

PROPOSTA DE RESOLUÇÃO

IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA		
ID da proposta	Processo	Atividade / Procedimento
PR/2025/20847	27318/2025	Proposta à Câmara Municipal
Unidade Administrativa		
DCT - DC [ENTRADAS]		
Propósito		
Órgãos Colegiais \ Deliberação Câmara Municipal		
Órgão/Cargo que resolve		
Câmara Municipal de Braga		

PROPOSTA DE RESOLUÇÃO

À Reunião de Câmara para deliberação o programa da Hasta Pública para a Exploração de contentores/quiosques de venda de bebidas no evento Noite Branca 2025 .

DOCUMENTO ASSINADO ELETRONICAMENTE



PROGRAMA DE HASTA PÚBLICA

Exploração de contentores/quiosques de venda de bebidas no evento Noite Branca 2025

Artigo 1º Objeto

O presente procedimento tem por objeto a atribuição, em hasta pública, do direito à exploração, no evento designado por Noite Branca Braga 2025, de 8 contentores e 4 quiosques de venda de bebidas, a colocar, pela Câmara Municipal de Braga, em vários pontos da cidade.

Artigo 2º Entidade adjudicante

A entidade adjudicante é Município de Braga, NIPC 506 901 173, com sede na Praça do Município, 4700-435 Braga.

Artigo 3º Valor base de licitação, identificação e localização dos contentores/quiosques

1. As características dos contentores/quiosques constam do Anexo I.
2. A sua localização e os preços base, foram atualizados com a taxa de inflação média anual de 2,4% definida para 2024, fixando-se nos constantes do seguinte mapa:

Identificação	Tipologia dos Stands	Base de licitação sem IVA	Localização
E	Contentor XL (7m×5,50m)	1.771,52€	Palco Av. Central
F	Contentor L (7m×3m)	1.607,68€	Palco Pópulo
G	Contentor L (7m×3m)	1.607,68€	Palco Pópulo
D	Contentor (6m×3m)	1.177,60€	Palco Av. Central
C	Contentor (6m×3m)	1.177,60€	Palco Av. Central
B	Contentor (6m×3m)	1.177,60€	Palco Av. Central
H	Contentor (6m×3m)	1.177,60€	Palco Pópulo
A	Contentor (6m×3m)	1.177,60€	Palco Av. Central
3	Quiosque Rolante	593,92 €	Palco Pópulo
4	Quiosque Rolante	593,92 €	Palco Pópulo
2	Quiosque Rolante	593,92 €	Palco Pç. do Comércio
1	Quiosque Rolante	593,92 €	Palco Pç. do Comércio



Artigo 4º Critério de Adjudicação

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

Artigo 5º Propostas

1. As propostas são elaboradas de acordo com o modelo disponibilizado em anexo 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. Deverá ser apresentada uma proposta individual para cada contentor/quiosque pretendido. Cada proposta é apresentada num invólucro opaco e fechado, cujo rosto deve conter a identificação do proponente, da hasta "Exploração de contentores/quiosques de venda de bebidas no evento Noite Branca 2025".
2. O invólucro referido no ponto anterior é, por sua vez, guardado num outro invólucro opaco e fechado, dirigido ao presidente da comissão, com indicação do nome ou a denominação social do concorrente, a letra ou número de identificação do contentor/quiosque que pretende licitar, a 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 5 dias úteis antes da data fixada em edital para a realização da Hasta Pública.
2. As propostas podem ser entregues diretamente no Balcão Único, sito na Praça Conde de Agrolongo, 4704-514 Braga, nos dias úteis, entre as 9:00 horas e as 17:30 horas.
3. As propostas poderão também ser enviadas por correio registado, para a morada indicada no número anterior, devendo, em qualquer caso, o registo ocorrer dentro do prazo definido no n.º1.
4. 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.

5. As propostas apresentadas são listadas e ordenadas de acordo com a respetiva apresentação.
6. As propostas apresentadas fora do prazo ou em local diferente do indicado serão excluídas.

Artigo 8º Exclusão de propostas

1. São causas de exclusão:
 - a. A apresentação de um valor de arrematação igual ou inferior ao valor base previsto no artigo 3º;
 - b. Prestem falsas declarações;
 - c. Não tenham ainda liquidado dívidas de anos anteriores para com o Município;
 - d. Tenham, de alguma forma, prejudicado a organização do evento em edições anteriores, por incumprimento das normas estabelecidas.

