecuniária, de montante a fixar em função da gravidade do incumprimento, com o limite de 5 000,00€ por infração ou, no caso de infrações diárias ou continuadas, com o limite máximo diário correspondente a 1% do produto da contrapartida fixa mensal pelo número de meses de vigência do contrato, sem prejuízo do direito a ser indemnizada pelo dano excedente.

33.3. O valor acumulado das penalidades aplicadas não poderá exceder o montante máximo de 20% (vinte por cento) do preço contratual, sem prejuízo da faculdade de resolução do Contrato por parte da LCG, nos termos da Cláusula anterior.

33.4. O limite previsto no número anterior poderá ser elevado para 30% (trinta por cento) do preço contratual, caso a LCG opte por não resolver o Contrato.

33.5. Ocorrendo a aplicação de uma penalidade pecuniária, nos termos dos números anteriores, poderá a LCG executar a caução prestada no montante da penalidade.

34. Eventos de força maior

34.1. Não podem ser impostas penalidades ao Concessionário, nem é havida como incumprimento das Partes, a não realização pontual das prestações contratuais a cargo de qualquer uma delas que resulte de caso de força maior, entendendo-se como tal as circunstâncias que impossibilitem a respetiva realização, alheias à vontade da parte afetada, que ela não pudesse conhecer ou prever à data da celebração do contrato e cujos efeitos não lhe fosse razoavelmente exigível contornar ou evitar.

34.2. Podem constituir força maior, se se verificarem os requisitos no número anterior, designadamente, tremores de terra, inundações, incêndios, epidemias, pandemias, sabotagens, greves, embargos ou bloqueios internacionais, atos de guerra ou terrorismo, motins e determinações governamentais ou administrativas injuntivas.

34.3. Não constituem casos de força maior, designadamente:

- a) Circunstâncias que não constituam força maior para os subcontratados do fornecedor, na parte em que intervenham;
- b) Greves ou conflitos laborais limitados às sociedades do fornecedor ou a grupos de sociedades em que este se integre, bem como a sociedades ou grupos de sociedades dos seus subcontratados;
- c) Determinações governamentais, administrativas, ou judiciais de natureza sancionatória ou de outra forma resultantes do incumprimento pelo fornecedor de deveres ou ónus que sobre ele recaiam;
- d) Manifestações populares devidas ao incumprimento pelo fornecedor de normas legais;
- e) Incêndios ou inundações com origem nas instalações do fornecedor cuja causa, propagação ou proporções se devam a culpa ou negligência sua ou ao incumprimento de normas de segurança;

- f) Avarias nos sistemas informáticos ou mecânicos do fornecedor não devidas a sabotagem;
- g) Eventos que estejam ou devam estar cobertos por seguros.

34.4. A ocorrência de circunstâncias que possam consubstanciar casos de força maior deve ser imediatamente comunicada à outra parte.

34.5. A força maior determina a prorrogação dos prazos de cumprimento das obrigações contratuais afetadas pelo período comprovadamente correspondente ao impedimento resultante da circunstância de força maior.

35. Legislação aplicável

Em tudo quanto se encontrar omissa no presente Caderno de Encargos, aplicar-se-ão as disposições constantes do Regime Jurídico das Autarquias Locais (Lei n.º 75/2013 de 12 de setembro, na sua redação atualmente em vigor), do Regime Jurídico do Património Imobiliário Público (Decreto-Lei n.º 280/2007 de 7 de agosto, na sua redação atualmente em vigor), do Regime Jurídico de Acesso e Exercício de Atividades de Comércio, Serviços e Restauração (Decreto-Lei n.º 10/2015, de 16 de Janeiro, na sua redação atualmente em vigor), do Código dos Contratos Públicos, na sua redação atualmente em vigor, do Código do Procedimento Administrativo e demais legislação em vigor aplicável.

36. Tribunal competente

Para a apreciação e julgamento de todas as questões emergentes da interpretação e execução do presente Procedimento, será competente o Tribunal Administrativo e Fiscal de Loulé, com expressa renúncia a qualquer outro pelas partes.

ANEXO I

CONCEITO GASTRONÓMICO A IMPLEMENTAR NA PRAÇA DA RESTAURAÇÃO

1. Âmbito gastronómico e fundamentação do conceito

A Food and Agriculture Organization (FAO) das Nações Unidas consideram a Dieta Mediterrânica “amiga do ambiente, resiliente às alterações climáticas e indicada como um bom exemplo de dieta sustentável”.

