EDITAL N.º 354/2024

Hasta pública para Exploração de Estruturas de Bar e Espaços de Food Truck No Euro 2024

Dr. Ricardo Bruno Antunes Machado Rio, Presidente da Câmara Municipal de Braga:

Faz saber que, no dia 20 de Junho de 2024, pelas 10 horas, terá lugar, no Salão Nobre do edifício dos Paços do Concelho, a hasta pública Para Exploração de Estruturas de Bar E Espaços de Food Truck No Euro 2024, nos termos do disposto na al. g), n.º 1, do art. 33.º, da Lei n.º 75/2013, de 12 de setembro e no uso das competências delegadas por deliberação tomada em reunião do Executivo Municipal de 20 de Outubro de 2021.

Os interessados na concessão devem entregar as suas propostas até ao dia 19 de junho de 2024, presencialmente no Balcão Único do Município de Braga ou remetê-las por correio, sob registo e com aviso de receção.

As propostas devem ser apresentadas em envelope opaco e fechado, identificando-se, no exterior, o nome a que concorre: "Exploração De Estruturas de Bar e Espaços de Food Truck No Euro 2024". Este envelope deve ser encerrado num segundo envelope, dirigido ao presidente da Comissão, com indicação do nome do concorrente, a designação do procedimento em causa e da entidade que o lançou.

As propostas devem ser elaboradas de acordo com o modelo constante do Anexo I ao Programa de Procedimento e indicar um valor para arrematação do imóvel superior à base de licitação, sob pena de exclusão.

O programa do procedimento está publicitado no site do Município, encontrando-se também disponível para consulta todos os dias úteis, entre as 10h e as 12h30 e entre as 14h00 e as 17h00, na Divisão de Património, sita no Edifício do Pópulo, da cidade de Braga, desde a data da publicação do presente procedimento até ao último dia da data fixada para o envio das propostas.

Para constar se mandou passar o presente edital e outros de igual teor que vão ser afixados nos lugares de estilo, publicitado no site do Município.

Braga e Paços do Concelho.

O Presidente da Câmara,

RICARDO BRUNO ANTUNES MACHADO RIO

Assinado de forma digital por RICARDO BRUNO ANTUNES MACHADO RIO
Dados: 2024.06.14 17:34:49 +01'00'

Assinado por: **MÓNICA ALEXANDRA MACHADO GONÇALVES CASTRO**
Num. de Identificação: 10705251
Data: 2024.06.14 17:38:31+01'00'

CERTIDÃO DE AFIXAÇÃO
Certifico que afixei o presente em
Meios de divulgação externos: Diário da República ☐ Jornais: Locais ☐ Regionais ☐ Nacionais ☐ | Outros: Sítio de Internet

PROGRAMA DA HASTA PÚBLICA PARA A EXPLORAÇÃO DE ESTRUTURAS DE BAR E ESPAÇOS DE FOOD TRUCK NO EURO 2024

Artigo 1º

Objeto

As presentes normas visam estabelecer as regras para a atribuição, em hasta pública, do direito à exploração, no evento designado por EURO 2024, de 4 estruturas duplas de bar de venda de bebidas e 2 espaços de *food truck*, a colocar, pela Câmara Municipal de Braga, na Praça Conde de Agrolongo.

Artigo 2º

Entidade adjudicante

A entidade adjudicante é a Câmara Municipal de Braga, NIPC 506 901 173, com sede na Praça do Município, 4700-435 Braga, e com os números de telefone 253 616 060 (geral) e endereço eletrónico: municipe@cm-braga.pt.

Artigo 3º

Calendário, identificação, localização e preços base das estruturas de venda

1. As estruturas de venda funcionarão nos dias:
    a. 29 de junho, desde uma hora antes do primeiro jogo até uma hora após o término do segundo jogo;
    b. 30 de junho, desde uma hora antes do primeiro jogo até uma hora após o término do segundo jogo;
    c. 1 de julho, desde uma hora antes do primeiro jogo até uma hora após o término do segundo jogo;
    d. 2 de julho, desde uma hora antes do primeiro jogo até uma hora após o término do segundo jogo;
    e. 5 de julho, desde uma hora antes do primeiro jogo até uma hora após o término do segundo jogo;

f. 6 de julho, desde uma hora antes do primeiro jogo até uma hora após o término do segundo jogo;
g. 9 de julho, desde uma hora antes do primeiro jogo até uma hora após o término do segundo jogo;
h. 10 de julho, desde uma hora antes do primeiro jogo até uma hora após o término do segundo jogo;
i. 14 de julho, desde uma hora antes do jogo até uma hora após o término;
j. O percurso da seleção nacional poderá justificar a ampliação destes horários.