Artigo 9º Local, data, hora do ato público e novas regras

1. O ato público terá lugar em data a fixar 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.
3. É obrigatória a presença do proponente ou do seu representante legal devidamente habilitado no ato da abertura dos envelopes.
4. A ausência do proponente ou do seu representante legal, no decurso dos trabalhos e até ao encerramento do ato público determina a exclusão imediata do proponente do procedimento.
5. Na eventual necessidade de alguns dos proponentes se ausentar momentaneamente, deverá dar disso conhecimento ao júri do procedimento, que deliberará sobre a necessidade de suspensão do ato público.



Artigo 10º Comissão

1. A praça é dirigida por uma Comissão, composta por:
 - Presidente: Sandro Miguel da Costa Louro
 - 1º Vogal: Porfírio António da Silva Correia
 - 2º Vogal: Tânia Sofia Vieira Maia
 - 1º Vogal Suplente: Mariana Dias Koehler de Almeida e Silva
 - 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 e regra de adjudicação única

1. O presidente da Comissão inicia o ato público identificando o procedimento através de referência ao respetivo anúncio.
2. A Comissão procede à abertura dos invólucros e à leitura das propostas **segundo a ordem de abertura pré-definida na tabela abaixo:**

Ordem de Abertura das Propostas	Identificação	Tipologia dos Stands
1º	E	Contentor XL (7m×5,50m)
2º	F	Contentor L (7m×3m)
3º	G	Contentor L (7m×3m)
4º	D	Contentor (6m×3m)
5º	C	Contentor (6m×3m)
6º	B	Contentor (6m×3m)
7º	H	Contentor (6m×3m)
8º	A	Contentor (6m×3m)
9º	3	Quiosque Rolante
10º	4	Quiosque Rolante
11º	2	Quiosque Rolante
12º	1	Quiosque Rolante



3. Cumprido o disposto no número anterior, o júri procede à identificação dos proponentes e/ou seus representantes legais.
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 do tempestivo envio da proposta.
5. Apresentada reclamação nos termos do disposto no número anterior, a Comissão interrompe a sessão do ato público para averiguar o destino da proposta.
6. Se a proposta não for encontrada, a comissão fixa ao reclamante um novo prazo para a apresentação de nova proposta, informando os presentes da data e hora em que a sessão será retomada.
7. Se a proposta for encontrada antes do termo do prazo referido no número anterior, dá-se imediato conhecimento do facto aos interessados, retomando-se 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 do contentor/quiosque a quem tenha oferecido o preço mais elevado.
12. Cada concorrente, embora possa concorrer a mais do que um stand (contentor/quiosque), apenas poderá ser adjudicatário de um único stand.
13. A adjudicação será feita à primeira proposta que se revele vencedora, sendo as demais propostas do mesmo proponente consideradas inválidas.

Artigo 12º Adjudicação definitiva

1. A Comissão dispõe do prazo de 10 (dez) dias a contar da data da adjudicação provisória para submeter a decisão superior a adjudicação definitiva ou não adjudicação.
2. A decisão de adjudicação definitiva ou de não adjudicação compete ao Presidente da Câmara Municipal, ao abrigo da alínea qq), 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 do júri, por deliberação do júri, 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 lance 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 lance imediatamente inferior ao valor da arrematação.

Artigo 15º Obrigações do adjudicatário

1. O adjudicatário ou o seu representante legalmente habilitado deve obrigatoriamente estar presente no ato público de adjudicação, munido de documento de identificação e, se for o caso, de procuração que comprove os poderes para o representar.



2. 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, de imediato, após a adjudicação provisória. O pagamento deverá ser efetuado através de transferência bancária ou multibanco, cujo titular seja o adjudicatário. No caso de o pagamento ser realizado por transferência bancária, o adjudicatário deverá apresentar o respetivo comprovativo de imediato;
3. A adjudicação do direito à exploração dos contentores/quiosques só produz efeitos após o pagamento do preço, nos termos estipulados no número 1;
4. Após adjudicação e pagamento do valor devido, a desistência implica a perda da totalidade do valor pago;
5. Não é permitida a permuta de lugares entre os licitantes ou cedência a terceiros;
6. O não cumprimento das obrigações e regras implica a não admissão do faltoso nas próximas duas hastas públicas para adjudicação de espaços de venda de bebidas;
7. Aquando do pagamento do valor devido será exigida a indicação do cartão de cidadão e número de identificação fiscal, bem como a entrega:
 - 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 dos contentores/quiosques

1. Apenas poderão ser comercializadas e vendidas bebidas, não sendo permitida a comercialização ou oferta de qualquer produto alimentar.
2. A localização, características e preço base de licitação dos contentores/quiosques estão discriminados no **Anexo I** e no mapa supra.



