

NORMAS RELATIVAS À HASTA PÚBLICA PARA A EXPLORAÇÃO DE CONTENTORES/QUIOSQUES DE VENDA DE BEBIDAS NA NOITE BRANCA BRAGA 2023

1. Condições gerais

As presentes normas visam estabelecer as regras para a atribuição, em hasta pública, do direito à exploração, no evento designado por Noite Branca Braga 2023, de 9 contentores e 5 quiosques de venda de bebidas, a colocar, pela Câmara Municipal de Braga, em vários pontos da cidade.

2. Identificação, localização e preços base dos contentores/quiosques

As características dos contentores/quiosques constam do **Anexo I**, a sua localização e os preços base contam do mapa infra:

Nº	Tipologia dos Stands	Base licitação	Localização
A	Contentor (6m x 3m)	1.100,00€ (s/IVA)	Palco Autêntica Lg. S. João do Souto
B	Contentor (6m x 3m)	1.100,00€ (s/IVA)	Área Street Food Lg. das Carvalheiras
C	Contentor (6m x 3m)	1.100,00€ (s/IVA)	Área Street Food Pç. do Comércio
D	Contentor (6m x 3m)	1.100,00€ (s/IVA)	Área Street Food Pç. do Comércio
E	Contentor (6m x 3m)	1.100,00€ (s/IVA)	Palco Av. Central
F	Contentor (6m x 3m)	1.100,00€ (s/IVA)	Palco Av. Central
G	Contentor XL (7m x 5,50m)	1.650,00€ (s/IVA)	Palco Av. Central
H	Contentor L (7m x 3m)	1.500,00€ (s/IVA)	Palco Pç. Pópulo

I	Contentor L (7m x 3m)	1.500,00€ (s/IVA)	Palco Pç. Pópulo
1	Quiosque	550,00€ (s/IVA)	Palco Av. Central
2	Quiosque	550,00€ (s/IVA)	Palco Pópulo
3	Quiosque	550,00€ (s/IVA)	Palco Pópulo
4	Quiosque	Associação	Área Street Food Lg. das Carvalheiras
5	Quiosque	350,00€ (s/IVA)	Espaço Infantil Praça Conde Agrolongo (sem venda de bebidas alcoólicas)

3. Funcionamento da hasta pública

- a) A adjudicação do direito à exploração de cada contentor/quiosque far-se-á por arrematação, em hasta pública, perante uma comissão designada pelo Presidente da Câmara Municipal de Braga, no dia e hora previstos no respetivo anúncio de hasta pública.
- b) A adjudicação recairá no licitante que oferecer o maior lanço (maior preço), salvo se a Câmara Municipal de Braga entender não efetuar a adjudicação, designadamente, no caso de conluio entre os licitantes, ou no caso descrito na alínea e) do presente número.
- c) A licitação será feita por cada contentor/quiosque individualmente.
- d) Só podem licitar as pessoas ou entidades que, por si ou interposta pessoa, não tenham incumprido as regras estabelecidas na hasta pública da(s) edição(ões) anterior(es) da Noite Branca de Braga.
- e) A cada licitante não poderá ser adjudicado mais do que **um contentor/quiosque** de venda.
- f) É expressamente proibida, sob pena de exclusão e aplicação de outras medidas legais, a transmissão dos direitos adquiridos pelos adjudicatários, ficando vedada a cedência a terceiros da sua posição contratual.
- g) A licitação começará no preço base e os lanços não poderão ser inferiores a **50€** (cinquenta euros).
- h) De imediato, após a licitação em hasta pública, o licitante que tiver apresentado o melhor preço fará o pagamento da totalidade do valor licitado **acrescido de IVA à taxa legal em vigor**, na Divisão de Controlo da Receita da Câmara Municipal de Braga.
- i) A adjudicação do direito à exploração dos contentores/quiosques só produz efeitos após o pagamento do preço, nos termos estipulados na alínea h).
- j) Após licitação e pagamento do valor devido, a desistência implica a perda da totalidade do valor pago.

