

NORMAS DE PARTICIPAÇÃO NA PRAÇA ALIMENTAR INTEGRADA NO EVENTO NOITE BRANCA DE BRAGA 2026

Nota Prévia

As presentes normas estabelecem as condições de candidatura, seleção, atribuição e utilização dos stands que integram a Praça Alimentar da Noite Branca de Braga 2026, bem como os direitos, deveres e responsabilidades das entidades participantes.

Preâmbulo

A Noite Branca de Braga, promovida pelo Município de Braga, constitui um evento cultural de referência na programação da cidade, afirmando-se como um espaço de fruição artística, encontro comunitário e valorização do centro histórico.

A dimensão e a elevada afluência de público associadas ao evento exigem a disponibilização de uma resposta alimentar temporária, diversificada, acessível e organizada, compatível com as condições de segurança, higiene, mobilidade e utilização do espaço público.

A Praça Alimentar assume, neste contexto, uma natureza complementar à programação cultural, contribuindo para melhorar a experiência de residentes e visitantes e para valorizar a gastronomia, os produtos endógenos e as tradições do território.

A iniciativa visa igualmente apoiar o movimento associativo local, mediante a disponibilização temporária e gratuita de estruturas de venda, permitindo às associações divulgar a sua atividade, reforçar a sua capacidade de intervenção e angariar receitas destinadas à prossecução dos respetivos fins estatutários.

A organização e o funcionamento da Praça Alimentar devem, simultaneamente, assegurar uma oferta de qualidade, operacionalmente adequada à intensidade do evento, inclusiva quanto às diferentes necessidades alimentares e orientada por práticas ambientalmente responsáveis.

Atendendo a que o número de stands disponíveis é limitado, a respetiva atribuição deve resultar de um procedimento aberto, transparente e comparável, assente em requisitos de admissão previamente definidos, critérios de avaliação objetivos e regras claras de ordenação e desempate.

A presente iniciativa enquadra-se nas competências da Câmara Municipal previstas nas alíneas o) e u), do n.º 1, do artigo 33.º, do Anexo I à Lei n.º 75/2013, de 12 de setembro, na sua redação atual, e observa os princípios gerais da atividade administrativa, designadamente os princípios da igualdade, proporcionalidade, justiça, razoabilidade, imparcialidade, boa-fé e boa administração.

Nestes termos, são aprovadas as seguintes normas de participação:

1. ° OBJETO

As presentes normas regulam o procedimento de candidatura, seleção e atribuição, bem como as condições de instalação, funcionamento e exploração dos 20 stands

que compõem a Praça Alimentar temporária da Noite Branca de Braga 2026, localizada no Largo de Santiago e no Largo de S. Paulo.

2. ° FINALIDADE

A Praça Alimentar tem por finalidade assegurar uma resposta alimentar adequada à afluência de público durante o evento, em condições de qualidade, higiene e segurança, promovendo simultaneamente o movimento associativo, a gastronomia local e regional, a inclusão alimentar e a sustentabilidade ambiental.

3. ° OBJETIVOS ESPECÍFICOS

São objetivos específicos desta Praça Alimentar:

- a) Apoiar e dar visibilidade às associações que desenvolvem atividades de interesse público no concelho de Braga;
- b) Disponibilizar ao público uma oferta alimentar diversificada, de qualidade e adequada ao consumo em contexto de evento de grande afluência;
- c) Valorizar a gastronomia, as receitas tradicionais, os produtos locais e os recursos endógenos do concelho e da região;
- d) Promover uma oferta inclusiva, que contemple diferentes preferências e necessidades alimentares, com informação clara ao consumidor;
- e) Assegurar condições de funcionamento compatíveis com as exigências de higiene, segurança alimentar, prevenção de riscos e organização do espaço público;
- f) Incentivar práticas sustentáveis, designadamente a redução de resíduos, do desperdício alimentar e dos materiais de utilização única;
- g) Contribuir para a vivência, atratividade e dinamização económica e social do centro histórico durante o período de realização do evento.

4. ° PERÍODO DE FUNCIONAMENTO

1. A edição da "Noite Branca de Braga", no ano de 2026, decorrerá nos dias **4, 5 e 6 de setembro**.

2. Por motivos de força maior ou por razões de segurança, designadamente devido a condições meteorológicas adversas, a organização pode alterar as datas e os horários previstos ou, quando tal se revele necessário, cancelar total ou parcialmente o evento, sem que daí resulte direito a indemnização, sem prejuízo do disposto na lei.

5. ° HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO

1. Horário de Funcionamento da Praça Alimentar:

- **Dia 4 de setembro (sexta-feira):** das 17:00h às 01:00h.
- **Dia 5 de setembro (sábado):** das 12:00h às 01:00h – horário

obrigatório – da 01:00h às 04:00h – horário facultativo

- **Dia 6 de setembro (domingo):** das 12:00h às 22:00h.

2. Horário de Cargas e Descargas na Praça Alimentar (este deve ser impreterivelmente cumprido no horário estipulado):

- **Dia 4, 5 e 6 de setembro:** das 08:00h às 10:30h.

6. ° STANDS

A Praça Alimentar é composta por 20 stands, a atribuir temporariamente a 20 associações selecionadas nos termos das presentes normas. As características e a localização das estruturas constam do Anexo I.

A atribuição do stand é intransmissível e limitada ao período do evento, não podendo a entidade selecionada ceder, partilhar ou subexplorar o espaço, total ou parcialmente, sem autorização prévia e escrita do Município.

7. ° CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

1. Podem candidatar-se associações sem fins lucrativos das áreas da cultura, ambiente, recreio, desporto ou solidariedade social, legalmente constituídas, sediadas no concelho de Braga ou que, não estando nele sediadas, comprovem o desenvolvimento regular de atividades de relevante interesse público no concelho.

2. A candidatura deve ser apresentada pela própria associação, através de representante com poderes para o ato, dentro do prazo fixado e acompanhada dos documentos exigidos.