A gastronomia Algarvia representa Portugal com a Dieta Mediterrânica como Património Imaterial da Humanidade da UNESCO desde 2013. A gastronomia regional algarvia está baseada no desenvolvimento de um conhecimento secular, que vai do histórico ao político, estendendo-se ao antropológico, social, cultural, religioso, filosófico e etnográfico, vivendo-se intensamente o seu mediatismo bem como de quem a prepara e a divulga. Os vários atores apostam tudo no sentido de a trazer para o centro dos desejos de uma boa parte das populações. Tal como ocorre com outros produtos e patrimónios, também a gastronomia se deve ligar ao desenvolvimento sustentado e bem-estar das populações. Só assim se entende o seu atual estado de relevância cultural e social. O desfrutar e o vivenciar a gastronomia, nas suas diversas dimensões é, na verdade, uma forma de a difundir como um património vivo e profundamente ativo e dinâmico.

Intimamente ligada aos “saberes” e “sabores” históricos, constitui-se uma experiência com procura crescente, em virtude de um aumento do interesse pelas questões que lhe estão relacionadas e o prazer e satisfação que provoca, especialmente num território de grande riqueza como é o Algarve. Procurar a experiência gastronómica significa adotar práticas de aprendizagem e de sustentabilidade, reforçando as questões que se relacionam com o equilíbrio ambiental e social. Fruto de um novo paradigma social, que cultiva o gosto por alimentos mais saudáveis, nota-se nos residentes e visitantes um crescente interesse pela gastronomia tradicional, assim como uma procura superior dos produtos endógenos.

Esta realidade favorece um mais estreito e profícuo contacto com as populações, com os produtores locais e com os territórios de origem. No que concerne aos visitantes nacionais e estrangeiros, o que contribui para esta procura crescente é o interesse pela diversidade cultural e a valorização do que é tradicional, numa atitude de saborear os produtos e gastronomia identitária de cada território.

Podem ainda ser evocadas razões de saúde para esta procura crescente, sendo que a Organização Mundial de Saúde considera a dieta mediterrânica como importante na prevenção de doenças e na promoção da saúde comunitária. Há igualmente razões de nostalgia, já que, cada vez mais, os indivíduos que se deslocam, preferem locais que proporcionem tranquilidade e experiências organoléticas únicas que os levem a matar saudades do que no quotidiano deixaram de ter por via da massificação alimentar. A gastronomia, além de ligar os indivíduos a um complexo sistema de representações e memórias, assume também, no contexto da mobilidade e nutrição humana, preocupações de ordem física e da saúde. Preservar o corpo e o espírito para uma vida mais longa e de melhor qualidade parece constituir uma das primeiras preocupações de todos os indivíduos. Por um lado, aumenta a procura de alimentação saudável, por outro, procuram-se comidas tradicionais, sabendo-se de antemão que estas, por vezes, são mais atentatórias da forma física. Mas, no fundo, o paradoxo é aparente, na medida em que o que se deseja é “comer bem”. E esta ideia do “comer bem” acaba por nos ligar ao passado. O passado constitui uma espécie de “mito” gastronómico, cuja reserva de géneros alimentares e de processos de os preparar são considerados mais saudáveis, porque são livres de químicos e de compostos artificiais. De todo o modo, procura-se crescentemente submergir através da gastronomia numa experiência de maior enriquecimento, aprendizagem, divertimento, aventura, saúde, compensação e complexidade.

Procura-se hoje um novo equilíbrio alimentar, dietas conotadas com estilos de vida saudáveis, de ingredientes simples, puros e naturais. Gastronomizar de forma ideal é, cada vez mais, uma preocupação comum a muitos seres humanos, à medida que se vão clarificando as complexas relações entre a alimentação, a gastronomia e a comensalidade com os níveis de bem-estar e de saúde.

Atualmente existem imensas possibilidades de as pessoas se encontrarem para tomarem uma refeição em conjunto, assim como também se encontra uma grande variedade de alimentos, comparativamente com o passado, ao dispor de quem deles desejar apropriar-se. Contudo, vive-se uma certa confusão e ansiedade quanto aos impactos dos hábitos alimentares sobre a saúde e a sustentabilidade. À medida que avança a tecnologia de produção de alimentos, as escolhas alimentares vão cada vez mais no sentido dos alimentos processados, o que não deixa de ser uma realidade da vida moderna difícil de contornar.