- k) Não é permitida a permuta de lugares entre os licitantes.
- l) O não cumprimento das obrigações e regras implica a não admissão do faltoso nas próximas duas hastas públicas para adjudicação de espaços de venda de bebidas.
- m) Aquando do pagamento do valor devido será exigida a indicação do cartão de cidadão e número de identificação fiscal, bem como a assinatura:
 - De um termo de responsabilidade pelo cumprimento das presentes normas;
 - De uma declaração de compromisso de cumprimento, na data do pagamento da arrematação da Hasta Pública, das formalidades necessárias ao exercício da atividade em apreço;
 - Ter atividade correspondente aos CAE 47810, 47820 ou 47890, 56304 declaradas nas Finanças, como atividade principal ou secundária.

4. Exclusão de licitante

A organização da Noite Branca Braga 2023 reserva-se ao direito de recusar candidaturas que:

- a) Não se ajustem aos objetivos e princípios do evento;
- b) Prestem falsas declarações;
- c) Envolve pessoas que tenham estado envolvidas em desacatos nas edições anteriores;
- d) Não tenham ainda liquidado dívidas de anos anteriores para com o Município;
- e) Tenham, de alguma forma, prejudicado a organização do evento em edições anteriores, por incumprimento das normas estabelecidas.

5. Condições especiais de funcionamento dos stands

- a) Apenas poderão ser comercializadas e vendidas bebidas, não sendo permitida a comercialização ou oferta de qualquer produto alimentar.
- b) A localização, características e preço base de licitação dos contentores/quiosques estão discriminados no **Anexo I** e no mapa supra.
- c) Todas as bebidas (Super Bock, Vitalis, Pedras, Somersby, Snappy Cola, Snappy Limão, Frutis, Frisumo, FruTea e Vini Sangria) serão fornecidas em **regime de exclusividade** pelo Município de Braga ou por outra entidade que este designe não podendo ser comercializadas outras marcas que não as indicadas no presente regulamento. Os preços de aquisição estão discriminados no **Anexo II**.
- d) A tabela de preços de venda ao público tem de estar sempre afixada de modo visível no contentor/quiosque.
- e) **Não é permitida a colocação de mesas, cadeiras ou qualquer tipo de estrutura** que ocupe a via pública junto aos bares.
- f) Não é permitida a afixação de qualquer tipo de publicidade no exterior dos stands.
- g) No intuito de diminuir a pegada ecológica do evento, **é obrigatório o uso de copos reutilizáveis na venda de toda e qualquer bebida, sendo proibida a utilização de qualquer outro material;**

- h) Os copos reutilizáveis referidos na alínea anterior são adquiridos em **regime de exclusividade ao Município de Braga** ou a outra entidade que este designe, sendo o **preço de venda ao público** de 1,00€ (um euro), para o copo 0,5L e de 0,50€ (cinquenta cêntimos), para o copo de 0,25L (IVA incluído).
- i) É permitida a devolução dos copos reutilizáveis que ainda **se encontrem em caixas seladas**.
- j) O horário de funcionamento das Praças Alimentares será o seguinte:
- No dia 08 de setembro - das 17:00h às 04:00h;
 - No dia 09 de setembro - das 12:00h às 04:00h;
 - No dia 10 de setembro - das 12:00h às 22:00h.
- k) As cargas e descargas deverão funcionar nos seguintes horários
- No dia 08 de setembro - das 08:00h às 10:30h;
 - No dia 09 de setembro - das 08:00h às 10:30h;
 - No dia 10 de setembro - das 08:00h às 10:30h.
- l) O horário definido para o funcionamento deve ser pontualmente cumprido.
- m) A Câmara Municipal de Braga disponibiliza os contentores/quiosques aos adjudicatários, bem como o fornecimento de energias elétricas.
- n) Os titulares do direito à exploração de cada contentor/quiosques são responsáveis pelo bom funcionamento, limpeza e conservação dos espaços e equipamentos que lhes forem atribuídos.
- o) Os adjudicatários devem cumprir a Normas de Higiene e segurança alimentar presentes no Anexo III.
- p) A área envolvente dos stands deve apresentar-se sempre limpa, organizada e em boas condições de higiene, sem acumulação de produtos e/ou resíduos que causem foco de insalubridade e um mau impacto visual, de modo a evitar o risco de contaminação dos géneros alimentícios e a presença de animais nocivos.
- q) Todos os materiais entregues constarão de uma guia que terá de ser assinada, quer no ato de entrega, quer no ato de devolução dos mesmos. Caso se verifique algum dano ou desaparecimento dos referidos materiais, serão intentadas medidas de responsabilização dos adjudicatários.
- r) Compete à **Super Bock Group** assegurar o bom funcionamento e manutenção dos espaços e equipamentos cedidos, bem como o respetivo apoio técnico.
- s) O levantamento de material será efetuado na segunda-feira, dia 11 de setembro, a partir das 08:30h e só será aceite a 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 for indicado;
- t) A organização não se responsabiliza por danos ou indemnizações, nem ressarcirá os valores de participação, na eventualidade de ocorrerem condições climáticas adversas ou de força maior que impossibilitem a realização do evento.