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. Não é permitida a colocação de mesas, cadeiras ou qualquer tipo de estrutura que ocupe a via pública junto aos bares.
9. Não é permitida a afixação de qualquer tipo de publicidade no exterior dos stands.
10. O horário de funcionamento será o seguinte:
 - No dia 05 de setembro de 2025 - das 17:00h às 04:00h.
 - No dia 06 de setembro de 2025 - das 12:00h às 04:00h.
 - No dia 07 de setembro de 2025 - das 12:00h às 22:00h.
11. As cargas e descargas deverão funcionar nos seguintes horários:
 - Nos dias 05, 06 e 07 de setembro de 2025 - das 08:00h às 10:30h.
12. O horário definido para o funcionamento deve ser pontualmente cumprido.
13. A Câmara Municipal de Braga disponibiliza os contentores/quiosques aos adjudicatórios, bem como o fornecimento de energias elétricas.
14. Os titulares do direito à exploração de cada contentor/quiosques são responsáveis pelo bom funcionamento, limpeza e conservação dos espaços e equipamentos que lhes forem atribuídos.
15. 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.



16. 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.
17. Todos os materiais entregues constarão de uma guia que terá de ser assinada, quer no ato de entrega, quer no ato de devolução dos mesmos. Caso se verifique algum dano ou desaparecimento dos referidos materiais, serão intentadas medidas de responsabilização dos adjudicatários.
18. Compete à Super Bock Group assegurar o bom funcionamento e manutenção dos espaços e equipamentos cedidos, bem como o respetivo apoio técnico.
19. O levantamento de material será efetuado na segunda-feira, dia 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;
20. A organização não se responsabiliza por danos ou indemnizações, nem ressarcirá os valores de participação, na eventualidade de ocorrerem condições climatéricas adversas ou de força maior que impossibilitem a realização do evento.
21. Não é permitida a emissão de sinais sonoros ou colocação de qualquer tipo de aparelho de som/colunas, quer no interior quer no exterior dos contentores/quiosques.
22. A montagem dos contentores/quiosques ocorre, das 08h00 às 18h00 horas dos dias 03 a 04 de setembro de 2025. É proibida a montagem depois das 18h00 do dia 04 de setembro de 2025.
23. A desmontagem deverá ser realizada depois da hora de encerramento do dia 08 de setembro até às 12h00 do dia 09 de setembro.
24. O cumprimento do disposto no Artigo 16º do presente Regulamento será supervisionado pelos elementos devidamente identificados da Organização da Noite Branca de Braga que, a qualquer momento, poderão fiscalizar estes espaços, penalizando os concessionários que não cumpram com as normas estabelecidas.
25. O incumprimento do presente regulamento determina a suspensão do direito de participação no evento, acompanhada do encerramento do contentor/quiosque, sem direito ao reembolso dos montantes pagos.
26. Todos os produtos devem estar devidamente conservados mediante as condições climatéricas.
27. 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