2. As características das estruturas de bar e de espaço *food truck* constam do Anexo I, a sua localização e os preços base contam do mapa infra:

Nº	Tipologia das estruturas de bar e *foodtruck*	Base licitação	Localização
1	**Contentor 1** (3,5m x 3m x 2un.) **(a disponibilizar pelo município)**	**425,00€ (s/IVA) (valor da ocupação de espaço público)**	**Palco | Praça do Pópulo**
2	**Contentor 2** (3,5m x 3m x 2un.) **(a disponibilizar pelo município)**	**425,00€ (s/IVA) (valor da ocupação de espaço público)**	**Palco | Praça do Pópulo**
3	**Contentor 3** (3,5m x 3m x 2un.) **(a disponibilizar pelo município)**	**425,00€ (s/IVA) (valor da ocupação de espaço público)**	**Palco | Praça do Pópulo**
4	**Contentor 4** (3,5m x 3m x 2un.) **(a disponibilizar pelo município)**	**425,00€ (s/IVA) (valor da ocupação de espaço público)**	**Palco | Praça do Pópulo**
5	**Espaço *Foodtruck*** (4m x 2m) **(unidade móvel autónoma do licitante)**	**325,00€ (s/IVA) (valor da ocupação de espaço público)**	**Palco | Praça do Pópulo**

6	**Espaço *Foodtruck*** (4m x 2m) **(unidade móvel autónoma do licitante)**	**325,00€ (s/IVA) (valor da ocupação de espaço público)**	**Palco | Praça do Pópulo**

Artigo 4º

Critério de Adjudicação

O critério de adjudicação é o do preço mais elevado apresentado por carta fechada, para cada estrutura de venda.

Artigo 5º

Consulta do procedimento e obtenção de cópias

1. O Programa de Hasta Pública encontra-se disponível para consulta, nos dias úteis, entre as 9 horas e as 12.30 horas e entre as 13.30 horas e as 17 horas, na Divisão de Património, sita na Praça Conde de Agrolongo, 4704-514 Braga, desde a data da publicação do presente procedimento até ao último dia da data fixada para o envio das propostas.
2. A cópia das peças pode ser solicitada e levantada no Balcão Único, sita na Praça Conde de Agrolongo, mediante o pagamento de quantia calculada nos termos da Tabela de Taxas e Licenças, desde a data da publicação do presente procedimento até ao último dia da data fixada para o envio das propostas.
3. É da exclusiva responsabilidade dos interessados a verificação e comparação das cópias com a peça patenteada.
4. Os interessados podem igualmente descarregar o Regulamento da Hasta Pública no sítio da internet da Câmara Municipal de Braga.

Artigo 6º

Propostas

1. As propostas devem ser elaboradas de acordo com o modelo constante do Anexo IV e indicar um valor para arrematação igual ou superior à base de licitação fixada no artigo 3º, expresso em euros, indicado em algarismos e por extenso, prevalecendo em caso de divergência, o valor expresso por extenso.
2. A proposta deve ser assinada pelo proponente ou seu representante, devendo neste último caso, ser junto documento que confira a este poderes bastantes para o efeito.

Artigo 7º

Modo de apresentação de propostas

1. As propostas de preço, elaboradas nos termos do Anexo IV, são apresentadas em invólucro opaco e fechado, em cujo rosto se deve escrever a palavra "PROPOSTA HASTA PÚBLICA CONCESSÃO DO DIREITO DE EXPLORAÇÃO DE ESTRUTURAS DE BAR E FOOD TRUCK NO EURO 2024".
2. Os invólucros referidos no ponto anterior são, por sua vez, guardados num outro invólucro opaco e fechado, dirigido ao presidente da comissão, com indicação do nome ou a denominação social do concorrente, designação do procedimento em causa e da entidade que o lançou.
3. A proposta e os documentos que a constituem são obrigatoriamente redigidos em língua portuguesa.