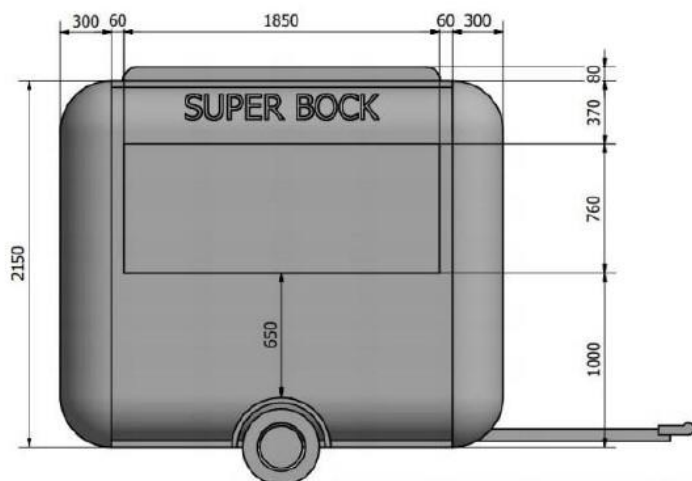
- u) Não é permitida a emissão de sinais sonoros ou colocação de qualquer tipo de aparelho de som/colunas, quer no interior quer no exterior dos contentores/quiosques.
- v) A montagem dos contentores/quiosques. ocorre, das 08h00 às 18h00 horas dos dias 05 a 07 de setembro, no local arrematado pelo licitante.
- w) É proibida a montagem de contentores/quiosques., depois das 18h00 do dia 07 de setembro.
- x) A desmontagem deverá ser realizada depois da hora de encerramento do dia 10 de setembro até às 12h00 do dia 11 de setembro.
- y) O cumprimento do disposto no **Ponto 5** do presente **Regulamento** será supervisionado pelos elementos devidamente identificados da **Organização da Noite Branca Braga** que, a qualquer momento, poderão fiscalizar estes espaços, penalizando os concessionários que não cumpram com as normas estabelecidas.
- z) O incumprimento do presente regulamento determina a suspensão do direito de participação no evento, acompanhada do encerramento do contentor/quiosque, sem direito ao reembolso dos montantes pagos.
- aa) Todos os produtos devem estar devidamente conservados mediante as condições climáticas.

- bb) Para melhor funcionamento das máquinas de extração, é recomendável que as mesmas sejam ligadas 6 horas antes do início dos serviços. As janelas dos contentores e quiosques deverão ser abertas com a mesma antecedência que as máquinas.