Sendo o comportamento alimentar regulado por mecanismos fisiológicos complexos e fortemente relacionados com fatores afetivos e socioculturais, torna-se evidente que, na atualidade, a abundância de produtos disponíveis e a perda de referências alimentares tradicionais constituem aspetos que despertam para a procura de experiências gastronómicas, enquanto concretização de uma aspiração de autenticidade e genuinidade.

A crescente industrialização e os processos de produção em massa são também motivos que levam as pessoas a voltarem-se para o tradicional, para os produtos da horta ou do quintal, menos processados, valorizando cada vez mais a origem, o processo produtivo e o ambiente onde surgem tais produtos alimentares. Também ligado à industrialização surge o transporte de produtos alimentares para os locais onde eles não existiam, provocando esta logística uma enorme pegada ecológica e uma certa desconfiança na qualidade e sustentabilidade, pela incerteza quanto à sua origem e pelo impacto ambiental em todo o processo de produção e comercialização até ao consumidor final.

O turismo veio potenciar este processo, porquanto a viagem leva a desfrutar dos sabores no destino, transporta memórias alimentares, numa dinâmica de cruzamento entre o habitual e o exótico, o que provoca nos consumidores desejo de voltarem a esses locais. A viagem inicia e incita o turista para a aventura gastronómica, quando leva este a locais diferentes do habitual a fruir de sabores fora do comum.

O turismo favorece hoje a tendência de apropriação dos rituais de consumo de uma outra cultura, sendo o campo gastronómico um espaço perfeito para materializar novas experiências dos destinos visitados. Comer como os outros para

ser como outros tornou-se também num desígnio de fomento à experiência intercultural. Ou seja, comer um xerém ou provar um vinho algarvio, frequentar um restaurante da “moda”, saber pedir os pratos pelos nomes originais e saber comê-los com as “alfaias” tradicionais, são comportamentos que significam distinção entre os indivíduos, mas também uma forma de interação e de apreensão cultural e social nos destinos visitados. Estas práticas fomentam o estreitamento de relações interpessoais e interculturais.

Como forma de alargar conhecimentos nesta área e favorecer a diferenciação e/ou semelhança cultural, vemos cada vez mais turistas a solicitarem *workshops* gastronómicos e de enologia, entre outros. Tais eventos são aproveitados pelos participantes para, em casa, entre amigos, experimentarem os saberes adquiridos, havendo lugar, por vezes, à reconstituição das vivências turísticas, recorrendo-se até a loiças e ingredientes comprados nos locais de visita, como forma de prolongar as experiências vividas, mas também promover um produto no quotidiano pertencente a uma outra realidade cultural, o que lhe confere um carácter extraordinário.

Há aqui como que uma transferência do que é local em global e do que é global em local, pois ao trazer a gastronomia de um determinado sítio para casa, e ao levar a sua para fora, o turista torna conhecida a região que visitou assim como dá a conhecer a sua região aos outros, o que motiva para novas visitas. Da tensão entre o global e o local nasce uma maior diversidade gastronómica, sendo esta dialética responsável por uma crescente interculturalidade, uma dinâmica que valoriza e aproxima as diferenças.

A preservação da identidade cultural e a valorização das diferenças continuam a ser aspetos centrais na caracterização do presente e, estamos certos, do futuro, uma vez que se reportam a uma consciência atual da necessidade de valorizar o que é, sobretudo, autêntico e tradicional porque nos define e valoriza, nos torna únicos e distintos, ou seja, ajuda na criação de identidade.

