BRAGA
Município

GABINETE DE APOIO AOS ÓRGÃOS AUTÁRQUICOS

EDITAL N.º ED/270/2018

DR. RICARDO BRUNO ANTUNES MACHADO RIO, Presidente da Câmara Municipal de Braga:

FAZ SABER QUE, o Executivo Municipal em reunião realizada no dia 23 de julho do ano em curso aprovou a proposta relativa às normas do concurso para exploração de área alimentar, cujos documentos se anexam.

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 Município, 25 de julho de 2018.

O Presidente da Câmara,

(Dr. Ricardo Rio)

CERTIDÃO DE AFIXAÇÃO
Certifico que afixei o presente edital em 25/07/2018 - DAC/Liliana Veiga

NOITE BRANCA DE BRAGA – 2018 – 48 horas de Música, Arte e Cultura

Candidaturas para exploração de área alimentar - "Street Food"

Enquadramento

O evento **"Noite Branca de Braga 2018"** distingue-se dos demais eventos similares que são promovidos noutras cidades do país, pelo seu forte cariz cultural.
Deste modo, alia aos concertos e animação de rua, um programa de performances, instalações e exposições, bem como a abertura ao público dos espaços culturais e turísticos da cidade em horário alargado e com entrada gratuita.
Com a extensão da duração do evento e o aumento da oferta de atividades, o público da última edição atingiu cerca de 500 mil pessoas.

À semelhança do sucedido na última edição da "Noite Branca de Braga", pretende-se dar espaço à criatividade gastronómica através da integração no evento de um espaço de 'Street Food' com oferta alimentar alternativa, interagindo com os conceitos artísticos e criativos da 'Noite Branca Braga 2018' e dando resposta às exigências dos visitantes em termos de inovação aos mais diversos níveis.

Todos os interessados poderão consultar as normas do concurso para exploração de área alimentar, no Balcão Único da Câmara Municipal entre as 09h00 e as 17h30, ou através do site institucional: www.cm-braga.pt.

ATRIBUIÇÃO DE ESPAÇOS PARA ATIVIDADE DE RESTAURAÇÃO EM MEIOS AMOVÍVEIS NA NOITE BRANCA BRAGA – 2018, SITUADO NA PRAÇA DO PÓPULO

Artigo 1º

(Objeto)

1. É objeto do presente concurso a atribuição de espaços para a atividade de restauração de caráter não sedentário em meios móveis, nos termos do Decreto-Lei n.º 10/2015 de 16 de Janeiro, para funcionar durante o período do evento **"Noite Branca de Braga 2018"**, na área denominada de *"Street Food"* localizada na Praça do Pópulo em Braga.

2. Não é permitida a comercialização ou oferta de qualquer bebida, com a exceção de cocktails, cafés e/ou sumos naturais.

Artigo 2º

(Entidades Participantes)

O presente concurso destina-se a operadores económicos que exerçam atividade de restauração em meios móveis e que estejam legalmente habilitados para o efeito.

Artigo 3º

(Entidade Responsável pelo Concurso)

O presente concurso é responsabilidade do Município de Braga e da Equipa de organização da Noite Branca de Braga 2018.

Artigo 4º

(Zonamento)

A área referida no n.º 1 do Artigo 1º será dividida em duas zonas, conforme mapa anexo (Anexo I):

a) Zona 1 – destinada a unidades móveis autónomas (sem necessidade de ligação a pontos de água e águas residuais);
b) Zona 2 – destinada a unidades móveis com as necessidades elencadas na alínea anterior.

Artigo 5º

(Período e Horário de Funcionamento)

Os estabelecimentos devem estar abertos ao público e a funcionar em pleno no dia 31.08.2018 das 18h00 às 05h00; no dia 01.09.2018 das 12h00 às 05h00 e no dia 02.09.2018 das 12h00 às 18h00.

Artigo 6º

(Elementos do Concurso)

Os elementos que compõem o presente processo são os seguintes:

- Normas de participação para exploração de área alimentar – Street Food;
- Declaração de compromisso devidamente assinada pelo responsável da candidatura;
- Declaração Mera Comunicação Prévia para Restauração e bebidas de caráter não sedentário;
- Anexo I: Mapa de zonamento
- Anexo II: Ficha de Candidatura/ Formulário;
- Anexo III: Modelo Higiene e Segurança Alimentar;
- Anexo IV: Modelo Segurança Pública, Segurança Contra Incêndios e Socorro.

Artigo 7º

(Pagamento)

1. A atribuição de espaço para participação no evento pressupõe o licenciamento da ocupação do espaço público, bem como a liquidação das correspectivas taxas, previstas no código regulamentar do Município de Braga, conforme informação útil disponivel na ficha de candidatura.

2. Ao valor das taxas referido no número um acresce um preço fixo de 200 euros por unidade amovível.

3. Cada entidade concorrente deverá, após aceitação da candidatura formalizada nos termos do artigo 10.º do presente regulamento, proceder ao pagamento dos valores devidos entre 10 e 17 de agosto, no Balcão Único entre as 09h00 e as 17h30.