3. A associação deve dispor, à data da candidatura e durante todo o período do evento, de atividade declarada perante a Autoridade Tributária compatível com a restauração ou o serviço de bebidas, designadamente através dos CAE 56117 ou 56304, ou de outro enquadramento legalmente admissível e devidamente comprovado.

4. A associação deve ter a sua situação tributária e contributiva regularizada e não pode ser devedora ao Município de Braga, salvo quando exista acordo de regularização em vigor e pontualmente cumprido.

5. Cada associação apenas pode apresentar uma candidatura, não sendo admitida a participação simultânea, direta ou indireta, em mais do que uma proposta.

8. ° PRAZOS PARA ENVIO DE CANDIDATURA

1. A candidatura deve ser submetida através do Portal do Balcão Único do Município de Braga, em <https://braga.balcaoeletronico.pt>, até ao dia **3 de agosto de 2026**, inclusive.

2. Não serão aceites candidaturas submetidas após o término do prazo definido.

9. ° VALOR DA PARTICIPAÇÃO

A apresentação da candidatura e a participação no evento não implicam o pagamento

de qualquer quantia ao Município de Braga, sem prejuízo dos encargos próprios da atividade, das aquisições ao fornecedor oficial e das demais obrigações previstas nas presentes normas.

10. ° DOCUMENTOS QUE INSTRUEM A CANDIDATURA

1. A candidatura deve ser obrigatoriamente instruída com os seguintes documentos:
 - a) Ficha de candidatura integralmente preenchida e assinada;
 - b) Cópia dos estatutos atualizados da associação;
 - c) Ata de eleição dos órgãos sociais em exercício e documento comprovativo dos poderes de representação, quando aplicável;
 - d) Comprovativo da atividade declarada e do enquadramento referido no n.º 3 do artigo 7.º;
 - e) Certidões de situação tributária e contributiva regularizada ou autorização para consulta, sendo a inexistência de dívida ao Município verificada oficiosamente;
 - f) Ementa detalhada, com identificação dos produtos, ingredientes relevantes, alergénios, porções e preços de venda ao público;
 - g) Fotografias recentes e representativas dos principais produtos a comercializar;
 - h) Plano operacional, com indicação dos equipamentos, número previsível de colaboradores, organização do serviço, capacidade de resposta em períodos de maior afluência e procedimentos de conservação, aquecimento, montagem e entrega dos alimentos.
2. Para efeitos de avaliação, a candidatura deve ainda ser acompanhada dos seguintes elementos comprovativos:
 - a) Identificação dos produtos, receitas e fornecedores locais ou regionais associados à proposta;
 - b) Descrição das opções alimentares específicas e das medidas de identificação de alergénios e prevenção de contaminação cruzada;
 - c) Plano de sustentabilidade, incluindo medidas de redução de materiais descartáveis, separação de resíduos, redução do desperdício alimentar e gestão de excedentes;
 - d) Memória visual, esboço ou fotografia ilustrativa da decoração e apresentação pretendidas para o stand.
3. A falta de elementos meramente facultativos não determina a exclusão da candidatura, mas impede a respetiva valoração no critério a que respeitam.

11. ° APRECIÇÃO DAS CANDIDATURAS

1. As candidaturas são apreciadas por um júri composto pelos seguintes membros:

Presidente: Silvestre Barros Augusto

1.º Vogal: Lúcia Cristina Nogueira Pimenta Venâncio Bacelar

2.º Vogal: Joana Sofia Araújo Oliveira

1.º Vogal suplente: Tânia Sofia Vieira Maia

2.º Vogal suplente: João António Rodrigues Marques

2. Compete ao júri verificar os requisitos de admissão, apreciar os documentos apresentados, solicitar os esclarecimentos admissíveis, aplicar os critérios de avaliação e elaborar as listas provisória e definitiva de ordenação.
3. O júri pode solicitar, por uma única vez, o esclarecimento ou suprimento de irregularidades formais da candidatura, desde que tal não implique a alteração dos seus elementos essenciais ou a apresentação de uma nova proposta, fixando para o efeito um prazo não inferior a 3 dias úteis.
4. Apenas são elegíveis para seleção as candidaturas que obtenham uma pontuação final igual ou superior a 50 pontos e uma pontuação média mínima de 8 pontos no critério C2 — Adequação operacional e capacidade de resposta.
5. São selecionadas as 20 candidaturas elegíveis com pontuação final mais elevada. As restantes integram uma lista de reserva, pela respetiva ordem de classificação, para substituição em caso de desistência, exclusão ou impossibilidade de participação.
6. A atribuição do número e da localização concreta dos stands é efetuada por sorteio entre as entidades selecionadas, salvo quando razões técnicas, de segurança, acessibilidade, equipamentos ou equilíbrio funcional da Praça Alimentar imponham solução diferente, a fundamentar pela organização.

12. º CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

1. A seleção e ordenação das candidaturas admitidas são efetuadas numa escala de 0 a 100 pontos, de acordo com os critérios e níveis de pontuação constantes da grelha seguinte.
2. Em cada critério, o júri apenas pode atribuir uma das pontuações expressamente previstas. Não são valorizadas afirmações genéricas, não demonstradas ou desacompanhadas dos elementos exigidos para a respetiva comprovação.

Código	Critério e ponderação	Níveis de pontuação	Elementos de apreciação
C1	Qualidade, variedade e originalidade da ementa 25 pontos	0 pontos — Proposta omissa, incoerente ou sem informação suficiente para avaliação. 10 pontos — Oferta pouco diversificada, essencialmente assente num único tipo de produto e sem elementos distintivos relevantes. 18 pontos — Oferta diversificada e coerente, com diferentes opções e algum grau de diferenciação. 25 pontos — Oferta muito diversificada, coerente e distintiva, com conceito gastronómico consistente e qualidade claramente evidenciada.	Ementa, composição, porções, preços, memória descritiva e fotografias.