Os produtos de origem e a sua defesa são uma preocupação dos atores atuais, por forma a proteger a propriedade intelectual da cultura gastronómica das regiões e defender a sua distinção e endogenia. Contudo, resultado do moderno conceito de “cozinha de fusão”, e sem que esta deixe de representar um enorme valor

patrimonial, esses produtos são adaptados aos gostos contemporâneos, proporcionando experiências gastronómicas inéditas a partir da conjugação de sabores pertencentes a várias culturas. Experiências estas que não se esgotam nos momentos de lazer, efetivam-se também no âmbito do turismo, uma vez que o movimento turístico implica reciprocamente o movimento gastronómico numa dinâmica da sua própria valorização e da globalização cultural. Entendemos que nesta fusão se inclui a gastronomia algarvia, pois ela faz cruzar num mesmo “prato” culturas muito diferentes, onde se inclui a árabe, a judaica e a cristã, de raízes ancestrais, as culturas locais e regionais dos nossos dias e, os produtos característicos de cada um dos locais onde acontece a recriação. A “cozinha de fusão”, neste contexto, recoloca novamente aos indivíduos os desafios do plano histórico-cultural que a matriz mediterrânica preconiza enquanto modelo civilizacional.

A gastronomia compaginada ao mundo da comunicação social, tornou-se num produto apetecido como imagem de marca de determinada região, constituindo-se uma fonte de promoção e distinção das identidades locais. Assume também um papel uniformizante do global, quando reproduz a adaptação culinária dos quatro cantos do mundo aos paladares da maioria ocidental, operacionalizando a revitalização dos modelos culinários regionais por força da adaptação aos sítios em que se pretende integrar. Ora, não colocando totalmente de parte o que propõe este movimento globalizante, a verdade é que esta forma de alimentação pode igualmente favorecer a criação de especialidades locais que cheguem a um grande número de consumidores, nomeadamente, às massas planetárias predominantemente ocidentalizadas, e que poderão constituir meios de afirmação dos valores culturais que representam. Julgamos que a *tempura* constitui um dos bons exemplos. Trata-se de uma especialidade que foi adotada e adaptada por muitas culturas, incluindo os locais, e que agora favorece o surgimento de especialidades regionais, muito à custa da atual tendência da “cozinha de autor” e de “fusão”.

A gastronomia, que tem servido de símbolo à construção de unidades nacionais e de identidades culturais ao longo da história, constitui ainda hoje um poderoso espólio cultural e identitário à disposição de todos os que dela procuram prazer e experiência. A gastronomia é uma fonte de identidade nas sociedades pós-modernas, já que provou ser uma prática sociocultural de grande valor para aqueles que ela

ajuda a caracterizar. Provar, experimentar, saborear e desfrutar dos hábitos alimentares das gentes ligadas a um determinado território constituem aspetos que determinam o principal interesse pela prática gastronómica em contexto de reforço da identidade local e de promoção do turismo.

2. Conceito gastronómico a implementar no *food court* do Mercado

Tendo em conta que o Algarve se assume como o território que patenteia os melhores requisitos para albergar a Dieta Mediterrânica, o conceito que será lançado a concurso visa a salvaguarda da cozinha regional algarvia, de uma forma particular a do concelho de Loulé, como património imaterial vivo com singularidades do universo dietético atlântico-mediterrânico.

Compaginados à Carta Gastronómica do Concelho de Loulé, pretende-se implementar uma gastronomia de memória, histórica, revisitada, atualizada e inovadora, mas cosmopolita, com foco na diferenciação e direcionada para os louletanos, para os turistas nacionais e estrangeiros, com uma forte capacidade de atração das novas gerações.

3. A cozinha/culinária

A proposta gastronómica deverá ser orientada pelos seguintes princípios:

- a. Face às exigências atuais para com a sustentabilidade, deve privilegiar-se iguarias confeccionadas com alimentos/ingredientes de proximidade, de curta pegada ecológica, economicamente rentáveis e socialmente inclusivos.
- b. A proposta gastronómica a apresentar deverá basear-se no produto de época e privilegiar alimentos de cultura não intensiva.
- c. A proposta gastronómica deve conter alimentos de origem vegetal, nomeadamente as verduras, hortaliças e tubérculos.
- d. No que toca ao pescado, deve privilegiar-se uma proposta gastronómica com espécies tipicamente provenientes do mar e/ou do rio, admitindo-se

espécies provenientes da aquicultura nos casos excecionais previstos no Caderno de Encargos.

