

PROGRAMA DE HASTA PÚBLICA

| Exploração de Praças Alimentares no evento Noite Branca 2024 |

Artigo 1º

Objeto

1. O presente procedimento tem por objeto a atribuição, em hasta pública, do direito à exploração de 2 praças alimentares, no evento designado por Noite Branca Braga 2024.

Artigo 2º

Entidade adjudicante

1. A entidade adjudicante é Município de Braga, NIPC 506 901 173, com sede na Praça do Município, 4700-435 Braga, e com o número de telefone 253 616 060 e endereço eletrónico: municipe@cm-braga.pt.

Artigo 3º

Valor base de licitação, identificação e localização das praças alimentares

1. As praças referidas no artigo 1º serão identificadas por **Zona A** e **Zona B** conforme mapa anexo (Anexo I).
 - a) **Zona A: Praça do Comércio + Largo do Pópulo** – Destinada a *food trucks*, unidades móveis autónomas, sem necessidade de ligação a pontos de água e águas residuais. A Praça do Comércio abriga um n.º mínimo de 8 operadores e um n.º máximo de 10 operadores, com conceitos/propostas diferentes. O Largo do Pópulo abriga no máximo 2 operadores. Todos estes os operadores devem ter atividade correspondente aos CAE 56107 ou 56304 declaradas nas Finanças, como atividade principal ou secundária.
 - b) **Zona B: Praça das Carvalheiras + Avenida Central** – Destinada a *food trucks*, unidades móveis, ou fixas sem necessidade de ligação a pontos de água e águas residuais. A Praça das Carvalheiras abriga um n.º mínimo de 8 operadores e um n.º máximo de 10 operadores com conceitos/propostas diferentes. A Av. Central abriga no máximo 02 operadores. Todos estes operadores devem ter atividade correspondente aos CAE 56107 ou 56304 declaradas nas Finanças, como atividade principal ou secundária.

2. Valor base de licitação:

Zona	Base de licitação
Zona A: Praça do Comércio + Largo do Pópulo	1.670,00€ (s/IVA)
Zona B: Praça das Carvalheiras + Av. Central	1.670,00€ (s/IVA)

Artigo 4º

Critério de Adjudicação

1. O critério de adjudicação é o do preço mais elevado apresentado por carta fechada.

Artigo 5º

Propostas

1. As propostas são elaboradas de acordo com o formato que os interessados entenderem ser mais adequado e devem indicar um valor 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. As propostas devem ser assinadas pelo proponente ou seu representante, devendo neste último caso, ser junto documento que confira a este poderes bastantes para o efeito.

Artigo 6º

Modo de apresentação de propostas

1. As propostas são apresentadas em invólucro opaco e fechado, cujo rosto deve conter a identificação do proponente e da hasta “Exploração de praças alimentares no evento Noite Branca 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 7º

Entrega de propostas

1. As propostas 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 horas e as 17.30 horas, no Balcão Único, sito na Praça Conde de Agrolongo, 4704-514 Braga.
2. As propostas 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 verificarem, 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 8º

Exclusão de proponentes

1. São causas de exclusão:
 - a. A apresentação de um valor de arrematação inferior ou igual ao valor base previsto no artigo 3º;
 - b. Não se ajustem aos objetivos e princípios do evento;
 - c. Prestem falsas declarações;
 - d. Envolve pessoas que tenham estado envolvidas em desacatos nas edições anteriores;
 - e. Não tenham ainda liquidado dívidas de anos anteriores para com o Município e/ou ao representante do fornecedor oficial;
 - f. Tenham, de alguma forma, prejudicado a organização do evento em edições anteriores, por incumprimento das normas estabelecidas.

Artigo 9º

Local, data e hora do ato público

1. O ato público terá lugar no dia útil seguinte ao termo do prazo para entrega de propostas, prazo esse

que será fixado em edital a publicitar para o efeito, no Salão Nobre do edifício dos Paços do Concelho, sito na Praça Municipal.

2. Podem assistir ao ato público quaisquer interessados, podendo nela intervir, apenas, os que tiverem entregue proposta, nos termos do artigo 7º.

Artigo 10º

Comissão

1. A praça é dirigida por uma Comissão, composta por:

Presidente: Sandro Miguel da Costa Louro

1º Vogal: Márcia Evelina Coelho Ataíde

2º Vogal: Tânia Sofia Vieira Maia

1º Vogal Suplente: Leonor Borges de Araújo Barrio Faria

2º Vogal Suplente: Lúcia Cristina Nogueira Pimenta Venâncio Bacelar

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. Cumprido o disposto no número anterior, o júri solicita aos representantes dos proponentes as respetivas credenciais.
4. 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 7º, ou documento postal comprovativo da tempestiva receção do seu invólucro exterior.
5. Apresentada reclamação nos termos do disposto no número anterior, a Comissão interrompe a sessão

do ato público para averiguar o destino do invólucro.