4. Após pagamento na Tesouraria do Balcão Único (senha E), o requerente receberá no endereço de correio eletrónico indicado na candidatura, a declaração submetida no Balcão do Empreendedor e respetiva cópia da Declaração para submissão da Mera Comunicação Prévia para Restauração de caráter não sedentário que deverá juntar ao comprovativo do pagamento das taxas devidas.

5. O duplicado da declaração conjuntamente com o comprovativo das taxas pagas, é o título válido para o exercício da atividade de restauração de caráter não sedentário na Noite Branca 2018.

6. Juntamente com o valor de participação, deve ser remetido um outro cheque caução com valor de 500 euros, o qual será devolvido no final do evento, caso o participante:

   a. Respeite as normas do presente programa de consulta/regulamento de participação, obedecendo ao integral cumprimento das condições previstas nas presentes normas;
   b. Respeite as condições de participação aprovadas e por si apresentadas na candidatura.

7. Os cheques devem ser remetidos à ordem do Tesoureiro do Município de Braga.

Artigo 8º

(Instrução da Candidatura)

1. O formulário de candidatura deverá estar devidamente preenchido (ponto 1, 1.1. 2 e 3) e instruído com documentos identificados no ponto 4 da ficha de candidatura:
   - Fotocópia simples da procuração no caso de não ter indicado código de acesso à procuração online, sendo representado por procurador;
   - Fotocópia e código da Certidão de Registo Comercial, no caso de o interessado ser pessoa coletiva;
   - Fotocópia da declaração de início de atividade, no caso de o candidato ser pessoa singular;
   - Documento comprovativo do início de atividade de restauração e/ou bebidas de caráter não sedentário de produtos alimentares em meios amovíveis (consoante a atividade proposta), do qual conste um dos seguintes CAE´s: 56107 – Restaurantes, n.e (inclui atividades de restauração em meios móveis, ou 56304 – Outros estabelecimentos de bebidas sem espetáculos (inclui postos/quiosques de bebidas, roulottes, etc.);
   - Fotografia do interior e exterior do equipamento móvel e dos produtos a comercializar;

- Esquematização do layout interior com a disposição dos equipamentos de apoio;
- Caracterização do equipamento móvel com a descrição do tipo de veículo, dimensões [aberto e/ou fechado], caracterização dos materiais utilizados nos revestimentos interiores [pavimento, teto, paredes e balcões de trabalho] e do sistema de abastecimento de água e de eliminação de águas residuais;
- Identificação dos equipamentos utilizados no funcionamento (equipamentos de manutenção de temperaturas de frio e quente, equipamentos utilizados na preparação e confeção dos alimentos) e sua caracterização no que respeita ao modo de alimentação (elétrico ou outro) e respetivas potências elétricas, sendo proibido alterações às potências instaladas;
- Listagem de produtos a comercializar, dos ingredientes de cada produto, apresentação ao cliente e respetivo preçário.

Artigo 9º

(Modo de apresentação e envio da Candidatura)

1. A Candidatura deve ser enviada em envelope fechado do qual conste:
   a) Identificação do candidato (entidade singular ou coletiva);
   b) Designação "Noite Branca de Braga 2018".

2. A candidatura deve ser remetida por correio, registada e com aviso de receção, até 3 de agosto de 2018 inclusive, para a seguinte morada:

   Município de Braga – Noite Branca 2018
   Convento do Pópulo – Praça Conde de Agrolongo
   4704-514 Braga

3. Os atrasos verificados no envio e apresentação das candidaturas serão exclusivamente imputados aos candidatos, não sendo aceite qualquer reclamação motivada pela apresentação tardia dos documentos.

Artigo 10º

(Seleção e apreciação das Candidaturas)

1. As candidaturas que não se encontrem instruídas nos termos do artigo 8º são liminarmente rejeitadas.

2. A organização reserva-se no direito de recusar as candidaturas que não se ajustem aos objetivos do evento ou que, por qualquer outro motivo, não se mostrem pertinentes ou ajustadas aos objetivos e espírito do evento.

3. A organização reserva-se no direito de recusar candidaturas que, aceites nos anos transatos não tenham cumprido integralmente as regras da organização a que estavam adstritas.

4. A seleção dos participantes compete ao Júri composto por elementos da Organização do evento.

5. A seleção incidirá sobre a área disponível para instalação dos equipamentos.

6. Os critérios de apreciação e seleção das candidaturas são os seguintes:
   1. Criatividade da decoração 40%
   2. Originalidade dos produtos a comercializar 35%
   3. Logística | Exequibilidade da instalação do equipamento móvel.....20%
   4. Objetividade e clareza da candidatura 5%

Artigo 11º

(Informação de Seleção aos Candidatos)

Todos os candidatos serão notificados dos resultados do processo de seleção unicamente para o e-mail indicado no formulário de candidatura até ao dia 09 de agosto de 2018.

Artigo 12º

(Utilização de Logótipos)

1. Não é permitida a utilização dos logótipos da **Noite Branca de Braga 2018** ou do Município de Braga em produtos à venda no evento.

2. O material publicitário a ser colocado em cada ponto de venda está sujeito à aprovação do Município de Braga, sendo cada um dos adjudicatários responsável pela sua colocação e remoção.