- e. No que respeita à carne, a proposta gastronómica deve privilegiar a que provém de animais de raças autóctones, criados em território nacional e de forma sustentada.
- f. As ementas devem refletir a cultura gastronómica identitária da região, incluindo pratos tradicionais regionais, ou de marcada inspiração regional, que sejam influenciados pela história dos produtos do litoral e da serra algarvios, sem prejuízo da inovação e originalidade ao nível da sua confeção e apresentação, bem como a sua adaptação aos gostos contemporâneos.
- g. As tapas, canapés, petiscos e/ou outras iguarias do mesmo género, devem ser preparados utilizando métodos de confeção tradicionais e convencionais e produtos típicos da região do Algarve, devendo, ainda, apresentar características regionais ou uma marcada inspiração regional, sem prejuízo da inovação e originalidade ao nível da sua confeção e apresentação, bem como a sua adaptação aos gostos contemporâneos.
- h. Todas as ementas devem dispor sobremesas tradicionais ou inspiradas em sobremesas tradicionais (sem prejuízo da inovação e originalidade ao nível da sua confeção e apresentação), devendo recorrer, nomeadamente, os frutos secos/passas, as alfarrobas, os figos e os citrinos.
- i. A proposta gastronómica deve conter, pelo menos, um prato vegetariano e um prato *vegan*;
- j. As frutas servidas devem ser do Algarve ou, em caso de rutura de stock, frutas da proximidade.
- k. Não é permitido confeccionar e servir alimentos processados industrialmente.
- l. Deverão ser realizados ao longo do ano eventos de carácter lúdico/cultural, designadamente, Workshops, festivais eno-culinários, entre outros.

4. Bebidas

As bebidas oferecidas são igualmente profundamente diferenciadoras e caracterizadoras da cultura e tradições gastronómicas locais:

- a. O concessionário fica obrigado a disponibilizar na carta, pelo menos, 25% de vinhos algarvios.
- b. No que toca a outras bebidas alcoólicas (licores, aguardentes, vinhos licorosos, etc.), fica obrigado a servir as de proximidade e de cariz regional, sem prejuízo de outras bebidas alcoólicas.
- c. O concessionário fica obrigado a servir sumos naturais de fruta, nomeadamente sumo de laranja natural do algarve, sempre que a época o permita.
- d. Quanto à água engarrafada, o concessionário fica obrigado a servir água de marca algarvia, em vasilhame de vidro, exceto no domínio do *takeaway*.

5. Objetivos estratégicos da concessão: caracterização dos *targets* principais da Concessão

A complementaridade da oferta é um fator determinante para a viabilidade da oferta deste novo espaço de restauração do Mercado.

O objetivo primordial será o alcance de diferentes *targets* da população residente e de turistas da região algarvia, atingindo diferentes estratos sociais, com um elevado alcance das diferentes faixas etárias no sentido de potenciar diversas ocasiões de consumo e de convívio ao longo do dia.

O projeto da Praça de Restauração visa potenciar a visita e o consumo neste nobre espaço que é o Mercado Municipal de Loulé.

Identificam-se dois *targets* que deverão ser integrados, entre outros, nos objetivos estratégicos da concessão: os novos consumidores e os turistas nacionais e estrangeiros.

- a) Os novos consumidores que devem ser visados neste projeto são clientes que atualmente não têm o hábito de visitar e adquirir produtos no Mercado Municipal de Loulé. Estes residentes nacionais e estrangeiros, com relativa proximidade geográfica, devem ser atraídos pela experiência gastronómica única e diferenciadora, potenciando a sua fidelização ao espaço da Praça da Restauração, bem como, a toda a experiência de consumo nas diferentes ofertas que constituem o Mercado Municipal de Loulé. O objetivo é fidelizar novos clientes à proposta de valor do Mercado como um todo.
- b) Os turistas nacionais e estrangeiros serão outro dos targets primordiais, atraídos pela história e pela arquitetura do espaço, pela envolvimento de um dos edifícios mais emblemáticos e marcantes do concelho de Loulé e do Algarve, bem como, pela experiência gastronómica única. Este edifício ex-libris serve como âncora no coração da cidade de Loulé, garantindo com o horário alargado da Praça da Restauração a atração de turistas durante todo o dia e noite, permitindo uma dinamização e revitalização do comércio local e de proximidade.