Código	Critério e ponderação	Níveis de pontuação	Elementos de apreciação
C2	Adequação operacional e capacidade de resposta 20 pontos	0 pontos — Ausência de plano operacional ou proposta incompatível com as características do stand e as condições do evento. 8 pontos — Plano genérico, com informação limitada sobre meios humanos, equipamentos ou organização do serviço. 14 pontos — Plano adequado, identificando equipa, equipamentos, preparação prévia e modo de serviço. 20 pontos — Plano detalhado, realista e plenamente adequado a períodos de elevada afluência, demonstrando rapidez de serviço, organização de filas, segurança alimentar e compatibilidade com a inexistência de ponto de água individual.	Plano operacional, equipamentos, equipa, fluxos de trabalho e capacidade de serviço.
C3	Valorização de produtos e identidade local ou regional 20 pontos	0 pontos — Não são identificados produtos, receitas ou fornecedores locais ou regionais. 8 pontos — A proposta integra, pelo menos, um produto ou receita tradicional claramente identificado. 14 pontos — Pelo menos 30% dos itens da ementa incorporam produtos ou receitas do concelho de Braga, do Cávado ou do Minho, com origem indicada. 20 pontos — Pelo menos 50% dos itens valorizam produtos ou receitas locais ou regionais e a candidatura apresenta elementos credíveis de fornecimento ou parceria com produtores da região.	Lista de produtos e receitas, origem, fornecedores, declarações ou outros comprovativos.
C4	Inclusão e diversidade alimentar 15 pontos	0 pontos — Não apresenta opções específicas ou a informação é insuficiente. 5 pontos — Apresenta uma opção claramente identificada para uma necessidade alimentar específica. 10 pontos — Apresenta opções para duas categorias distintas. 15 pontos — Apresenta opções para três ou mais categorias, designadamente vegetariana, vegan, sem glúten ou sem lactose, acompanhadas de informação sobre alergénios e medidas de prevenção de contaminação cruzada.	Ementa, fichas de produto, identificação de alergénios e procedimentos de preparação.

Código	Critério e ponderação	Níveis de pontuação	Elementos de apreciação
C5	Práticas e materiais sustentáveis 15 pontos	0 pontos — Não prevê medidas adicionais às obrigações mínimas das presentes normas. 5 pontos — Prevê, pelo menos, duas medidas concretas de redução de impacto ambiental. 10 pontos — Prevê, pelo menos, quatro medidas concretas, abrangendo duas ou mais dimensões, como materiais, resíduos, embalagens ou desperdício alimentar. 15 pontos — Apresenta um plano coerente e verificável que abrange materiais reutilizáveis ou compostáveis, separação de resíduos, redução de embalagens, uso eficiente de recursos e prevenção ou gestão de excedentes alimentares. O uso obrigatório de copos reutilizáveis não é, por si só, pontuado.	Plano de sustentabilidade e indicação concreta das medidas a implementar.
C6	Decoração e integração visual do stand 5 pontos	0 pontos — Não apresenta proposta visual ou a solução é incompatível com as regras do evento. 2 pontos — Proposta simples, limpa e funcional, com integração visual suficiente. 5 pontos — Proposta coerente, cuidada e distintiva, integrada na identidade da Noite Branca e compatível com as regras de segurança, circulação e proibição de publicidade exterior.	Memória visual, esboço, fotografia de referência ou simulação da decoração.

A pontuação final é calculada pela fórmula $PF = C1 + C2 + C3 + C4 + C5 + C6$.

13. ° CRITÉRIOS DE DESEMPATE

- A pontuação final de cada candidatura determina a respetiva posição na lista provisória de ordenação.
- Em caso de empate na pontuação final, são aplicados sucessivamente os seguintes critérios de desempate:
 - Maior pontuação no critério C1 — Qualidade, variedade e originalidade da ementa;
 - Maior pontuação no critério C2 — Adequação operacional e capacidade de resposta;
 - Maior pontuação no critério C3 — Valorização de produtos e identidade local ou regional;
 - Maior pontuação no critério C5 — Práticas e materiais sustentáveis;
 - Persistindo o empate, realização de sorteio público entre as candidaturas em igualdade, em data, hora e local a comunicar aos interessados.

14. ° AUDIÊNCIA PRÉVIA E DECISÃO FINAL

1. Elaborada a lista provisória de admissão, exclusão e ordenação, os candidatos são notificados para, querendo, exercer o direito de audiência prévia, nos termos dos artigos 121.º e seguintes do Código do Procedimento Administrativo, no prazo de 10 dias úteis.
2. Concluída a audiência prévia e apreciadas as pronúncias apresentadas, o júri elabora a lista definitiva, a submeter a decisão do órgão municipal competente e a notificar a todos os candidatos. As entidades selecionadas devem confirmar a participação no prazo indicado na notificação, sob pena de substituição pela candidatura seguinte da lista de reserva.

15. ° FORNECEDOR OFICIAL DE BEBIDAS E COPOS REUTILIZÁVEIS

1. As categorias de bebidas abrangidas pelo acordo de exclusividade do evento são fornecidas pelo patrocinador oficial, através do seu representante em Braga, SUMINHO II — DISTRIBUIÇÃO, LDA., não podendo ser comercializadas, nessas categorias, marcas distintas das identificadas no Anexo II.
2. Mantém-se permitida a venda de categorias de bebidas não abrangidas pelo referido acordo, desde que legalmente admissíveis e previamente indicadas na candidatura.
3. Com o objetivo de reduzir a pegada ambiental do evento, é obrigatório utilizar os copos reutilizáveis disponibilizados pelo fornecedor oficial na venda de bebidas, nos termos definidos no Anexo II.
4. Os copos reutilizáveis são fornecidos em regime de exclusividade pelo patrocinador oficial, através da SUMINHO II — DISTRIBUIÇÃO, LDA., sendo o preço de venda ao público de 1,00 € para o copo de 0,5 L e de 0,50 € para o copo de 0,20 L, com IVA incluído.
5. É permitida a devolução dos copos reutilizáveis que ainda se encontrem em caixas seladas.
6. A tabela completa de preços de venda ao público deve estar afixada em local visível no stand. É proibida a colocação de mesas, cadeiras, expositores ou outras estruturas fora do espaço expressamente atribuído.