Artigo 13º

(Deveres dos Participantes)

1. Em caso de desistência, o participante terá de informar a organização no prazo mínimo de 10 dias úteis antes do evento.
2. O não cumprimento do prazo do número anterior implica a perda do valor do cheque caução.
3. A instalação e funcionamento das unidades amovíveis obedecem ao regime legal em vigor.
4. Após a comunicação de aceitação da candidatura, cada participante deve providenciar pelos devidos procedimentos de controlo prévio no Balcão Único do Município de Braga.
5. Os anexos das presentes normas devem ser integralmente cumpridos em complemento à legislação em vigor relativa à atividade exercida.
6. O incumprimento de qualquer um dos seguintes deveres e obrigações dos participantes tem como consequência a exclusão do evento e/ou perda do cheque caução.
7. Por questões de logística (instalação dos equipamentos móveis, execução das infraestruturas necessárias, tais como, instalação elétrica, redes de água e de saneamento), as unidades amovíveis devem chegar ao local do evento no dia 31/08/2018 entre as 09h30 e às 11h30.
8. As unidades amovíveis devem estar devidamente instaladas às 14h00 do dia 31/08/2018 para validação técnica da organização do evento e entidades concelhias competentes nas áreas da saúde pública e de segurança.
9. As unidades amovíveis deverão ser removidas do recinto do evento até às 24h00 do dia 02/09/2018.
10. O horário definido para o funcionamento da área alimentar deve ser impreterivelmente cumprido.
11. O layout apresentado na candidatura deve ser respeitado na íntegra, sob pena de exclusão do evento.
12. No serviço ao cliente é obrigatória a utilização de louça descartável, não reutilizável, sendo que todos os utensílios e louça são da responsabilidade dos participantes.

13. Os participantes devem sujeitar-se a ações de supervisão em toda a área do estabelecimento (incluindo os espaços reservados), a realizar pela organização do evento ou por qualquer outra entidade legalmente competente para o efeito.

14. Não é permitida a colocação de mesas, cadeiras ou qualquer tipo de estruturas que ocupem espaço público junto das unidades amovíveis.

15. O representante da entidade exploradora, que subscreve a Declaração de Compromisso (documento instrutório da candidatura), é o responsável do estabelecimento perante a organização do evento ou qualquer entidade fiscalizadora.

16. É da responsabilidade da entidade exploradora a indemnização por quaisquer danos provocados a terceiros, que legalmente lhe sejam imputados, em consequência da exploração.

17. A responsabilidade civil profissional, bem como a responsabilidade civil de exploração pelas atividades desenvolvidas devem ser transferidas para uma empresa de seguro.

18. Não é permitida a comercialização ou oferta de qualquer bebida, a exceção de cocktails, cafés e sumos naturais.

19. Os candidatos selecionados não podem ceder a terceiros a sua posição contratual, seja a que título for.

Artigo 14º

(Condições higiénico-sanitárias)

Os participantes devem observar as seguintes condições higiénico-sanitárias:

a) A área envolvente ao equipamento móvel 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;

b) Colocar os produtos expostos, em recipientes próprios, pelo menos a 20 cm do solo e ao abrigo das condições climáticas ou de outros fatores poluentes;

c) Apresentar-se com cuidadosa higiene corporal, efetuar lavagem frequente das mãos com sabão, e reduzir o mais possível o contacto destas com os alimentos;

d) Impedir que o responsável pela caixa seja ao mesmo tempo manipulador de alimentos;

e) Zelar para que os artigos, utensílios e equipamentos de restauração estejam limpos e em bom estado de conservação, eliminando do uso objetos sujos ou danificados;

f) A limpeza das mesas e bancos é da responsabilidade dos mercadores.

Artigo 15º

(Circulação e cargas e descargas)

1. A circulação de viaturas em todo o perímetro da praça de restauração só é permitida no período da montagem, até às 12h00 do dia 31 de agosto e no período da desmontagem dia 02 de setembro, a partir das 18h00 até às 24h00.

2. As cargas e descargas devem efetuar-se até às 09h45, isto é, antes do horário de funcionamento.

3. Para este efeito, bem como para a montagem das tendas nos dias que precedem a abertura do evento, as viaturas devem ostentar o cartão fornecido pela organização que as identifique como estando ao serviço.

4. O Município não se responsabiliza por estacionamentos indevidos e coimas aplicadas fora do perímetro estabelecido e fora do horário compreendido para acesso ao espaço.

Artigo 16º

(Controlo)

1. Uma equipa de avaliação e supervisão fará o controlo da qualidade dos produtos vendidos nas unidades amovíveis, reservando-se o direito de mandar retirar os produtos ou materiais que não estejam conformes.

2. Apesar de o Município de Braga providenciar um sistema de vigilância da praça da alimentação, no período compreendido do evento, a segurança dos bens compete a cada participante, não podendo ser imputada qualquer responsabilidade àquele em caso de furto, deterioração ou qualquer outra causa danosa. Cabe, assim, a cada participante efetuar o(s) seguro(s), que entender conveniente(s).

3. Serão imputadas responsabilidades aos participantes que por uso abusivo, despropositado ou indevido de produtos, materiais ou equipamentos causem danos a terceiros.

4. Todos os participantes que, no decurso da sua permanência em Braga no evento "**Noite Branca de Braga 2018**" sejam causadores de distúrbios no espaço público, serão automaticamente excluídos do evento.