6. 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.
7. 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.
8. 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, nos termos do artigo 8º.
9. Retomada a sessão do ato público, e, no caso de empate entre as propostas, proceder-se-á a licitação entre estas, sendo o valor mínimo de cada lanço de 50,00€ (cinquenta euros).
10. A licitação termina quando o Presidente da Comissão tiver anunciado por três vezes o lanço mais elevado e este não for coberto.
11. Terminada a licitação nos termos do ponto anterior, a Comissão adjudica provisoriamente a exploração da Praça Alimentar a quem tenha oferecido o preço mais elevado.

Artigo 12º

Adjudicação definitiva

1. A Comissão dispõe do prazo de 10 (dez) dias a contar da data da adjudicação provisória para análise dos documentos exigidos no número 6, do artigo 15º, do presente programa de Hasta Pública.
2. A decisão de adjudicação definitiva ou de não adjudicação compete ao Presidente da Câmara Municipal, ao abrigo da alínea g), do n.º 1, do artigo 33º, do Regime jurídico das autarquias locais, aprovado pela Lei n.º 75/2013, de 12 de setembro, e conforme delegação de competências da Câmara Municipal no seu Presidente, devendo dela ser notificado o adjudicatário.

Artigo 13º

Casos de não adjudicação

1. Não há lugar à adjudicação quando:
 - a. Todas as propostas tenham sido excluídas;
 - b. Nenhuma proposta seja apresentada;
 - c. Existam fundados indícios de conluio entre os proponentes;

- d. Se verifique a prestação de falsas declarações ou a falsificação dos documentos apresentados, sem prejuízo de participação criminal à entidade competente para o efeito;
- e. Por circunstâncias imprevistas, seja necessário alterar aspetos fundamentais das peças do procedimento.
- f. O Presidente da Câmara Municipal reserva-se o direito de não proceder à adjudicação se considerar que nenhuma das propostas apresentadas satisfaz o interesse público.
- g. A decisão de não adjudicação, bem como os respetivos fundamentos, deve ser notificada a todos os interessados.
- h. Em caso de não adjudicação, por causa imputável ao interessado, pode ser adjudicado ao interessado que tenha apresentado a proposta ou o lanço imediatamente inferior ao valor de arrematação, exceto em caso de conluio, perdendo a totalidade do valor entregue ao município.

Artigo 14º

Ajuste direto

1. O objeto deste procedimento pode ser adjudicado por ajuste direto, quando a hasta pública tenha ficado deserta ou, não tendo ficado, não tenha havido adjudicação por causa imputável ao interessado e não possa ser adjudicado ao proponente que tenha apresentado a proposta ou o lanço imediatamente inferior ao valor da arrematação.

Artigo 15º

Obrigações do adjudicatário

1. Proceder ao pagamento da totalidade do valor licitado, acrescido de IVA à taxa legal em vigor, na Divisão de Controlo da Receita da Câmara Municipal de Braga, logo após a adjudicação provisória
2. A adjudicação do direito à exploração das praças alimentares só produz efeitos após o pagamento do preço, nos termos estipulados no ponto 1, do presente artigo.
3. Após adjudicação e pagamento do valor devido, a desistência implica a perda da totalidade do valor pago.
4. Não é permitida a permuta de zonas entre os licitantes.
5. O não cumprimento das obrigações e regras implica a não admissão do faltoso nas próximas duas hastas públicas para adjudicação de praças alimentares e espaços de venda de bebidas.
6. Aquando do pagamento do valor devido será exigida a indicação do cartão de cidadão e número de identificação fiscal, bem como a assinatura:
 - a. De um termo de responsabilidade pelo cumprimento das presentes normas, conforme Anexo III;
 - b. 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;

- c. De declaração de atividade correspondente aos CAE 47810, 47820 ou 47890, 56304 declaradas nas Finanças, como atividade principal ou secundária.
- d. De comprovativo da situação tributária e contributiva regularizada.