16. ° DEVERES DO MUNICÍPIO

Constituem deveres do Município de Braga:

- a) Conduzir o procedimento de seleção e atribuir os stands às entidades selecionadas;
- b) Disponibilizar as estruturas e assegurar o fornecimento de energia elétrica nas condições técnicas comunicadas pela organização;
- c) Disponibilizar uma copa de uso coletivo, equipada com pontos de água para higienização de utensílios;
- d) Disponibilizar contentores de lixo nas áreas comuns;
- e) Assegurar a colocação de mesas e bancos na área da praça alimentar, para

usufruto do público.

17. ° DEVERES DOS PARTICIPANTES

Constituem deveres dos participantes admitidos:

- a) Aceitar e cumprir rigorosamente as presentes normas;
- b) Comercializar exclusivamente os produtos constantes da candidatura aprovada, respeitando integralmente a ementa, os preços, as condições operacionais e os compromissos que foram objeto de avaliação;
- c) Afixar a tabela de preços de venda ao público de modo sempre visível;
- d) Manter o stand e a área envolvente permanentemente limpos, organizados e em adequadas condições de higiene, colaborando na limpeza das mesas e bancos da Praça Alimentar de acordo com as instruções da organização;
- e) Não ocupar o espaço público para além dos limites do stand, designadamente com materiais, equipamentos, mesas, cadeiras, arcas ou expositores;
- f) Não afixar publicidade comercial no exterior do stand, sem prejuízo da identificação da associação e dos elementos autorizados pela organização;
- g) Garantir a conservação, refrigeração, acondicionamento, rotulagem e rastreabilidade dos produtos, nos termos legalmente aplicáveis;
- h) Possuir e manter um extintor de incêndio adequado e uma manta ignífuga (caso utilize equipamentos de queima) no interior do stand.

2. O cumprimento das presentes normas é fiscalizado pela organização e pelas entidades legalmente competentes, devendo os participantes prestar a colaboração e os esclarecimentos solicitados.

18. ° MONTAGEM E DESMONTAGEM

1. Montagem: a instalação de equipamentos, materiais e decoração deve ocorrer nos dias 2 e 3 de setembro, nos horários e condições a comunicar pela organização.
2. Desmontagem: a retirada de equipamentos e materiais deve ser concluída no dia 7 de setembro, a partir das 08:30, deixando o stand e a área envolvente limpos e livres de bens e resíduos.

19. ° HIGIENE, SEGURANÇA E RESPONSABILIDADE

1. Os participantes devem cumprir integralmente todas as normas legais e regulamentares aplicáveis, nomeadamente as relativas à Higiene e Segurança Alimentar, bem como as Regras de Segurança Pública, Prevenção e Combate a Incêndios e Socorro, conforme Anexos III e IV.
2. Os participantes respondem pelos danos causados ao Município, a terceiros, às estruturas ou aos equipamentos cedidos quando resultem de facto que lhes seja imputável, designadamente utilização indevida, incumprimento das instruções, dolo ou negligência.

3. A guarda dos bens, equipamentos, produtos e valores existentes no stand é da responsabilidade de cada participante, sem prejuízo das responsabilidades que, nos termos gerais, sejam legalmente imputáveis ao Município ou a terceiros.
4. A participação decorre por conta e risco da entidade selecionada, sem prejuízo da responsabilidade civil, contraordenacional ou criminal que, nos termos da lei, seja imputável ao Município, ao participante ou a terceiros.

20.º EXCLUSÃO E REVOGAÇÃO DA ATRIBUIÇÃO

1. Constituem causas de exclusão da candidatura:
 - a) A apresentação por meio diferente do previsto nas presentes normas ou após o termo do prazo;
 - b) O incumprimento dos requisitos de elegibilidade previstos no artigo 7.º;
 - c) A falta de documentos obrigatórios que não seja suprida no prazo concedido pelo júri;
 - d) A prestação de declarações falsas, inexatas ou suscetíveis de influenciar a decisão;
 - e) A obtenção de pontuação inferior aos mínimos estabelecidos no artigo 11.º.
2. Após a seleção, a atribuição do stand pode ser revogada, designadamente, em caso de desistência, falta de confirmação, cedência ou subexploração não autorizada, alteração substancial da proposta, incumprimento grave ou reiterado das presentes normas ou impossibilidade superveniente de participação.
3. A exclusão ou revogação é fundamentada e precedida de audiência do interessado, salvo quando a urgência, a segurança do evento ou a natureza do incumprimento tornem incompatível a sua realização prévia, caso em que é assegurada audiência subsequente nos termos legalmente aplicáveis.

21.º CASOS OMISSOS

Os casos omissos são decididos pelo Presidente da Câmara Municipal de Braga ou pelo membro do executivo com competência delegada ou subdelegada, nos termos legais aplicáveis.