Artigo 17º

(Extinção do direito de participação)

Cabe ao Município decidir a extinção do direito de participação, sem que haja lugar a indemnização e consequente perda do reembolso do valor de participação, quando se verifiquem pelo menos uma das seguintes situações:

- Não aceitação do espaço atribuído pelo Município;
- Não cumprimento de horários de montagem e funcionamento;
- Falta de afixação dos preços nos produtos para venda;
- Emissão de música ou outros sinais sonoros;
- Colocação dos produtos na área em redor das unidades amovíveis;
- Exposição ou promoção de qualquer marca publicitária;
- Incumprimento de qualquer norma de participação na área alimentar;
- Inexistência de comunicação de acesso à atividade de restauração e/ou bebidas de caráter não sedentária, no Balcão Único no ato do pagamento, conforme artigo 6.º do presente regulamento.

Artigo 18º

(Deveres da Organização)

1. Compete à Organização:

   a) Definir a localização das unidades amovíveis, em função de questões técnicas determinantes para a sua implementação;
   b) Garantir a segurança do espaço público, não sendo, contudo, da responsabilidade da organização do evento eventuais furtos, roubos ou quaisquer danos nos equipamentos móveis;
   c) Garantir a execução das ligações às redes de Infraestruturas - rede elétrica, abastecimento de água e de saneamento;
   d) Garantir a iluminação exterior da área alimentar;
   e) Garantir a execução e higienização do espaço de esplanada.

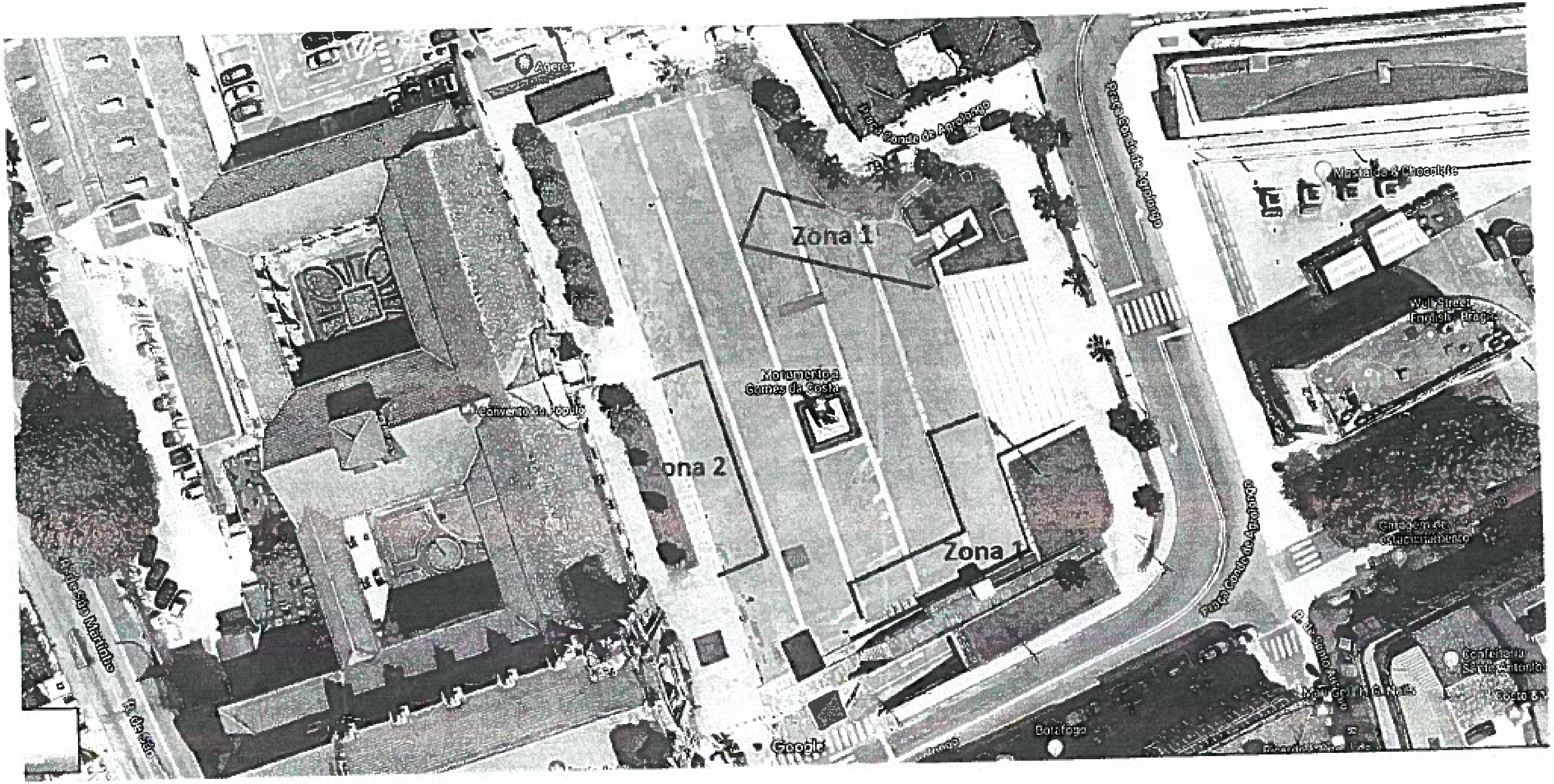
2. A organização não se responsabiliza por danos ou indemnizações, nem ressarcirá os valores de participação, na eventualidade de ocorrerem condições climatéricas adversas ou de força maior que impossibilitem a realização do evento.