Artigo 8º

Entrega de propostas

1. As propostas e os documentos que as acompanham devem ser apresentadas, pelos proponentes, ou seus representantes, até ao dia anterior à realização da presente Hasta Pública, podendo ser entregues nos dias úteis, entre as 9.30 horas e as 12.30 horas e entre as 13.30 horas e as 17 horas, no Balcão Único, sito na Praça Conde de Agrolongo, 4704-514 Braga.

2. As propostas e os documentos que as acompanham podem ser entregues diretamente ou enviadas por correio registado, para a morada indicada no número anterior, devendo, em qualquer caso, a receção ocorrer dentro do prazo e local fixados para a sua apresentação.
3. A receção dos invólucros é registada, anotando-se a data e a hora em que os mesmos são recebidos e, no caso de entrega direta, a identidade das pessoas que a efetuaram, sendo entregue a estas um recibo comprovativo.
4. As propostas apresentadas são listadas e ordenadas de acordo com a respetiva apresentação.
5. Se o envio das propostas for efetuado pelo correio ou entregue em locais diferentes do indicado no n.º 1 do presente artigo, os proponentes são os únicos responsáveis pelos atrasos que porventura se verifiquem, não constituindo motivo de reclamação o facto de a entrega das propostas ocorrer já depois de esgotado o prazo fixado para a entrega das mesmas.

Artigo 9º

Local, data e hora da praça

1. O ato público terá lugar no Salão Nobre do edifício dos Paços do Concelho, sito na Praça do Município no dia útil seguinte ao termo do prazo para entrega de propostas, prazo esse que será fixado em edital a publicar para o efeito.
2. Podem assistir ao ato público quaisquer interessados, podendo nela intervir, apenas, os que tiverem entregue proposta, nos termos dos artigos 6º e 7º.

Artigo 10º

Comissão

1. O ato público é dirigido por uma Comissão, composta por:

Presidente – Jorge Louro;

1º Vogal – Sandro Louro, que substitui a Presidente da Comissão nas suas faltas e impedimentos;

2º Vogal – Tânia Maia;

1º Vogal Suplente – Leonor Faria;

2º Vogal Suplente – Graça Carvalho.

2. O ato público realiza-se perante a Comissão referida no ponto anterior, sem prejuízo de, por razões de logística ou de funcionalidade, poder ser prestado apoio por quaisquer outros funcionários municipais ou de, em caso de falta ou impedimento de qualquer dos membros efetivos e suplentes, o Presidente da Comissão designar substituto alguém, além dos que estão nomeados no presente programa.

Artigo 11º

Tramitação do ato público

1. O presidente da Comissão inicia o ato público identificando o procedimento através de referência ao respetivo anúncio.
2. De seguida a Comissão procede à abertura dos invólucros pela ordem da respetiva receção e à leitura da lista dos proponentes, elaborada pela mesma ordem.
3. O interessado que não tenha sido incluído na lista dos proponentes pode reclamar desse facto, devendo para o efeito apresentar o recibo referido no n.º 3, do artigo 8º, ou documento postal comprovativo da tempestiva receção do seu invólucro exterior.
4. Apresentada reclamação nos termos do disposto no número anterior, a Comissão interrompe a sessão do ato público para averiguar o destino do invólucro.
5. Se o invólucro não for encontrado, a comissão fixa ao reclamante um novo prazo para a apresentação da respetiva proposta, informando os presentes da data e da hora em que a sessão será retomada.
6. Se o invólucro for encontrado antes do termo do prazo referido no número anterior, dá-se imediato conhecimento do facto ao interessado, procedendo-se à abertura daquele logo que retomada a sessão do ato público.
7. De seguida, a Comissão interrompe o ato público para que se proceda, em sessão privada, à análise dos documentos apresentados pelos concorrentes, deliberando sobre a sua admissão ou exclusão.

8. Retomada a sessão em ato público, e, no caso de empate entre as propostas, proceder-se-á à licitação entre estas, sendo o valor mínimo de cada lanço de 50,00€ (cinquenta euros).
9. O ato público termina quando o Presidente da Comissão tiver anunciado a proposta com valor mais elevado.