ANEXO I

1. - Casinha em madeira 2 águas

Estrutura em ferro galvanizado com revestimento em réguas de pinho;

Cobertura e pavimento em contraplacado marítimo;

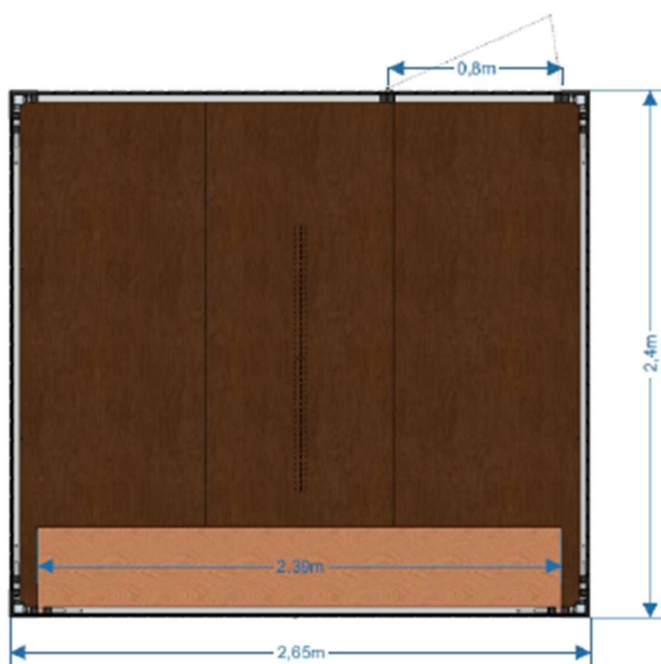
Base com pés reguláveis em altura;

Balcão frontal amovível;

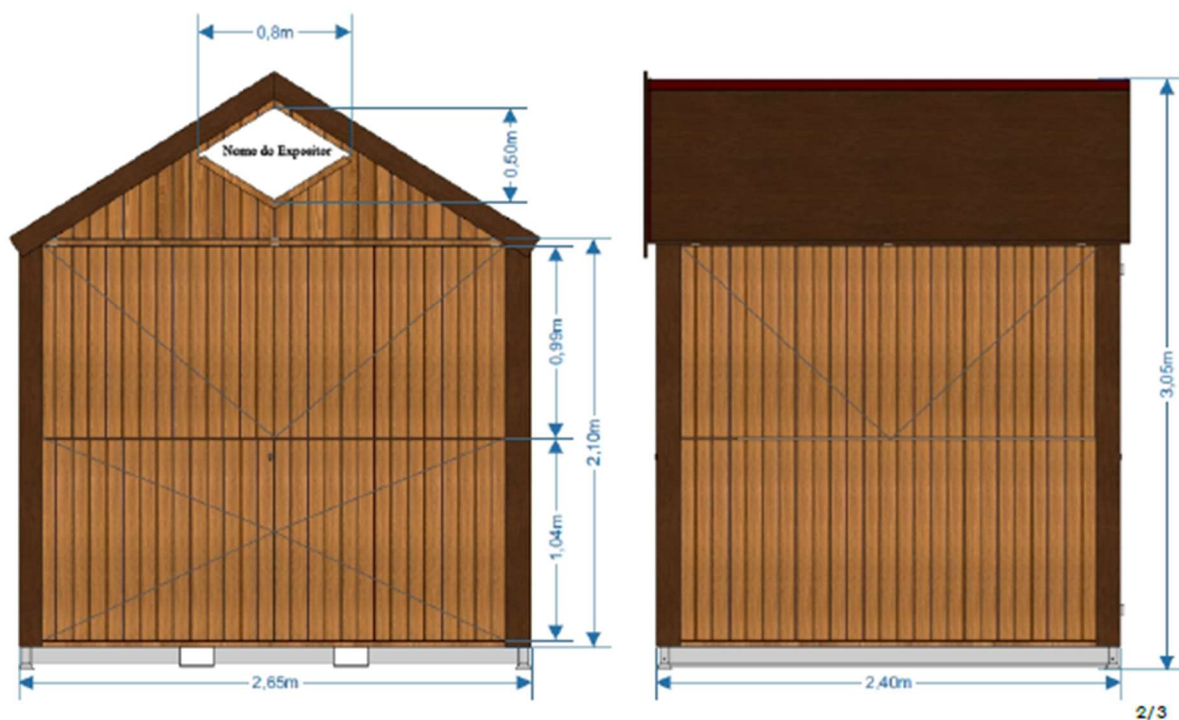
Porta na parede traseira.



2. Planta



3. Alçados



4. Diferentes possibilidades de abertura

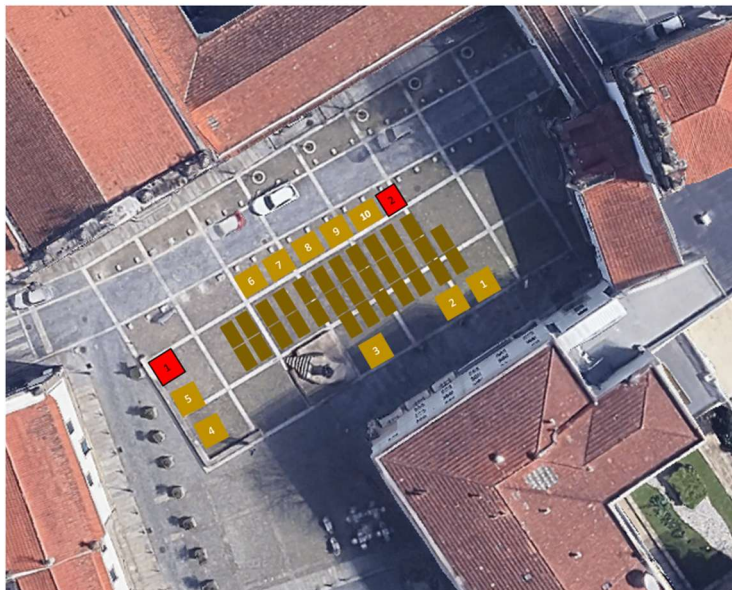
4.1. Sem Balcão (A)