Artigo 19º

(Disposições Finais e Normas Subsidiárias)

O envio da candidatura implica a aceitação de todas as cláusulas constantes neste documento de consulta e participação.

Os casos omissos, e não contemplados nestas normas, serão resolvidos pelo Município de Braga, com a aplicação das disposições legais em vigor.



Zona 1
Zona 2
Zona 1
Monumento a Gomes da Costa
Convento do Pópulo
Praça Conde de Agrolongo
Mercado e Chocolate
Wall Street English Braga
Google

BRAGA
Município

REGISTO N.º
DATA DE REGISTO
PAGO PELA GUIA N.º

EXMO SENHOR PRESIDENTE
DA CÂMARA MUNICIPAL DE BRAGA

FICHA DE CANDIDATURA " STREET FOOD NOITE BRANCA 2018" – ÁREA ALIMENTAR

REQUERENTE (PREENCHIMENTO OBRIGATÓRIO)

NOME/DESIGNAÇÃO

ENDEREÇO CÓDIGO POSTAL

FREGUESIA

TELEFONE TELEMÓVEL E-MAIL

BI/CC VÁLIDO ATÉ NIF

CÓDIGO CERTIDÃO COMERCIAL (SE APLICÁVEL)

NA QUALIDADE DE ☐ PROPRIETÁRIO ☐ USUFRUTUÁRIO ☐ LOCATÁRIO ☐ OUTRO

REPRESENTANTE

NOME

BI/CC VÁLIDO ATÉ NIF

CÓDIGO CERTIDÃO COMERCIAL (SE APLICÁVEL)

NA QUALIDADE DE ☐ MANDATÁRIO ☐ SÓCIO-GERENTE ☐ ADMINISTRADOR ☐ OUTRO

ENDEREÇO DE CONTACTO (PARA EFEITOS DE NOTIFICAÇÃO)

UTILIZAR DADOS DO REQUERENTE ACIMA IDENTIFICADOS ☐ SIM ☐ NÃO

ENDEREÇO CÓDIGO POSTAL

FREGUESIA

TELEFONE TELEMÓVEL E-MAIL

PRETENSÃO * (ASSINALE COM UM X A QUADRICULA RESPETIVA E PREENCHA O QUE LHE INTERESSA)

EM CONFORMIDADE COM O PRECEITUADO NO **REGULAMENTO DE PARTICIPAÇÃO NA STREET FOOD NOITE BRANCA 2018**

PARTICIPOU EM EDIÇÕES ANTERIORES DA NOITE BRANCA? ☐ SIM ☐ NÃO

SE SIM, QUAL(AIS)?

TEM EXPERIÊNCIA EM CERTAMES DO GENERO? ☐ SIM ☐ NÃO

SE SIM, QUAL(AIS)?

ÁREA PRETENDIDA PARA VENDA:

☐ EQUIPAMENTO MÓVEL COM AS SEGUINTES DIMENSÕES: FRENTE: FUNDO: ALTURA:

INDICAR O NOME DO EQUIPAMENTO MÓVEL

CATEGORIA DA CANDIDATURA:

☐ ALIMENTAÇÃO LIGEIRA: [1]

☐ BEBIDAS: [2]

☐ COCKTAILS ☐ CAFES ☐ SUMOS NATURAIS

OS PRODUTOS NÃO MENCIONADOS NA CANDIDATURA SERÃO EXCLUIDOS

[1] ENUNCIAR TODOS OS PRODUTOS QUE PRETENDE VENDER
[2] APENAS É PERMITIDA A COMERCIALIZAÇÃO DAS BEBIDAS INDICADAS

Praça do Município 4700-435 Braga
Tel 253 203 150 – Fax 253 613 387
E-mail municipe@cm-braga.pt

BRAGA
Município

REQUISITOS TÉCNICOS DA INSTALAÇÃO:

☐ EQUIPAMENTOS ELÉTRICOS: [3]

, POTÊNCIA

, POTÊNCIA

, POTÊNCIA

, POTÊNCIA

☐ ÁGUA E ESGOTO: ☐ SIM ☐ NÃO

[3] INDICAR QUAIS E RESPETIVA POTÊNCIA.

DECLARAÇÃO DE COMPROMISSO

☐ TOMO CONHECIMENTO QUE O PEDIDO TEM QUE ESTAR EM CONFORMIDADE COM O ART.º 102 DO CÓDIGO DO PROCEDIMENTO ADMINISTRATIVO (DECRETO-LEI Nº 4/2015 DE 7 DE JANEIRO).