Artigo 16º

Condições especiais de funcionamento das praças alimentares

1. A localização e preço base de licitação das praças estão discriminados no artigo 3.º.
2. 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.
3. Todas as bebidas (Super Bock, Vitalis, Pedras, Somersby, Snappy Cola, Snappy Limão, Frutis, Schweppes Frisumo, FruTea e Vini Sangria) serão fornecidas em regime de exclusividade pelo patrocinador oficial do evento através do seu representante em Braga **SUMINHO – DISTRIBUIÇÃO LDA**, não podendo ser comercializadas outras marcas que não as indicadas no presente regulamento. Os preços de aquisição estão discriminados no Anexo II.
4. 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.
5. Os copos serão fornecidos em regime de exclusividade pelo patrocinador oficial do evento através do seu representante em Braga **SUMINHO – DISTRIBUIÇÃO LDA**, 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 0,20L (IVA incluído).
6. É permitida a devolução dos copos reutilizáveis que ainda se encontrem em caixas seladas.
7. A tabela de preços de venda ao público tem de estar sempre afixada de modo visível no contentor/quiosque.
8. 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.
9. **Não é permitida a colocação de mesas, cadeiras ou qualquer tipo de estrutura** que ocupe a via pública junto aos bares.

10. Não é permitida a afixação de qualquer tipo de publicidade no exterior dos stands.
 - a. O horário de funcionamento das será o seguinte:
 - No dia 06 de setembro - das 17:00h às 04:00h;
 - No dia 07 de setembro - das 12:00h às 04:00h;
 - No dia 08 de setembro - das 12:00h às 22:00h.
 - b. As cargas e descargas deverão funcionar nos seguintes horários:
 - No dia 06 de setembro - das 08:00h às 10:30h;
 - No dia 07 de setembro - das 08:00h às 10:30h;
 - No dia 08 de setembro - das 08:00h às 10:30h.
9. O horário definido para o funcionamento deve ser pontualmente cumprido.
10. A Câmara Municipal de Braga cede e assegura o fornecimento de energia elétrica.
11. 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.
12. Os adjudicatários devem cumprir a Normas de Higiene e segurança alimentar presentes no Anexo IV e as Regras de Segurança Pública, Segurança Contra Incêndio e Socorro presentes no Anexo V.
13. A área envolvente dos stands deve apresentar-se sempre limpa, organizada e em boas condições de higiene, sem acumulação de produtos e/ou resíduos que causem foco de insalubridade e um mau impacto visual, de modo a evitar o risco de contaminação dos géneros alimentícios e a presença de animais nocivos.
14. O licitante deve assegurar a segurança das Praças Alimentares desde o primeiro dia de montagem, durante o evento e até ao último dia de desmontagem. Só é permitida empresa de segurança possuidora do alvará que autoriza o exercício de atividade de segurança privada em Portugal.
15. 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.
16. Compete à **Super Bock Group** assegurar o bom funcionamento e manutenção dos espaços e equipamentos cedidos, bem como o respetivo apoio técnico.
17. O levantamento de material será efetuado na segunda-feira, dia 09 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.
18. 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.

19. 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 (Audiogest, SPA e IGAC).
20. O adjudicatário é responsável por garantir que todos estes os operadores têm atividade correspondente aos CAE 56107 ou 56304 declaradas nas Finanças, como atividade principal ou secundária.
21. O cumprimento 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 estabelecida
22. Todos os produtos devem estar devidamente conservados mediante as condições climatéricas.
23. 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.

