



ANÚNCIO HASTA PÚBLICA

Torna-se público que irá realizar-se, no próximo dia 5 de agosto de 2022, às 17 horas e 30 minutos, no Salão Nobre da Câmara Municipal de Braga, sito no Edifício da Câmara Municipal de Braga, na Praça Municipal, a hasta pública para adjudicação do direito de exploração, para o evento designado como Noite Branca Braga 2020, de 2 Praças Alimentares na área denominada de “Street Food” localizadas no **Campo das Carvalheiras e Praça do Comércio**.

Todos os interessados poderão consultar o regulamento do direito de concessão, em hasta pública e respetivos anexos, no Balcão Único da Câmara Municipal de Braga, ou através do site institucional: www.cm-braga.pt

Município de Braga, 26 de julho de 2022

NORMAS RELATIVAS À HASTA PÚBLICA PARA A EXPLORAÇÃO DE PRAÇAS ALIMENTARES - STREET FOOD NA NOITE BRANCA BRAGA 2022

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 2022, de 2 Praças Alimentares na área denominada de “Street Food” localizadas no **Campo das Carvalheiras** e **Praça do Comércio**.

2. Identificação dos locais e preço base

- a) As áreas referidas no artigo 1º serão identificadas por Zona A e Zona B, conforme mapa anexo (Anexo I).
- **Zona A: Praça do Comércio** – Destinada a Food trucks, unidades móveis autónomas, sem necessidade de ligação a pontos de água e águas residuais.
Esta Zona abriga um n.º mínimo de 10 operadores e n.º máximo de 12 operadores, com conceitos/propostas diferentes. Todos estes os operadores devem ter atividade correspondente aos CAE 47810, 47820, 47890 56107 ou 56304 declaradas nas Finanças, como atividade principal ou secundária.
 - **Zona B: Praça das Carvalheiras** – Destinada a unidades móveis, ou fixas sem necessidade de ligação a pontos de água e águas residuais.
Esta Zona abriga um n.º mínimo de 10 operadores e um n.º máximo de 15 operadores com conceitos/propostas diferentes. Todos estes operadores devem ter atividade correspondente aos CAE 47810, 47820, 47890 56107 ou 56304 declaradas nas Finanças, como atividade principal ou secundária.

Sendo atribuído os seguintes preços base às Praças Alimentares:

Zona	Base de licitação
Zona A: Praça do Comércio	2.800,00 €
Zona B: Praça das Carvalheiras	

3. Funcionamento da hasta publica

- a) A adjudicação do direito à exploração das Praças Alimentares 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 para as duas praças simultaneamente.
- d) Só podem licitar as pessoas ou entidades que, por si ou interposta pessoa, não tenham incumprido as regras estabelecidas na hasta pública da edição anterior da Noite Branca de Braga.

- e) É expressamente proibida, sob pena de exclusão e aplicação de outras medidas legais, a transmissão dos direitos adquiridos pelos adjudicatários, estando vedada a cedência a terceiros da sua posição contratual.
- f) A licitação começará no preço base e os lanços não poderão ser inferiores a **200,00€** (duzentos euros).
- g) 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 de Receita da Câmara Municipal de Braga.
- h) A adjudicação do direito à exploração das praças alimentares só produz efeitos após o pagamento do preço, nos termos estipulados na alínea h).
- i) Após licitação e pagamento do valor devido, a desistência implica a perda da totalidade do valor pago.
- j) O não cumprimento das obrigações e regras implica a não admissão do faltoso nas próximas duas hastas públicas para exploração de praças alimentares e/ou de espaços de bebidas.
- k) 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 ao CAE 82300 - Organização de feiras, congressos e outros eventos similares declaradas nas Finanças, como atividade principal.

4. Exclusão de licitante

A organização da Noite Branca Braga 2022 reserva-se no direito de recusar candidaturas que:

- a) Não se ajustem aos objetivos e princípios do evento;
- b) Prestem falsas declarações;
- c) Apresentem 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 das Praça Alimentares

- a) A localização e preço base de licitação das praças estão discriminados no artigo 2.º.
- b) O adjudicatário deve garantir diferentes propostas diferenciadas nas Praças Alimentares:
 - Salgados:** Hambúrgueres, cachorros, sandes, pizzas, massas, tapas, sopas, tacos/burritos, propostas veganas/vegetarianas, saladas, grelhados, pão com chouriço.
 - Doces:** Gelados, Crepes, Panquecas, Waffels, Gomas