☐ EU,

RESPONSÁVEL POR ESTA CANDIDATURA, ASSUMO INTEIRA RESPONSABILIDADE PELA EXATIDÃO DE TODAS AS DECLARAÇÕES CONSTANTES NESTE PROCESSO DE CANDIDATURA E DECLARO QUE TOMEI CONHECIMENTO E CUMPRIREI AS NORMAS PREVISTAS DE PARTICIPAÇÃO NA STREET FOOD NOITE BRANCA 2018 E RESPETIVOS ANEXOS.

, BRAGA

O INTERESSADO

DOCUMENTOS INSTRUTÓRIOS

☐ FOTOCÓPIA SIMPLES DA PROCURAÇÃO, SE NÃO INDICOU CÓDIGO DE ACESSO À PROCURAÇÃO ON-LINE E SE É PROCURADOR;

☐ FOTOCÓPIA OU CÓDIGO DA CERTIDÃO DE REGISTO COMERCIAL, NO CASO DO INTERESSADO SER PESSOA COLETIVA;

☐ FOTOCÓPIA DA DECLARAÇÃO DE INÍCIO DE ATIVIDADE, NO CASO DO INTERESSADO SER PESSOA SINGULAR;

☐ DOCUMENTO COMPROVATIVO DO INICIO DE ATIVIDADE DE RESTAURAÇÃO E/OU BEBIDAS DE CARÁCTER NÃO SEDENTÁRIO DE PRODUTOS ALIMENTARES EM MEIOS AMOVÍVEIS (CONSOANTE A ATIVIDADE PROPOSTA), DA QUAL CONSTE UM DOS SEGUINTES CAE'S: 56107 – RESTAURANTES, N.E (INCLUI ATIVIDADES DE RESTAURAÇÃO EM MEIOS MÓVEIS) OU 56304 – OUTROS ESTABELECIMENTOS DE BEBIDAS SEM ESPETÁCULOS (INCLUI POSTOS / QUIOSQUES DE BEBIDAS, ROULOTTES, ETC.)

☐ IMAGEM FOTOGRÁFICA DO INTERIOR E EXTERIOR DO EQUIPAMENTO MÓVEL E DOS PRODUTOS A COMERCIALIZAR;

☐ ESQUEMATIZAÇÃO DO LAYOUT INTERIOR COM A DISPOSIÇÃO DOS EQUIPAMENTOS DE APOIO;

☐ CARACTERIZAÇÃO DO EQUIPAMENTO MÓVEL COM A DESCRIÇÃO DO TIPO DE VEÍCULO, DIMENSÕES (ABERTO E/OU FECHADO), CARACTERIZAÇÃO DOS MATERIAIS UTILIZADOS NOS REVESTIMENTOS INTERIORES (PAVIMENTO, TETO, PAREDES E BALCÕES DE TRABALHO) E DO SISTEMA DE ABASTECIMENTO DE ÁGUA E DE ELIMINAÇÃO DE ÁGUAS RESIDUAIS;

☐ IDENTIFICAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS UTILIZADOS NO FUNCIONAMENTO (EQUIPAMENTOS DE MANUTENÇÃO DE TEMPERATURAS DE FRIO E QUENTE, EQUIPAMENTOS UTILIZADOS NA PREPARAÇÃO E CONFEÇÃO DOS ALIMENTOS) E SUA CARACTERIZAÇÃO NO QUE RESPEITA AO MODO DE ALIMENTAÇÃO (ELÉTRICO OU OUTRO) E RESPETIVAS POTÊNCIAS ELÉTRICAS, SENDO PROIBIDO ALTERAÇÕES ÀS POTÊNCIAS INSTALADAS;

☐ LISTAGEM DE PRODUTOS A COMERCIALIZAR, DOS INGREDIENTES DE CADA PRODUTO, APRESENTAÇÃO AO CLIENTE E RESPETIVO PREÇÁRIO.

A PREENCHER PELO JÚRI DA ORGANIZAÇÃO DA NOITE BRANCA 2018

CANDIDATURA ACEITE? ☐ SIM ☐ NÃO DATA

PELA ORGANIZAÇÃO

INFORMAÇÃO UTIL

A EDIÇÃO DE 2018 DA "NOITE BRANCA", DECORRE NO PERÍODO COMPREENDIDO **ENTRE OS DIAS 31 DE AGOSTO, 1 E 2 DE SETEMBRO.**

1) INSCRIÇÃO

A) AS **CANDIDATURAS DEVEM SER REMETIDAS** POR CORREIO, REGISTADAS E COM AVISO DE RECEÇÃO, OU ENTREGUES, EM ENVELOPE FECHADO **ATÉ AO DIA 03 DE AGOSTO**, INCLUSIVE, NA SEGUINTE MORADA:
MUNICÍPIO DE BRAGA – NOITE BRANCA 2018
CONVENTO DO PÓPULO – PRAÇA CONDE AGROLONGO
4704-514 BRAGA

Praça do Município 4700-435 Braga
Tel 253 203 150 – Fax 253 613 387
E-mail: municipe@cm-braga.pt

BRAGA
Município

B) A CÂMARA MUNICIPAL DE BRAGA AVALIARÁ AS CANDIDATURAS E DARÁ CONHECIMENTO DA DECISÃO POR ESCRITO;

ATENÇÃO: OS RESPONSÁVEIS DAS CANDIDATURAS ADMITIDAS DEVEM PROCEDER AO **PAGAMENTO INTEGRAL DA IMPLANTAÇÃO DOEQUIPAMENTO MÓVEL, IMPRETERIVELMENTE, ENTRE O DIA 10 E 17 DE AGOSTO.**

2) FORMAS DE PAGAMENTO:

EM NUMERÁRIO, CHEQUE OU MULTIBANCO, NO BALCÃO ÚNICO DA CÂMARA MUNICIPAL DE BRAGA, SITUADO NO EDIFÍCIO DO PÓPULO ENTRE AS 09H00 E AS 17H30, SUJEITO AO ENCERRAMENTO DAS SENHAS.