4.2. Com Balcão (B)



LOCALIZAÇÃO



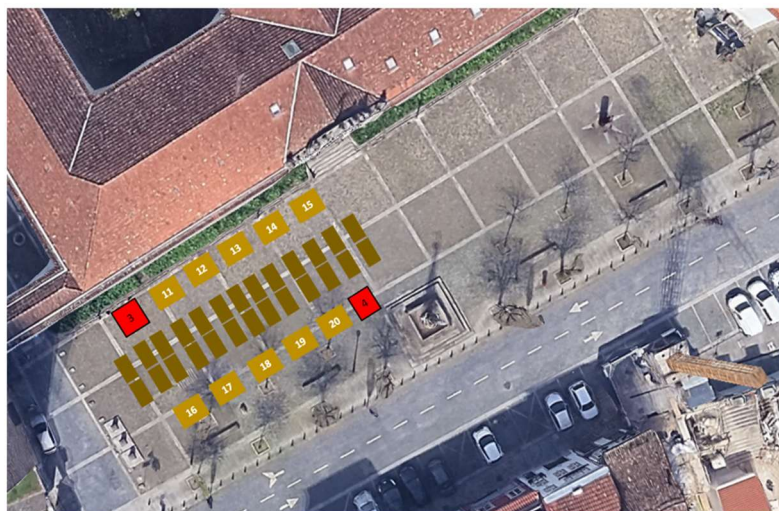
Praça Alimentar Lg. de S. Paulo

Equipamentos Super Bock

- 1 - Quiosque
- 2 - Quiosque

30 mesas (cada mesa com 2 bancos)

Stands Praça Alimentar 1 a 10



Praça Alimentar Lg. de Santiago

Equipamentos Super Bock

- 3 - Quiosque
- 4 - Quiosque

26 mesas (cada mesa com 2 bancos)

Stands Praça Alimentar 11 a 20

ANEXO II

| NOITE BRANCA DE BRAGA 2026 |



[COMERCIALIZAÇÃO DE BEBIDAS – SUMINHO II – DISTRIBUIÇÃO LDA.]

Para averiguar atempadamente as necessidades de colocação de máquina de tiragem de Cerveja Super Bock, Sidra Somersby, Snappy Cola e Snappy Lima-Limão e Vini Sangria (branca e/ou tinta), refrigerantes Frutis, Schweppes e aquisição de águas Vitalis, Pedras e Pedras Sabores para o Evento Noite Branca, disponibilizamos os contactos abaixo:

Encomendas e pedidos de equipamentos:

André Vasconcelos – 914 3926 36

Email: vendedores@suminho.pt

Assistência Técnica:

Linha Assistência Super Bock Group – 22 905 29 21

Oportunamente será enviado para o email que se encontra na ficha de candidatura o contato do piquete que estará disponível.

Os adjudicatários deverão proceder ao envio por mail ou contacto telefónico, dos dados seguintes, até ao dia 07.08.2026:

- NIF
- Nome da empresa
- Morada Fiscal – Rua, nº porta, localidade e código postal (7 dígitos)
- Nome e Nº do Stand
- Localização do Stand
- IBAN do cliente para acerto final de contas
- Produtos para os quais pretende saída de produtos de pressão

Entrega das encomendas:

1. A encomenda deve ser efetuada por email ou telefone, até às 19:00h do dia anterior à data desejada da entrega;
2. As entregas serão realizadas de acordo com o seguinte calendário:

		Entregas	Armazém
02/set	quarta-feira	Entrega ZONA A	
03/set	quinta-feira	Entrega ZONA B	
04/set	sexta-feira		
05/set	sábado		Até às 11h30
06/set	domingo		
07/set	segunda-feira	Levantamento	
ZONA A: AV. CENTRAL + PÇ. MUNICIPAL			
ZONA B: LG. SANTIAGO E LG. S. PAULO			

3. A encomenda será entregue com pagamento no ato de descarga em dinheiro ou através de multibanco (mercadoria e vasilhame);
4. O levantamento de material será efetuado na segunda-feira dia 07 a partir das 08h30 (só aceitaremos devolução de produto com as embalagens seladas e sem danos). A reposição do valor do crédito das devoluções é efetuada para O NIB/IBAN que nos for indicado.
5. Todos os materiais Super Bock Bebidas S.A. serão alvo de uma guia que terá de ser assinada no ato de entrega e devolução dos mesmos. Caso se verifique algum dano ou desaparecimento de material de apoio ao evento, serão tomadas medidas de responsabilização aos concessionários.

Dados da SUMINHO II – DISTRIBUIÇÃO LDA relativos a:

- Pagamentos por transferência bancária: NIB: PT50 0018 0003 22346290020 72 (Santander)

- Depósito bancário: Banco Santander Totta N. Conta: 0003 2234 6290 020
(Confirmação da transferência, com identificação, via e-mail geral@suminho.pt).



TABELA NOITE BRANCA 2026

ÁGUA LISA	P.UNIT.
VITALIS 24 gf. 0,33 PET	0,236
VITALIS 24 gf. 0,50 PET	0,315
VITALIS 12 gf. 1,50 L PET	0,531

ÁGUA COM GÁS	P.UNIT.
PEDRAS 24 gf. 0,25 TP	0,532
PEDRAS SABORES 24 gf. 0,25 TP	0,720

CERVEJA	P.UNIT.
SUPER BOCK BARRIL 30 L	57,571
SUPER BOCK BARRIL 50 L	95,951
SUPER BOCK 0,0% 15 gf. 0.33 TP	0,777

VINHO/SANGRIA	P.UNIT.
VINI SANGRIA BARRIL BCO 20 L	52,242
VINI SANGRIA BARRIL TTO 20 L	52,242

SIDRA	P.UNIT.
SOMERSBY MAÇA BARRIL 30 L	86,620
SOMERSBY FRUT. VERMELHOS 15 gf. 0.33 TP	0,967
SOMERSBY MANGA LIMA 15 gf. 0.33 TP	0,967

REFRIGERANTES	P.UNIT.
FRUTIS 6 gf. 1,50 PET LARANJA	1,283
FRUTIS 6 gf. 1,50 PET LIMÃO	1,283
FRUTIS 6 gf. 1,50 PET ANANÁS	1,283
FRUTIS 6 gf. 1,50 PET LARANJA/MARACUJA	1,283
SNAPPY COLA 20 L BARRIL	24,410
SNAPPY LIMA LIMÃO 6 gf. 1,50 PET	1,302
SNAPPY LIMA LIMÃO 20 L BARRIL	24,660