Artigo 12º

Condicionantes

1. 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.
2. 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 Tesouraria da Câmara Municipal de Braga.
3. A adjudicação do direito à exploração das estruturas de venda só produz efeitos após o pagamento do preço.
4. Após licitação e pagamento do valor devido, a desistência implica a perda da totalidade do valor pago.
5. Não é permitida a permuta de lugares entre os licitantes.
6. 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.
7. Aquando do pagamento do valor devido será exigida a indicação do cartão de cidadão e número de identificação fiscal, a entrega do comprovativo da situação tributária e contributiva regularizada, 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, 47890 ou 56304 declaradas nas Finanças, como atividade principal ou secundária.

Artigo 13º

Casos de não adjudicação

1. Não há lugar à adjudicação quando:

a) todas as propostas tenham sido excluídas;

b) nenhum proponente haja efetuado proposta;

c) a proposta não for igual ou superior ao valor base de licitação indicado no artigo 3º;

d) existam fundados indícios de conluio entre os proponentes;

e) se verifique erro relevante sobre a identificação ou a composição do objeto da presente alienação por carta fechada;

f) se verifique a prestação de falsas declarações ou a falsificação dos documentos apresentados, sem prejuízo de participação criminal à entidade competente para o efeito;

g) por circunstâncias imprevistas, seja necessário alterar aspetos fundamentais das peças do procedimento.

h) Não tenham ainda liquidado dívidas de anos anteriores para com o Município

i) Envolva pessoas que tenham estado envolvidas em desacatos nas edições anteriores;

j) Tenham, de alguma forma, prejudicado a organização do evento em edições anteriores, por incumprimento das normas estabelecidas.

Artigo 13º a)

Adjudicação por negociação direta

A exploração dos locais de venda objeto do presente Programa pode ser efetuada por ajuste direto, quando a praça da hasta pública tenha ficado deserta ou, não tendo ficado, não tenha havido adjudicação por causa imputável ao interessado.

Artigo 14º

Condições especiais de funcionamento das estruturas de bar e espaço *foodtruck*

1. Nas estruturas de bar apenas poderão ser comercializadas e vendidas bebidas, não sendo permitida a comercialização ou oferta de qualquer produto alimentar.
2. Nos espaços de *foodtruck* não podem ser comercializadas e vendidas bebidas.
3. A localização e características das estruturas de venda estão discriminados no **Anexo I** e no mapa supra.
4. 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**.
5. A tabela de preços de venda ao público tem de estar sempre afixada de modo visível na estrutura de bar e *foodtruck*.
6. **Não é permitida a colocação de mesas, cadeiras ou qualquer tipo de estrutura** que ocupe a via pública junto às estruturas de venda.
7. Não é permitida a afixação de qualquer tipo de publicidade no exterior das estruturas de venda.
8. 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;**
9. 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).
10. É permitida a devolução dos copos reutilizáveis que ainda **se encontrem em caixas seladas.**
11. As cargas e descargas deverão funcionar nos seguintes horários
    - das 09:00h às 12:00h;

12. O horário definido para o funcionamento deve ser cumprido, nos seguintes termos:
    - As estruturas de venda só funcionam nos dias em que há jogos;
    - Abrem 1 hora antes do primeiro jogo do dia e fecham uma hora depois do segundo jogo do dia;
    - Havendo desempate por prolongamento ou penaltis, o horário de encerramento é flutuante.
13. A Câmara Municipal de Braga disponibiliza as estruturas de venda aos adjudicatórios, bem como o fornecimento de energia elétrica.
14. Os titulares do direito à exploração de cada estrutura de venda são responsáveis pelo bom funcionamento, limpeza e conservação dos espaços e equipamentos que lhes forem atribuídos.
15. Os adjudicatários devem cumprir a Normas de Higiene e segurança alimentar presentes no Anexo III.
16. A área envolvente das estruturas de venda 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.
17. 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.
18. Compete à **Super Bock Group** assegurar o bom funcionamento e manutenção dos espaços e equipamentos cedidos, bem como o respetivo apoio técnico.
19. O levantamento de material será efetuado na segunda-feira, dia 15 de julho, 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;