- 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**. Exceto outras bebidas como sumos naturais, limonadas, e cocktails.
- d) A tabela de preços de venda ao público tem de estar sempre afixada de modo visível no stand.
- e) A cedência de mesas e bancos nas praças alimentares é assegurada pelo patrocinador oficial do evento. Não é permitida a colocação de qualquer tipo de estrutura ou material que ocupe a via pública por parte do licitante.
- 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 02 de setembro - das 17:00h às 04:00h;
 - No dia 03 de setembro - das 12:00h às 04:00h;
 - No dia 04 de setembro - das 12:00h às 22:00h.
- k) As cargas e descargas deverão funcionar nos seguintes horários
- No dia 02 de setembro - das 08:00h às 10:30h;
 - No dia 03 de setembro - das 08:00h às 10:30h;
 - No dia 04 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 cede e assegura o fornecimento de energia elétrica.
- n) Os titulares do direito à exploração das Praças são responsáveis pelo bom funcionamento, limpeza segurança e conservação das praças alimentares. A limpeza das mesas e bancos é da responsabilidade dos adjudicatários.
- o) Os adjudicatários devem cumprir as Normas de Higiene e segurança alimentar constantes do Anexo III.
- p) A área envolvente 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) O licitante deve assegurar a segurança das Praças Alimentares desde o primeiro dia de montagem, durante o evento e até ao ultimo dia de desmontagem. Só é permitida empresa de segurança possuidora do alvará que autoriza o exercício de atividade de segurança privada em Portugal.
- r) A montagem ocorre, das 08h00 às 18h00 horas dos dias 30 de agosto a 01 de setembro, no local arrematado pelo licitante.
- s) É proibida a montagem depois das 18h00 do dia 01 de setembro.
- t) A desmontagem deverá ser realizada depois da hora de encerramento do dia 04 de setembro até às 12h00 do dia 05 de setembro.
- u) 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 concessionários.
- v) Compete à **Super Bock Group** assegurar o bom funcionamento e manutenção dos equipamentos cedidos, bem como o respetivo apoio técnico, caso estes sejam solicitados.
- w) O levantamento de material será efetuado na segunda-feira, dia 05 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;
- x) 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.
- y) Cabe ao licitante a animação das Praças Alimentares desde que não entre em conflito com a programação da Noite Branca. A animação deve ser proposta e validada pela organização da Noite Branca até ao dia 20 de agosto. Obtenção dos demais licenciamentos necessários à iniciativa em apreço (Pass Music, SPA e IGAC).
- z) O adjudicatário é responsável por garantir que todos estes os operadores tem atividade correspondente aos CAE 56107 ou 56304 declaradas nas Finanças, como atividade principal ou secundária.
- aa) 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.
- bb) O incumprimento do presente regulamento determina a suspensão do direito de participação no evento, acompanhada do encerramento da praça alimentar, sem direito ao reembolso dos montantes pagos.
- cc) Todos os produtos devem estar devidamente conservados mediante as condições climatéricas.

dd) 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 II



NOITE BRANCA DE BRAGA 2022 (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 26.08.2022:

- 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
31/ago	quarta-feira	Entrega ZONA A	
01/set	quinta-feira	Entrega ZONA B	
02/set	sexta-feira		
03/set	sábado		Até às 11h30m
04/set	domingo		
05/set	segunda-feira	Levantamento	
ZONA A: PRAÇA MUNICIPAL + 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 05 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 2022



ÁGUA LISA	P. UNIT.
VITALIS 24 gf. 0,33 PET	0,199
VITALIS 24 gf. 0,50 PET	0,271
VITALIS 12 gf. 1,50 L PET	0,466

ÁGUA COM GÁS	P. UNIT.
PEDRAS 24 gf. 0,25 TP	0,465
PEDRAS LIMÃO 24 gf. 0,25 TP	0,548

CERVEJA	P. UNIT.
SUPER BOCK BARRIL 30 L	55,392
SUPER BOCK BARRIL 50 L	92,321
SUPER BOCK STOUT 15 L	30,220
SUPER BOCK STOUT 30 L	60,441
SUPER BOCK 0,0% 15 GF. 0.33 TP.	0,651

VINHO/SANGRIA	P. UNIT.
VINI Barril BCO 20 L	44,753
VINI Sangria Barril TTO 20 L	44,753

SIDRA	P. UNIT.
SOMERSBY MAÇA BARRIL 15 L	37,894
SOMERSBY MAÇA BARRIL 30 L	75,788
SOMERSBY FRUT. VERMELHOS 15 GF. 0.33 TP	0,876
SOMERSBY MELANCIA 15 GF. 0.33 TP	0,876

REFRIGERANTES	P. UNIT.
FRUTIS 6 GF. 1,50 PET LARANJA	1,185
FRUTIS 6 GF. 1,50 PET LIMÃO	1,185
FRUTIS 6 GF. 1,50 PET ANANÁS	1,185



FRUTIS 6 GF. 1,50 PET LARANJA/MARACUJÁ	1,185
FRUTIS 6 GF. 1,50 PET MAÇÃ	1,185
SNAPPY COLA 20 L BARRIL	21,138
SNAPPY LIMA LIMÃO 6 GF 1,50 PET	1,200
SNAPPY LIMA LIMÃO 20 L BARRIL	21,354

CO2	P. UNIT.
DIOXIDO CARBONO ALIMENTAR	38,211

COPO REUTILIZAVEL	P. UNIT.
COPO REUTILIZÁVEL 0,20	0,244
COPO REUTILIZÁVEL 0,50	0,390

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.