ÁGUA TÓNICA	P.UNIT.
SCHWEPPES TÓNICA 12 gf. 1,00 PET	1,440
SCHWEPPES GINGER ALE 12 gf. 1,00 PET	1,440

COPO REUTILIZAVEL	P.UNIT.
COPO REUTILIZAVEL 0,20	0,375
COPO REUTILIZAVEL 0,50	0,693

CO2	P.UNIT.
DIOXIDO CARBONO ALIMENTAR	45,980

PREÇO UNITÁRIO

A ESTES VALORES ACRESCE IVA À TAXA LEGAL

PRODUTOS PET ATÉ 3L ESTÃO SUJEITOS AO VALOR DE DEPÓSITO (0,10€/UN) DO Sistema de Depósito e Reembolso (SDR) não incluído nos valores apresentados

ANEXO III

Modelo - Regras de Higiene e Segurança Alimentar

1. Higiene das Instalações e Equipamentos

- a) As instalações onde se manipulem os géneros alimentícios devem ser concebidas, construídas, e mantidas limpas e em boas condições, de forma a evitar o risco de contaminação, nomeadamente através de animais e parasitas;
- b) As superfícies em contacto com os géneros alimentícios devem ser mantidas em boas condições e devem poder ser facilmente limpas e, sempre que necessário, desinfetadas, de forma a evitar o risco de contaminação dos géneros alimentícios e a presença de animais nocivos. Para o efeito, devem ser revestidas com materiais lisos, laváveis, resistentes à corrosão e não tóxicos;
- c) Deve ser prevista ventilação e iluminação adequadas, naturais ou mecânicas, nas instalações onde se manipulem os géneros alimentícios;
- d) Junto aos equipamentos de queima (fogões) instalados no interior do estabelecimento (recuado) devem existir mecanismos que permitam uma evacuação de fumos e cheiros eficaz, diretamente para o exterior;
- e) A limpeza dos pavimentos deve ser efetuada sempre com pano húmido, em perfeitas condições higiénicas, ficando interdita a varredura a seco;
- f) Deve existir local próprio de armazenagem e eliminação higiénicas de substâncias perigosas e/ou não comestíveis (produtos de limpeza e desinfetantes);
- g) Todos os utensílios, aparelhos e equipamentos que entrem em contacto com os géneros alimentícios devem:
 - Estar efetivamente limpos e, sempre que necessário, desinfetados.
 - Ser limpos e desinfetados com uma frequência suficiente para evitar qualquer risco de contaminação;
 - Ser armazenados em local limpo e ao abrigo de contaminações;
 - Ser fabricados com materiais adequados e mantidos em boas condições de arrumação e bom estado de conservação;
 - Ser colocados nos balcões ou mesas pouco antes de se iniciarem as respetivas refeições, não sendo permitido o uso de louças danificadas.
- h) Ser revestidos com produto adequado, quando são fabricados em madeira e utilizados no consumo dos géneros alimentícios, ou então não poderão ser reutilizados;
- i) O espaço destinado ao público não deve ser ocupado com vasilhame e outros utensílios ou equipamentos, devendo manter-se limpo na medida em que for razoavelmente praticável.

2. Higiene dos Alimentos

- a) Possibilitar boas práticas de higiene durante as operações, nomeadamente, contra

a contaminação cruzada, motivada pelos géneros alimentícios, equipamentos, materiais, água, sistemas de arejamento ou pessoal e outras fontes de contaminação, tais como parasitas;

b) O armazenamento dos géneros alimentícios deve ser efetuado em espaço próprio, nas condições adequadas (ver rotulagem), que evitem a sua deterioração e impeçam o risco de contaminação, afastados das paredes e distanciados 20 cm do pavimento, mesmo que estejam embalados;

c) Devem existir equipamentos e/ou instalações de conservação de frio para os géneros alimentícios que o careçam (designadamente: frigoríficos, câmaras de conservação de congelados), e equipamento apropriado para a manutenção e controlo das temperaturas de conservação (termómetros);

d) Não é permitida a congelação de géneros alimentícios, devendo apenas ser assegurada a conservação de produtos congelados em equipamentos adequados;

e) Quando os géneros alimentícios se destinarem a ser conservados ou servidos frios devem ser arrefecidos o mais rapidamente possível após a fase final de processamento pelo calor, até atingirem uma temperatura de que não resultem riscos para a saúde;

f) Os géneros alimentícios expostos no exterior dos espaços devem estar acondicionados em expositores protegidos, pelo menos, 70 cm do solo e ao abrigo das condições climatéricas ou de outros fatores poluentes, assim como de qualquer ação do público consumidor, não sendo permitida a sua exposição a descoberto, salvo se estiverem individualmente e convenientemente embalados;

g) Os géneros alimentícios, quando não individualmente embalados, só podem ser manuseados por meio de utensílios adequados e rigorosamente limpos;

h) Todos os géneros alimentícios não consumidos, deixados pelos clientes, devem ser inutilizados;

i) Os resíduos alimentares e outros devem ser depositados em recipientes próprios que possam fechar-se, com tampa acionada por pedal (devem ser de fabrico adequado e ser mantidos em boas condições de conservação e de higienização), e não devem ser acumulados em locais onde são manipulados alimentos;

j) O transporte dos géneros alimentícios deve ser feito em boas condições higiénicas e de acondicionamento, de forma a estarem resguardados de quaisquer impurezas que os contaminem. Os veículos e recipientes utilizados devem estar rigorosamente limpos e em boas condições e não devem servir cumulativamente para qualquer outra finalidade.

k) Devem ser armazenadas, nas devidas condições de conservação, amostras de todos os pratos confeccionados durante pelo menos 72 horas;