20. A organização não se responsabiliza por danos ou indemnizações, nem ressarcirá os valores de participação, na eventualidade de ocorrerem condições climatéricas adversas ou de força maior que impossibilitem a realização do evento.
21. Não é permitida a emissão de sinais sonoros ou colocação de qualquer tipo de aparelho de som/colunas, quer no interior quer no exterior das estruturas de venda.
22. O cumprimento do disposto no presente **Regulamento** será supervisionado pelos elementos devidamente identificados do Município de Braga que, a qualquer momento, poderão fiscalizar estes espaços, penalizando os concessionários que não cumpram com as normas estabelecidas.
23. O incumprimento do presente regulamento determina a suspensão do direito de participação no evento, acompanhada do encerramento das estruturas de venda, sem direito ao reembolso dos montantes pagos.
24. Todos os produtos devem estar devidamente conservados mediante as condições climatéricas.

Artigo 15º

Dúvidas e Omissões

Os casos omissos, bem como as dúvidas suscitadas na aplicação do presente Programa, são resolvidos pelo Presidente da Câmara Municipal.

Artigo 16º

Legislação aplicável

Em tudo o que não se encontre previsto nas peças do procedimento, aplicam-se as disposições constantes do Regime jurídico das autarquias locais, aprovado pela Lei n.º 75/2013, de 12 de setembro, e subsidiariamente o Código dos Contratos Públicos, aprovado pelo Decreto-Lei n.º 18/2008, de 29 de janeiro, na redação atual e demais legislação em vigor.