3) TAXAS, LICENÇAS E PREÇOS MUNICIPAIS 2018

FORMALIDADE	TAXAS, LICENÇAS E PREÇOS MUNICIPAIS 2018
APRESENTAÇÃO DE MERA COMUNICAÇÃO PRÉVIA PARA ACESSO AS ATIVIDADES PREVISTAS DO ARTIGO 4.º DO D.L N.º 10/2015, DE 16 DE JANEIRO	ARTIGO 7.º DA TABELA DE TAXAS 2018 24,61€ (POR PEDIDO)
POR ACESSO MEDIADO NO BALCÃO ÚNICO	ARTIGO 4.º, N.º 4 DA TABELA DE TAXAS 2018 5,68€ (POR PEDIDO)
VENDA AMBULANTE E PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE RESTAURAÇÃO E BEBIDAS DE CARÁTER NÃO SEDENTÁRIO, POR M2 OU FRAÇÃO	ARTIGO 72.º, N.º 2 DA TABELA DE TAXAS 2018 6,75 € (POR M2 OU FRAÇÃO)
CUSTO DE MANUTENÇÃO PARA INSTALAÇÃO (ÁGUA, LUZ, ESGOTOS, ETC.)	200,00€*

*CONFORME DELIBERAÇÃO DO EXECUTIVO MUNICIPAL

PEDE DEFERIMENTO

AUTORIZO O ENVIO DE COMUNICAÇÕES, NO DECORRER DESTE PROCESSO, PARA O ENDEREÇO ELETRÓNICO ACIMA INDICADO* ☐ SIM ☐ NÃO

AUTORIZO A UTILIZAÇÃO DOS MEUS CONTACTOS PARA EFEITOS DE DIVULGAÇÃO DE INICIATIVAS DO MUNICÍPIO ☐ SIM ☐ NÃO

**AS NOTIFICAÇÕES E COMUNICAÇÕES AOS INTERESSADOS DE TODAS AS DECISÕES OU INFORMAÇÕES QUE POSSAM SER EFETUADAS POR VIA POSTAL SIMPLES. SERÃO REALIZADAS ATRAVÉS DE CORREIO ELETRÓNICO, CONFORME PREVISTO NO ARTIGO 112º DO CPA. SEMPRE QUE NÃO POSSA PROCESSAR-SE POR VIA ELETRÓNICA. A NOTIFICAÇÃO É EFETUADA POR VIA POSTAL SIMPLES. O/A REQUERENTE PRESUME-SE NOTIFICADO EM CONSONÂNCIA COM O PREVISTO NO ARTIGO 113º DO CÓDIGO DO PROCEDIMENTO ADMINISTRATIVO*

DATA

REQUERENTE / REPRESENTANTE

O/A REQUERENTE RESPONSABILIZA-SE PELA INFORMAÇÃO PRESTADA QUANTO A PRETENSÃO E CONTEÚDO

A PREENCHER PELOS SERVIÇOS

☐ ASSINATURA DO/A(S) REQUERENTE(S) FOI CONFIRMADA PELA EXIBIÇÃO DO DOCUMENTO DE IDENTIFICAÇÃO.

☐ O PEDIDO ESTÁ INSTRUÍDO COM OS ELEMENTOS SUPRA INDICADOS PELO/A REQUERENTE.

☐ EXISTEM DEFICIÊNCIAS OU OMISSÕES NA INSTRUÇÃO DO PEDIDO, TENDO SIDO INFORMADO O/A REQUERENTE DO PROVÁVEL PEDIDO DE APERFEIÇOAMENTO. CONTUDO, POR SUA INSISTÊNCIA, FOI ACEITE.

OBSERVAÇÕES

DATA

TÉCNICO/A DE ATENDIMENTO

Praça do Município 4700-435 Braga
Tel 253 203 150 – Fax 253 613 387
E-mail municipe@cm-braga.pt

DECLARAÇÃO MERA COMUNICAÇÂO PRÉVIA

Restauração e Bebidas de caráter não sedentário

BRAGA

Assunto: Street Food – Noite Branca 2018

DECLARAÇÃO MERA COMUNICAÇÂO PRÉVIA

Restauração e Bebidas de caráter não sedentário

Eu _____, com o NIF _____ e Identificação Civil n.º _____ autorizo o **Município de Braga**, a submeter Online através do Balcão do Empreendedor (BdE) a **Mera Comunicação Prévia** para a atividade de **Restauração e Bebidas de caráter não sedentário** com a finalidade de participar na exploração de área alimentar – "Street Food 2018", com base em todos os documentos/ processo entregue no Município caso seja permitido por essa entidade e, nas condições que forem autorizadas a ocupação.