3. Higiene do Pessoal

a) Devem existir meios eficientes de lavagem e secagem higiénica das mãos junto aos pontos de água que existem para o efeito (dispositivos de sabonete líquido e toalhetes de papel);

b) O pessoal deve apresentar-se sempre com elevado grau de higiene pessoal, e deverá usar vestuário de cor clara, adequado e limpo e, sempre que necessário, que confira proteção;

c) Não é permitido que o pessoal responsável pela caixa de pagamentos seja em simultâneo manipulador de alimentos, a não ser que cumpra os procedimentos higiénicos tidos por convenientes;

d) Qualquer pessoa, a não ser que cumpra os procedimentos higiénicos tidos por convenientes, que sofra ou seja portadora de uma doença facilmente transmissível através dos alimentos ou que esteja afetada, por exemplo, por feridas infetadas, infeções cutâneas, inflamações ou diarreia, será proibida de manipular géneros alimentícios e entrar em locais onde se manuseiem alimentos, seja a que título for, se houver probabilidade de contaminação direta ou indireta. Qualquer pessoa afetada deste modo deverá informar imediatamente o responsável do espaço, de tal doença ou sintomas e, se possível, das suas causas;

e) O pessoal do estabelecimento deve ser portador de documento comprovativo da realização de exames periódicos de aptidão física e psíquica para o exercício da atividade (manipulador de alimentos) e como não sofre de qualquer doença contagiosa ou de pele.

ANEXO IV

Segurança Pública

- a) Receber, dirigir e cuidar dos visitantes, independentemente da idade, raça ou sexo.
- b) Atender com zelo e diligência as queixas ou reclamações apresentadas por qualquer visitante.
- c) Colaborar com os vigilantes, forças da ordem e bombeiros sempre que tal for necessário ou solicitado.
- d) Controlar movimentos de visitantes, incluindo detetar e impedir a introdução de objetos e substâncias proibidas ou suscetíveis de possibilitar atos de violência, bem como, comunicar conflitos e distúrbios dentro do recinto.
- e) Prestar informações inerentes à organização, infraestruturas, postura de trânsito, espetáculos.
- f) Ajudar na prevenção e controlo de ocorrência de incidentes, procedendo a sua imediata comunicação à organização.

Socorro

- a) Importante saber e indicar, a localização do posto de segurança.
- b) Em caso de ocorrência de acidente/incidente, contactar imediatamente a organização, garantindo a 1ª assistência a vítima.
- c) Acalmar e cooperar na evacuação rápida e segura, de todos os participantes e visitantes do evento.
- d) Cooperar e permitir a intervenção eficaz dos serviços de bombeiros e de todos os que devam atuar em casos de emergência.
- e) Permitir a intervenção eficaz dos serviços de bombeiros e de todos os que devam atuar em casos de emergência.

Segurança Contra Incêndios

1. Estrutura

- a) Não utilizar materiais altamente inflamáveis nos revestimentos das paredes, dos tetos e dos pavimentos, bem como nas decorações interiores.
- b) Reduzir os riscos de deflagração de incêndios.
- c) Impedir a propagação do fogo e de fumos.

2. Aparelhos de Queima/Garrafas de Gás

- a) O número de bicos de queima está limitado ao aprovado pela entidade licenciadora.
- b) Devem ser sempre usados o mesmo número de bicos de queima, que foram licenciados inicialmente.
- c) Em todos os equipamentos de gás, devem ser colocadas proteções (chapas de zinco ou outros materiais não combustíveis) nos planos da envolvente dos bicos de

queima.

d) Nos aparelhos de queima devem manter-se, sempre limpos e afinados os queimadores, deve sempre acender primeiro o fósforo ou acionar o acendedor e de seguida abrir o gás. Caso o aparelho não fique ligado, feche a válvula do queimador (botão do aparelho), e repita a operação. e) Não permitir que os líquidos a ferver se derramem e apaguem o lume, para evitar que o gás saia diretamente do queimador, sem arder.

f) Assegurar que o local de colocação da garrafa de gás é devidamente arejado e reservado.

g) Delimitar a zona da garrafa de gás por material não absorvente, se possível por madeira.

h) Manter sempre livre a parte superior da garrafa de gás.

i) Verificar se a sinalização indicadora de aparelhos de queima se mantém visível.

j) Só será permitido 1 garrafa de gás em permanência em cada restaurante. A armazenagem e reposição do stock, são feitas pela Organização.

k) Os locais de confeção de alimentos devem ser dotados de aberturas para a admissão de ar em quantidade necessária ao bom funcionamento dos aparelhos de queima, bem como de abertura para a extração de fumos, vapores e ar viciado, de modo a proporcionar um número adequado de renovação por hora. O encaminhamento do ar viciado para a abertura (tipo chaminé) deverá ser feito através de boca coletora, executada em chapa de zinco ou semelhante, que abranja, tanto quanto possível, a totalidade da área ocupada pelos aparelhos de queima.

l) Certificar que as torneiras de água quente estão bem fechadas, sempre que acender o esquentador ou a caldeira. Após a utilização e sempre que se ausentar, verificar se os aparelhos se encontram desligados.

3. Meios de Prevenção/Extinção

a) Todos os espaços alimentares devem possuir equipamentos de combate a incêndios, nomeadamente extintores portáteis de CO2 de 6 Kg, ou equivalente, bem como, dispor de sistemas de iluminação de emergência de segurança, sinalização de segurança e de caixa de 1.º socorros.

b) Os equipamentos de combate a incêndios e de 1º socorros, devem ser colocados em locais de fácil acesso, devidamente sinalizados por placas fotoluminescentes, e ser mantidos em bom estado de conservação e funcionamento, de acordo com a legislação em vigor.

c) Sempre que se preveja a utilização de aparelhos de queima de gás, é obrigatório colocar junto dos mesmos uma manta ignífuga.