ANEXO I

Características da estrutura de bar e *foodtruck*

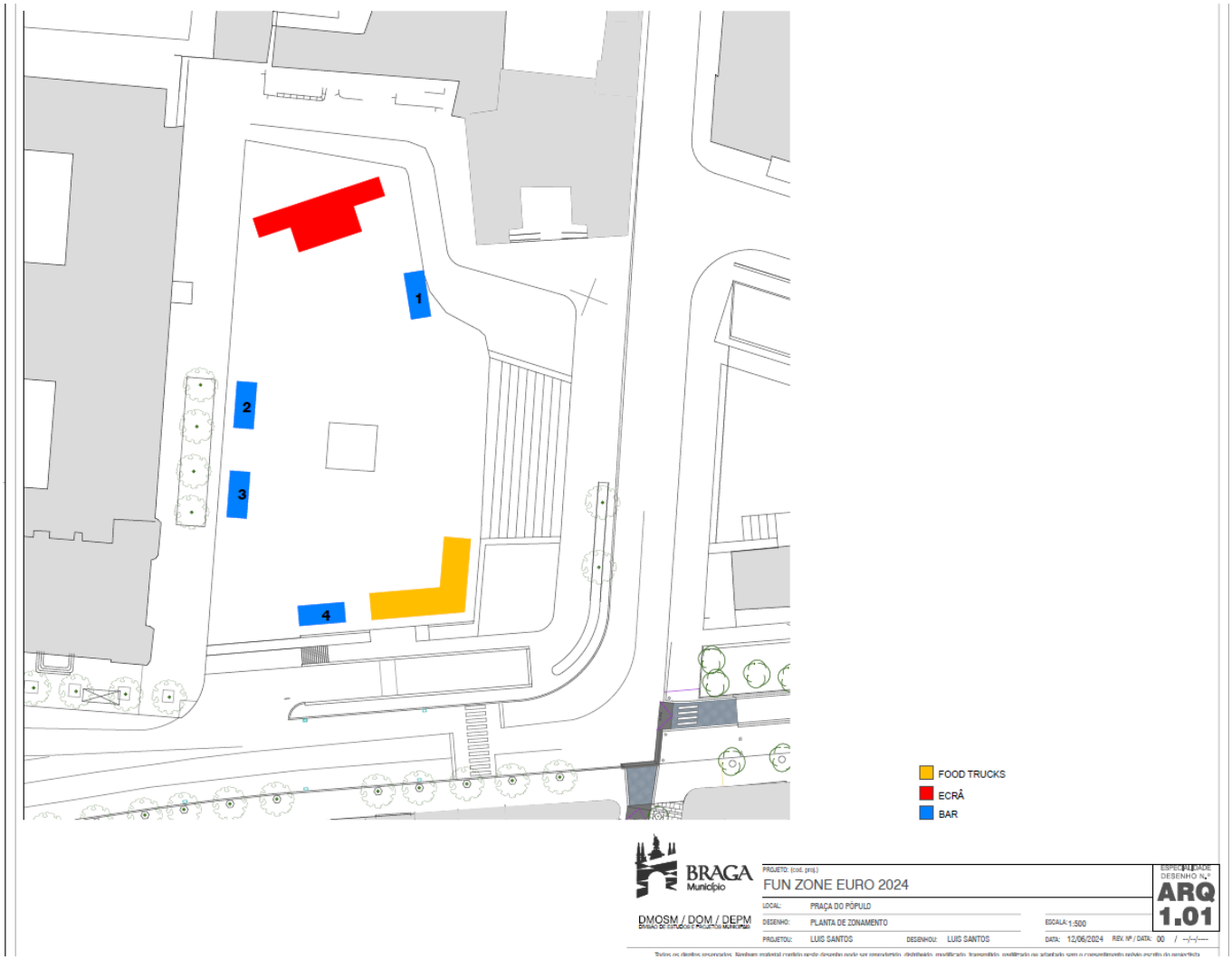
Contentor 3,5m x 3m

- Largura 3,5 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 das estruturas de bar e *foodtruck*



ANEXO II

(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, 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 – 229 052 921

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:

- NIF –
- Nome da empresa –
- Morada Fiscal – Rua, nº porta, localidade e código postal (7 dígitos) –
- Nome e Nº da estrutura de bar –
- Localização da estrutura de bar –
- 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:
1ª entrega – 27 de junho

2ª entrega – 4 de julho
3ª entrega – 11 de julho

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 15 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- Os copos reutilizáveis são apenas comercializados em caixa completa e a sua devolução apenas será possível se a caixa não tiver sido aberta e se encontre sem qualquer dano.

6- 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 FUN ZONE 2024

PREÇO UNITÁRIO

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 SABORES 24 gf. 0,25 TP	0,614
CERVEJA	**P.UNIT.**
SUPER BOCK BARRIL 30 L	56,903
SUPER BOCK BARRIL 50 L	94,838
SUPER BOCK 0,0% 15 gf. 0.33 TP	0,695
VINHO/SANGRIA	**P.UNIT.**
VINI SANGRIA BARRIL BCO 20 L	46,500
VINI SANGRIA BARRIL TTO 20 L	46,500
SIDRA	**P.UNIT.**
SOMERSBY MAÇA BARRIL 30 L	80,560
SOMERSBY FRUT. VERMELHOS 15 gf. 0.33 TP	0,905
SOMERSBY MANGA LIMA 15 gf. 0.33 TP	0,905
REFRIGERANTES	**P.UNIT.**
FRUTIS 6 gf. 1,50 PET LARANJA	1,226
FRUTIS 6 gf. 1,50 PET LIMÃO	1,226
FRUTIS 6 gf. 1,50 PET ANANÁS	1,226
FRUTIS 6 gf. 1,50 PET LARANJA/MARACUJA	1,226
FRUTIS 6 gf. 1,50 PET MAÇA	1,226
SNAPPY COLA 20 L BARRIL	21,640
SNAPPY LIMA LIMÃO 6 gf. 1,50 PET	1,244
SNAPPY LIMA LIMÃO 20 L BARRIL	21,885
ÁGUA TÓNICA	**P.UNIT.**
SCHWEPPES TÓNICA 12 gf. 1,00 PET	1,346
SCHWEPPES GINGER ALE 12 gf. 1,00 PET	1,346

CO2	P.UNIT.
DIOXIDO CARBONO ALIMENTAR	45,980

COPO REUTILIZAVEL	P.UNIT.
COPO REUTILIZAVEL 0,20	0,325
COPO REUTILIZAVEL 0,50	0,488

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 confecionados 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 4

MINUTA DA PROPOSTA

... (nome, número de documento de identificação e morada), por si / na qualidade de representante legal de … (firma, número de identificação fiscal e sede ou, no caso de agrupamento concorrente, firmas, números de identificação fiscal e sedes), depois de ter tomado conhecimento do objeto do procedimento de concessão do direito de exploração de estruturas de bar de venda de bebidas

e *foodtruck* no EURO, propõe o preço de … (valor expresso em algarismos e por extenso), para concessão do direito de exploração das estruturas de bar e *foodtruck*.

Braga,___ de ____ de 2024

Assinatura

_____

(Nome)