Mais declaro que, autorizo a que a presente declaração seja utilizada para juntar à Mera Comunicação efetuada no BdE pelo Município, em detrimento da minha presença e assinatura presencial para a submissão online da **Mera Comunicação Prévia** para a atividade de **Restauração e Bebidas de caráter não sedentário.**

Braga, _____ de 2018

O requerente

_____

Declaração compromisso

Para os devidos efeitos _____

na qualidade de responsável pela presente candidatura, declara sob compromisso de honra que:

1. não está em dívida ao Estado Português por impostos liquidados nos últimos três anos;

2. não se encontra em nenhuma das situações previstas no artigo I 7º do Decreto-Lei nº 55/95, de 29 de março, isto é:

a) não se encontra em estado de falência, de liquidação ou cessação de atividade, nem tem o respetivo processo pendente;

b) tem a sua situação regularizada relativamente a dívidas por impostos ao Estado Português e por contribuições para a segurança social em Portugal ou no Estado de que é nacional ou onde se encontra estabelecido;

c) não foi condenado por sentença transitada em julgado, por qualquer delito que afete a sua honorabilidade profissional, nem foi disciplinarmente punido por falta grave em matéria profissional (se entretanto tiver ocorrido a sua reabilitação);

d) não foi objeto de aplicação de sanção acessória prevista na alínea e) do nº I do artigo 21º do Decreto Lei nº433/82, de 27 de outubro, com a redação dada pelo Decreto-Lei nº 356/89, de 17 de outubro, (*este diploma consagra o regime geral das contra-ordenações e prevê como sanção acessória a privação do direito de participação em concursos promovidos por entidades ou serviços públicos, de obras públicas, de fornecimentos de bens e serviços*) durante o período de inabilidade legalmente previsto;

e) não foi objeto de aplicação da sanção acessória prevista no nº I do artigo 5º do Decreto-Lei nº 396/91, de 16 de outubro, (*este diploma prescreve sobre a idade mínima para prestar trabalho e prevê como sanção acessória a interdição, pelo período de um ano, relativamente a: "Celebração de contratos de fornecimento de obras públicas com o Estado, Regiões Autónomas, institutos públicos, autarquias locais.... ; Celebração de contratos de exploração de concessão de serviços públicos; Apresentação de candidaturas a apoios comunitários"*) durante o período de inabilidade legalmente previsto;

f) não foi objeto de aplicação de sanção administrativa ou judicial pela utilização ao seu serviço de mão-de-obra legalmente sujeita ao pagamento de impostos e contribuições para a Segurança Social não declarada nos termos das normas que imponham essa obrigação, em Portugal ou no Estado membro da União Europeia de que seja nacional ou onde se encontra estabelecido, durante o prazo de prescrição da sanção legalmente previsto.

g) compromete-se a fazer um seguro de responsabilidade civil de exploração para o período de realização da *"Noite Branca de Braga 2018"*, do qual obrigatoriamente fará prova no momento da contratualização

h) compromete-se a respeitar todas as regras constantes do regulamento e agir em conformidade com o Programa da Consulta e Regulamento de Participação e respetivos anexos, e demais legislação aplicável, nomeadamente as obrigações legais e regulamentares relativas às instalações e equipamentos, bem como às regras de segurança pública e de higiene e segurança alimentar.

Data, _____ de _____ de 2018

Assinatura do Responsável

_____

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 IV

Modelo - Segurança Pública, Segurança Contra Incêndios e Socorro

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 substancias 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 socorro.

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 socorro e de todos os que devam atuar em casos de emergência.

e) Permitir a intervenção eficaz dos serviços de socorro 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) 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.

b) Não permitir que os líquidos a ferver se derramem e apaguem o lume, para evitar que o gás saia directamente do queimador, sem arder.

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

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

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

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

g) 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.

3. Meios de Prevenção/Extinção

a) Todos os espaços devem possuir equipamentos de combate a incêndios, nomeadamente extintores portáteis de ABC de 6 Kg, bem como, dispor de 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) Existem pontos de água no exterior da estrutura, que podem ser usados para extinção sempre que necessário.

4. Organização de Materiais

a) Devem ser bem organizados e acondicionados todos os materiais comburentes de forma a não potenciar zonas de risco elevadas.

b) Devem existir zonas diferenciadas e devidamente acondicionadas para cada tipo de material comburente.

5. Instalações Elétricas

a) As instalações elétricas devem estar devidamente acondicionadas e protegidas, obedecer ao "regulamento geral de segurança das instalações elétricas de baixa tensão" e deverá possuir disjuntor de corte geral, bem como, rede terra e proteção.

b) Todas as lâmpadas e instalações de iluminação têm de possuir uma proteção para evitar a queda de materiais.

c) Não utilizar aparelhos elétricos com cabos danificados.

d) Não sobrecarregar as extensões elétricas.

e) Não é permitida a utilização de geradores.

f) Sempre que seja detetada uma anomalia nas instalações elétricas, a mesma deve ser comunicada de imediato, ao responsável da área elétrica.

g) Deverão ser usadas lâmpadas economizadoras.

Documentos adicionais

· Cópia da apólice de seguros legalmente exigidos;