ANEXO I

Características do quiosque/contentor

Características Quiosque Rolante

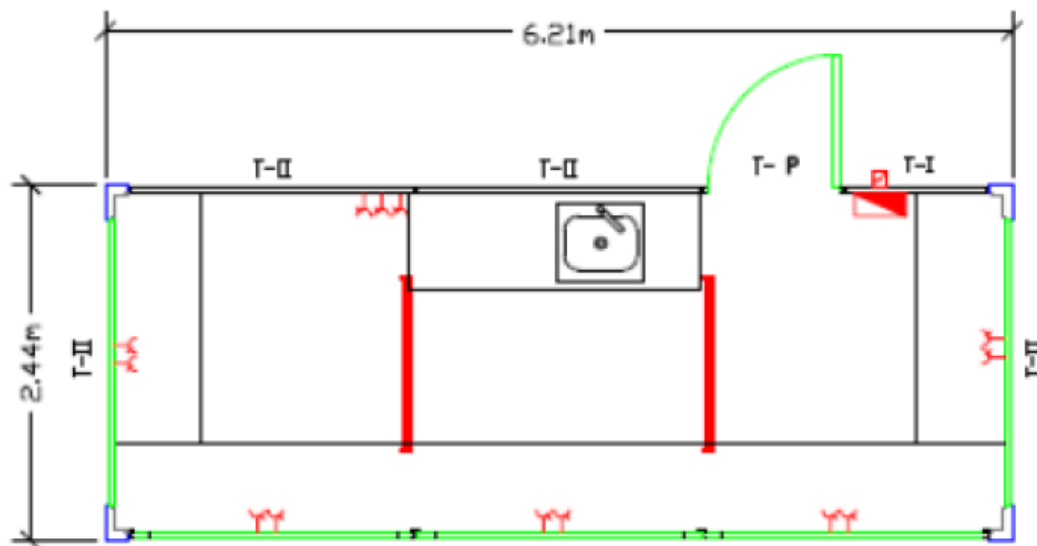


- Altura total 2,70 m
- Largura 2,60 m
- Largura com lança de reboque 3,60m

Potência necessária: Monofásica 16 amperes, para o equipamento de origem.

NOTA: Se forem adicionadas máquinas, terão de fazer o respetivo ajuste.

Características Contentor Algeco 6m x 3m



- Largura 6,21m
- Profundidade: 2,44 m

Potência necessária: Trifásica 32 amperes, para o equipamento de origem.

NOTA: Se forem adicionadas máquinas, terão de fazer o respetivo ajuste

Contentor XL 7m x 5,50m



- Largura 7 m
- Profundidade: 5,50 m
- Com armazém (sendo a área de serviço interior 6 m x 3m)

Potência necessária: Trifásica 32 amperes, para o equipamento de origem.

NOTA: Se forem adicionadas máquinas, terão de fazer o respetivo ajuste

Contentor L 7m x 3m

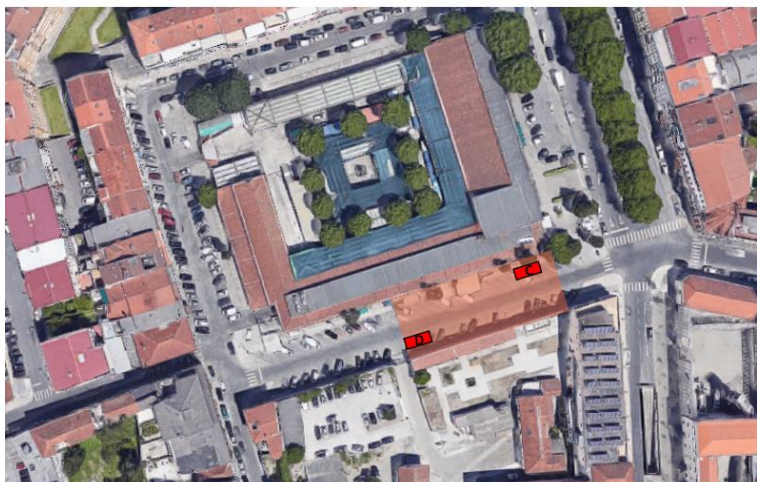


- Largura 7 m
- Profundidade: 3 m
- Sem armazém

Potência necessária: Trifásica 32 amperes, para o equipamento de origem.