6. Caracterização da Área da Concessão

- a. Será colocado à disposição do concessionário um espaço alargado que se designa por Praça da Restauração/*Food Court*.
- b. O *Food Court* será constituído por diferentes segmentos de negócio, cujas linhas orientadoras estão implícitas no conceito geral definido.
- c. O *Food Court* terá um espaço comum com um máximo de 108 lugares sentados, nos termos do disposto na Cláusula 8ª do Caderno de Encargos.
- d. A possibilidade de ampliar o número de mesas e de cadeiras será sempre obrigatoriamente avaliado previamente e validado pela entidade gestora do Mercado e deve obedecer à tipologia de mobiliário existente.
- e. Na proposta de valor das diferentes ofertas, com o objetivo da sua complementaridade, devem ser observados os seguintes critérios:

- i. Uma oferta mais clássica, ou seja, de pratos mais elaborados, para captar clientes com poder de compra e que desejam fazer uma refeição sentada (clássica, tipo degustação) e mais demorada.
- ii. Deve também haver uma oferta mais simples (tipo pratos do dia) prontos a consumir rapidamente, tentando captar camadas mais jovens e aqueles clientes que dispõem de pouco tempo para tomar a sua refeição (vulgarmente designados por passantes).
- iii. Uma oferta de petiscos, tapas e canapés, procurando captar os clientes que desejem fazer curtas degustações e harmonizações com vinhos (ou outras bebidas), permitindo alargar as ocasiões de consumo e de visitação do espaço ao longo de todo o dia.
- iv. Uma oferta de cafetaria, pastelaria, geladaria e/ou creperia tentado captar os clientes que desejem este serviço, devendo ser servidos produtos identitários da região.
- v. A oferta gastronómica deverá igualmente contemplar o conceito *Grab and Go*.
- f. Desde que destinados ao fim previsto no presente Caderno de Encargos, o Concessionário, sempre que se lhe afigure conveniente, dividir  ou subdividir  os espaços de restaura o da forma que melhor lhe aprouver para o desenvolvimento do seu Projeto de Explora o.
- g. O funcionamento da área central do Mercado que integra a área concessionada, que deverá funcionar como área de degusta o,   indissociável do funcionamento dos estabelecimentos, não podendo em caso algum funcionar independentemente deste, podendo, contudo, ser utilizado para a realiza o de eventos de natureza lúdico/cultural, em articula o com o demais espaço objeto da presente concessão.
- h. A realiza o deste ou de qualquer outro tipo de eventos dinamizados pelo Concessionário deverão ser obrigatoriamente articulados e aprovados previamente com a LCG.

ANEXO II

PEÇAS DESENHADAS

- 1) Planta de implantação;
- 2) Espaço 1 - Planta e planta de cobertura;
- 3) Espaço 2 - Planta e planta de cobertura;
- 4) Espaço 3 - Planta e planta de cobertura;
- 5) Espaço 4 - Planta e planta de cobertura;
- 6) Pormenores tipo ou equivalente - Tubo de extração / cobertura

Observações: As peças desenhadas encontram-se em ficheiros autónomos ao presente Caderno de Encargos.

ANEXO III

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS - OBRAS A REALIZAR

- i. Águas - O Concessionário deverá instalar a rede de águas no interior do espaço de concessão desde os pontos de ligação existentes (água fria e quente).
- ii. Esgotos - O Concessionário deverá o concessionário instalar as ligações de esgotos necessárias para o funcionamento do espaço à caixa de esgotos existente.
- iii. AVAC - O Concessionário deverá instalar conduta rígida de exaustão, pintada à cor RAL 7043 e os respetivos ventiladores de extração.
- iv. Instalações Elétrica - A partir da alimentação criada, o Concessionário deverá instalar quadro elétrico e circuitos necessários para o funcionamento do espaço com uma potência máxima de 34.5 kVA para os restaurantes e pastelaria, se for o caso, e com uma potência máxima de 20.7 kVA para a gelataria, se for o caso.
- v. Telecomunicações - Em cada espaço será instalado um ATI, o Concessionário deverá contratar um serviço de telecomunicações e proceder à instalação da rede de telecomunicações desde o ATI.
- vi. Todas as infraestruturas a instalar devem ser embebidas.
- vii. O Concessionário deverá fazer a furação das bancadas para acomodar os equipamentos a instalar.
- viii. Para além dos pontos mencionados acima, o Concessionário fica responsável por realizar outras infraestruturas para a instalação dos equipamentos necessários ao bom funcionamento do espaço.
- ix. Após instalação de todas as infraestruturas o Concessionário deverá instalar o pavimento e o revestimento cerâmico entregue pela LCG.