Artigo 17º

Dúvidas e Omissões

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

Artigo 18º

Legislação aplicável

1. 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

| Localização das Praças Alimentares |

Zona A: Praça do Comércio + Lg. Pópulo



Praça Alimentar
Praça do Comércio
C - Contendor 6m x 3m
D - Contendor 6m x 3m

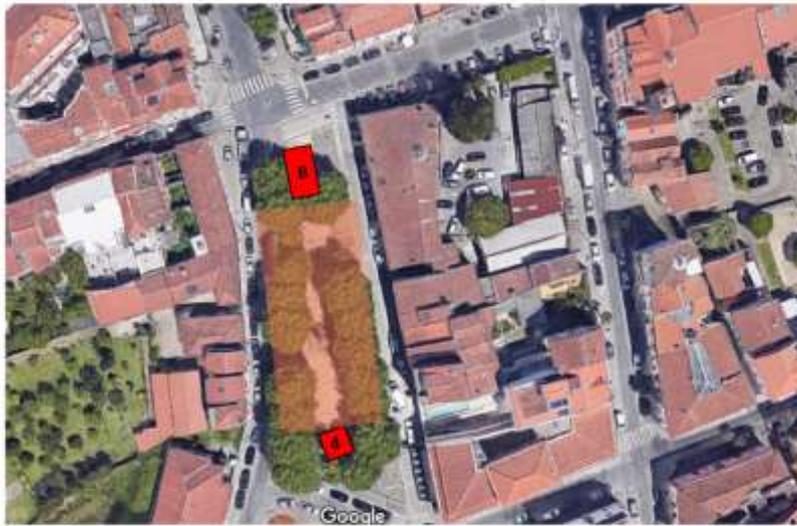


Lg. do Pópulo
H - Contendor L 7m x 3m
I - Contendor L 7m x 3m

2 - Quiosque
3 - Quiosque

Área Food Trucks
Altura máxima 3m
Profundidade máxima 3m

Zona B: Praça das Carvalheiras + Av. Central



Praça Alimentar
Pç. Das Carvalheiras
A - Quiosque
B - Contentor 6m x 3m



Av. Central
1 - Quiosque

E - Contentor 6m x 3m
F - Contentor 6m x 3m
G - Contentor XL 7m x 5,5m

Área Food Trucks
Altura máxima 3m
Profundidade máxima 3m



ANEXO II**| NOITE BRANCA DE BRAGA 2024 |****[COMERCIALIZAÇÃO DE BEBIDAS – SUMINHO II – DISTRIBUIÇÃO LDA.]**

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

Encomendas e pedidos de equipamentos:

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**31.07.24:**

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

3. A encomenda será entregue com pagamento no ato de descarga em dinheiro ou através de multibanco (mercadoria e vasilhame);
4. O levantamento de material será efetuado na segunda-feira dia 09 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 2024


PRODUTO	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
PEDRAS 24 gf. 0,25 TP	0,509
PEDRAS SABORES 24 gf. 0,25 TP	0,614
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
VINI SANGRIA BARRIL BCO 20 L	46,500
VINI SANGRIA BARRIL TTO 20 L	46,500
SOMERSBY MAÇA BARRIL 30L	80,560
SOMERSBY FRUT. VERMELHOS 15 GF. 0.33 TP	0,905
SOMERSBY MANGA LIMA 15 GF. 0.33 TP	0,905
FRUTIS 6 GF. 1,50 PET (LIMÃO, LARANJA, ANANÁS MAÇÃ)	1,226
FRUTIS 6 GF. 1,50 PET (LARANJA/MARACUJÁ)	1,226
SNAPPY COLA 20 L BARRIL	21,640
SANPPY LIMA LIMÃO 6 GF. 1,50 PET	1,244
SANPPY LIMA LIMÃO 20 L BARRIL	21,885
SCHWEPES TÓNICA 12 GF. 1,00 PET	1,346
SCHWEPES GINGER ALE 12 GF. 1,00 PET	1,346
DIOXIDO CARBONO ALIMENTAR	45,980
COPO REUTILIZAVEL 0,20	0,375
COPO REUTILIZAVEL 0,50	0,693

PREÇOS UNITÁRIOS

A ESTES VALORES ACRESCE IVA À TAXA LEGAL

ESCALÕES DE BONIFICAÇÃO DE BARRIL DE CERVEJA A ATRIBUIR (POR ROULOTE/CONTENTOR) NO FINAL DO EVENTO APÓS DEVOLUÇÕES	P/LITRO
<= 500L	0,000
501L a 1000L	0,108
1001L a 1500L	0,217
>= 1501L	0,317

A ESTES VALORES ACRESCE IVA À TAXA LEGAL

ANEXO III

Declaração compromisso

Para os devidos efeitos, _____, na qualidade de responsável pela gestão e exercício da ocupação de espaço público para exploração das praças alimentares – Street Food arrematadas em Hasta Pública, para o evento Noite Branca 2024, declara sob compromisso de honra que, possui o CAE _____, como atividade principal/secundária declarada nas Finanças.

Mais declaro que, diligenciarei para que todos os operadores presentes nas praças alimentares:

- a) Sejam possuidores de atividade correspondente aos CAE 56107 ou 56304 declaradas nas Finanças, como atividade principal ou secundária;
- b) O licitante deve remeter à organização da Noite Branca, até ao dia 31 de julho, a implantação das praças alimentares bem como a descrição de todas as propostas dos operadores que integram a área licitada;
- c) O pedido de equipamentos para bebidas, deve ser submetido à Suminho até ao dia 31 de julho de 2024;
- d) Caso o licitante queira que a Suminho fature diretamente aos operadores que integram a Praça Alimentar, o licitante deverá remeter à Suminho os dados de faturação até ao da 31 de julho;
- e) Que todos os operadores formalizem o exercício da atividade de restauração e bebidas de caráter não sedentário para a Noite Branca 2024, no Balcão Único (atendimento mediado) da Câmara Municipal de Braga ou Online, através do Balcão do Empreendedor (<https://eportugal.gov.pt/>) até à data da realização do evento, com os 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.).