NOTA: Se forem adicionadas máquinas, terão de fazer o respetivo ajuste

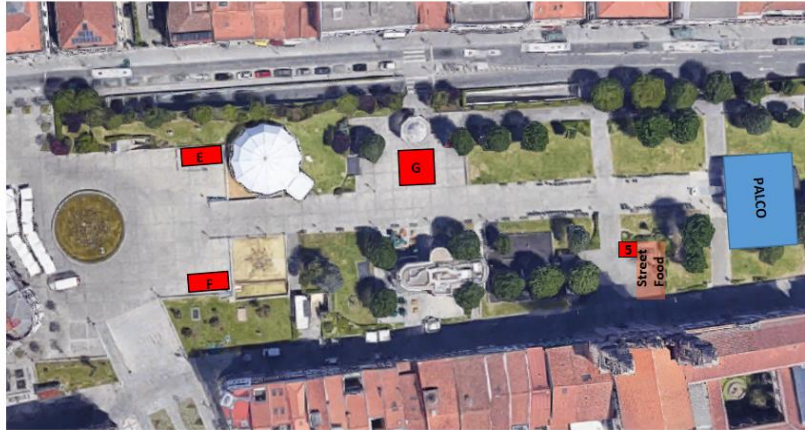
Localização dos stands



**Praça Alimentar
Mercado Municipal**
C - 1 contentor
D - 1 contentor



**Praça Alimentar
Pç. Das Carvalheiras**
1 - 1 quiosque
B - 1 contentor



Av. Central
5 - 1 quiosque

E - 1 contentor
F - 1 contentor
G - 1 contentor XL



Lg. do Pópulo
H - 1 contentor XL
I - 1 contentor XL

2 - 1 quiosque
3 - 1 quiosque



Espaço Infantil
Praça Conde Agrolongo
4 - 1 quiosque
(sem venda
de bebidas alcoólicas)



ANEXO II



NOITE BRANCA DE BRAGA 2023 (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 e aquisição de águas Vitalis, Pedras e Pedras. Sabores para o Evento Noite Branca, disponibilizamos os contactos abaixo:

Encomendas e pedidos de equipamentos:

Carlos Silva – 91 439 26 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.

Agradecemos o envio por mail ou contacto telefónico, dos dados abaixo até ao dia 30.06.2023:

- 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
06/set	quarta-feira	Entrega ZONA A	
07/set	quinta-feira	Entrega ZONA B	
08/set	sexta-feira		
09/set	sábado		Até às 11h30m
10/set	domingo		
11/set	segunda-feira	Levantamento	
ZONA A: PÓPULO + MERCADO MUNICIPAL + PÇ CONDE AG.			
ZONA B: LG. S.J. SOUTO + PÇ CARVALHEIRAS + SÉ + AV CENTRAL			

- 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 11 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 BRAGA 2023



ÁGUA LISA	P. UNIT.
VITALIS 24 gf. 0,33 PET	0,211
VITALIS 24 gf. 0,50 PET	0,290
VITALIS 12 gf. 1,50 L PET	0,487

ÁGUA COM GÁS	P. UNIT.
PEDRAS 24 gf. 0,25 TP	0,509
PEDRAS LIMÃO 24 gf. 0,25 TP	0,613

CERVEJA	P. UNIT.
SUPER BOCK BARRIL 30 L	58,955
SUPER BOCK BARRIL 50 L	98,258
SUPER BOCK STOUT 30 L	64,290
SUPER BOCK 0,0% 15 GF. 0.33 TP.	0,695

VINHO/SANGRIA	P. UNIT.
VINI Sangria Barril BCO 20 L	46,320
VINI Sangria Barril TTO 20 L	46,320

SIDRA	P. UNIT.
SOMERSBY MAÇA BARRIL 30 L	80,290
SOMERSBY FRUT. VERMELHOS 15 GF. 0.33 TP	0,902
SOMERSBY MANGA LIMA 15 GF. 0.33 TP	0,902

REFRIGERANTES	P. UNIT.
FRUTIS 6 GF. 1,50 PET LARANJA	1,220
FRUTIS 6 GF. 1,50 PET LIMÃO	1,220
FRUTIS 6 GF. 1,50 PET ANANÁS	1,220
FRUTIS 6 GF. 1,50 PET LARANJA/MARACUJÁ	1,220

FRUTIS 6 GF. 1,50 PET MAÇÃ	1,220
SNAPPY COLA 20 L BARRIL	21,570
SNAPPY LIMA LIMÃO 6 GF 1,50 PET	1,237
SNAPPY LIMA LIMÃO 20 L BARRIL	21,790

CO2	P. UNIT.
DIOXIDO CARBONO ALIMENTAR	45,980

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

PREÇO UNITÁRIO

A ESTES VALORES ACRESCE IVA À TAXA LEGAL

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.
 - Deverão 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 (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.