Declaro ainda que, só utilizarei os copos reutilizáveis fornecidos em regime de exclusividade pelo patrocinador oficial do evento através do seu representante em Braga **SUMINHO – DISTRIBUIÇÃO LDA**.

Data, _____ de _____ de 2024

Assinatura do Responsável

Entidade	
Praça/Área Licitada	
N.º Fiscal	
Morada	
Nome Representante	
Contacto Telefónico	
E-mail	
Valor de Licitação s/IVA	

ANEXO IV

| 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:
- 1) Estar efetivamente limpos e, sempre que necessário, desinfetados.
 - 2) Deverão ser limpos e desinfetados com uma frequência suficiente para evitar qualquer risco de contaminação;
 - 3) Ser armazenados em local limpo e ao abrigo de contaminações;
 - 4) Ser fabricados com materiais adequados e mantidos em boas condições de arrumação e bom estado de conservação;
 - 5) 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.

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;

Higiene do Pessoal

- a. Devem existir meios eficientes de lavagem e secagem higiênica 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 V

| Regras de Segurança Pública, Segurança Contra Incêndio 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 substâncias proibidas ou suscetíveis de possibilitar atos de violência, bem como, comunicar conflitos e distúrbios dentro do recinto.
- e) Prestar informações inerentes à organização, infraestruturas, postura de trânsito, espetáculos.
- f) Ajudar na prevenção e controlo de ocorrência de incidentes, procedendo a sua imediata comunicação à organização.

Socorro

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

Segurança Contra Incêndios

1. Estrutura

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

2. Aparelhos de Queima/Garrafas de Gás

- a) O número de bicos de queima está limitado ao aprovado pela entidade licenciadora.
- b) Devem ser sempre usados o mesmo número de bicos de queima, que foram licenciados inicialmente.
- c) Em todos os equipamentos de gás, devem ser colocadas proteções (chapas de zinco ou outros materiais não combustíveis) nos planos da envolvente dos bicos de queima.
- d) Nos aparelhos de queima devem manter-se, sempre limpos e afinados os queimadores, deve sempre acender primeiro o fósforo ou acionar o acendedor e de seguida abrir o gás. Caso o aparelho não fique ligado, feche a válvula do queimador (botão do aparelho), e repita a operação. e) Não permitir que os líquidos a ferver se derramem e apaguem o lume, para evitar que o gás saia diretamente do queimador, sem arder.

- f) Assegurar que o local de colocação da garrafa de gás é devidamente arejado e reservado.
- g) Delimitar a zona da garrafa de gás por material não absorvente, se possível por madeira.
- h) Manter sempre livre a parte superior da garrafa de gás.
- i) Verificar se a sinalização indicadora de aparelhos de queima se mantém visível.
- j) Só será permitido 1 garrafa de gás em permanência em cada restaurante. A armazenagem e reposição do stock, são feitas pela Organização.
- k) Os locais de confeção de alimentos devem ser dotados de aberturas para a admissão de ar em quantidade necessária ao bom funcionamento dos aparelhos de queima, bem como de abertura para a extração de fumos, vapores e ar viciado, de modo a proporcionar um número adequado de renovação por hora. O encaminhamento do ar viciado para a abertura (tipo chaminé) deverá ser feito através de boca coletora, executada em chapa de zinco ou semelhante, que abranja, tanto quanto possível, a totalidade da área ocupada pelos aparelhos de queima.
- l) Certificar que as torneiras de água quente estão bem fechadas, sempre que acender o esquentador ou a caldeira. Após a utilização e sempre que se ausentar, verificar se os aparelhos se encontram desligados.

3. Meios de Prevenção/Extinção

- a) Todos os espaços alimentares devem possuir equipamentos de combate a incêndios, nomeadamente extintores portáteis de CO₂ de 6 Kg, ou equivalente, bem como, dispor de sistemas de iluminação de emergência de segurança, sinalização de segurança e de caixa de 1.º socorros.
- b) Os equipamentos de combate a incêndios e de 1º socorros, devem ser colocados em locais de fácil acesso, devidamente sinalizados por placas fotoluminescentes, e ser mantidos em bom estado de conservação e funcionamento, de acordo com a legislação em vigor.
- c) Sempre que se preveja a utilização de aparelhos de queima de gás, é obrigatório colocar junto dos mesmos uma manta ignífuga.