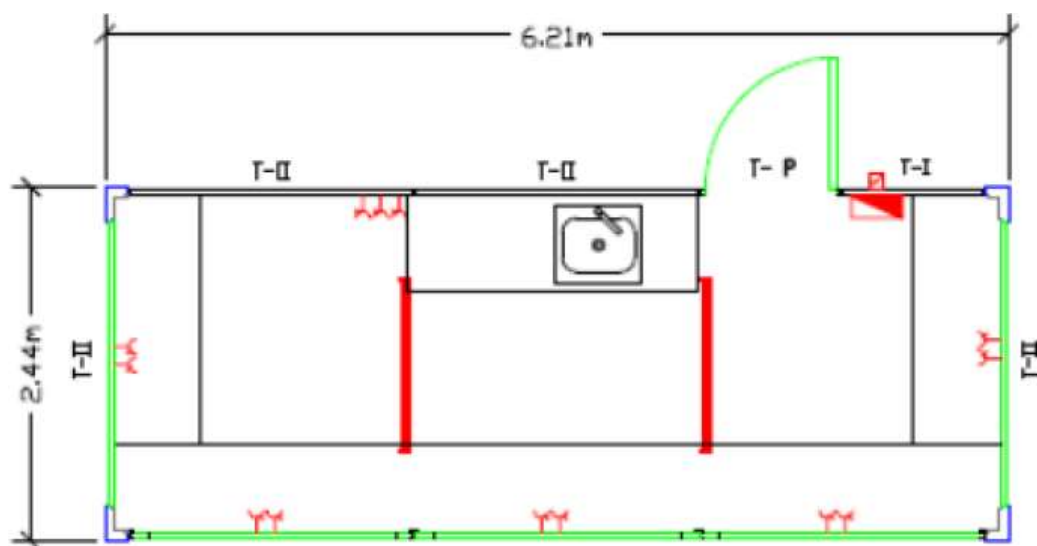
| Características do quiosque/contentor |

1. QUIOSQUE ROLANTE



- Altura total 2,70 m
- Largura 2,60 m
- Largura com lanca de reboque 3,60m
- Equipamentos: 2 máquinas de extração + uma arca horizontal pequena
- **Potência necessária:** Monofásica 16 amperes, para o equipamento de origem.
- **NOTA:** Se forem adicionadas máquinas, terão de fazer o respetivo ajuste.



2. CONTENTOR ALGECO 6m x 3m

- Largura 6,21m
- Profundidade: 2,44 m
- Equipamentos: 6 máquinas de extração + 1 arca vertical + 1 arca horizontal
- **Potência necessária:** Trifásica 32 amperes, para o equipamento de origem.
- NOTA: Se forem adicionadas máquinas, terão de fazer o respetivo ajuste



3. Contentor XL 7m x 5,50m



- Largura 7 m
- Profundidade: 5,50 m
- Com armazém (sendo a área de serviço interior 6 m x 3m)
- Equipamentos: 5 máquinas de extração e duas arcas horizontais
- **Potência necessária:** Trifásica 32 amperes, para o equipamento de origem.
- NOTA: Se forem adicionadas máquinas, terão de fazer o respetivo ajuste



4. Contentor L 7m x 3m



- Largura 7 m
- Profundidade: 3 m
- Sem armazém
- Equipamentos: 5 máquinas de extração e duas arcas horizontais
- **Potência necessária:** Trifásica 32 amperes, para o equipamento de origem.
- **NOTA:** Se forem adicionadas máquinas, terão de fazer o respetivo ajuste.



LOCALIZAÇÃO DOS STANDS



Av. Central

- A** - Contentor 6m x 3m
- B** - Contentor 6m x 3m
- C** - Contentor 6m x 3m
- D** - Contentor 6m x 3m
- E** - Contentor XL 7m x 5,5m



Lg. do Pópulo

- F** - Contentor L 7m x 3m
- G** - Contentor L 7m x 3m
- H** - Contentor 6m x 3m

- 1** - Quiosque
- 2** - Quiosque



Praça Alimentar Praça do Comércio

- 3** - Quiosque
- 4** - Quiosque



ANEXO II

| NOITE BRANCA DE BRAGA 2025 |

[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.

Os adjudicatários deverão proceder ao envio por mail ou contacto telefónico, dos dados seguintes:

- 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
03/set	quarta-feira	Entrega ZONA A	
04/set	quinta-feira	Entrega ZONA B	
05/set	sexta-feira		
06/set	sábado		Até às 11h30m
07/set	domingo		
08/set	segunda-feira	Levantamento	
ZONA A: AV CENTRAL			
ZONA B: PÓPULO + PÇ COMÉRCIO			

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 08 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 2025

ÁGUA LISA	P.UNIT.
VITALIS 24 gf. 0,33 PET	0,218
VITALIS 24 gf. 0,50 PET	0,299
VITALIS 12 gf. 1,50 L PET	0,501

ÁGUA COM GÁS	P.UNIT.
PEDRAS 24 gf. 0,25 TP	0,534
PEDRAS SABORES 24 gf. 0,25 TP	0,663

CERVEJA	P.UNIT.
SUPER BOCK BARRIL 30 L	58,807
SUPER BOCK BARRIL 50 L	98,012
SUPER BOCK 0,0% 15 gf. 0.33 TP	0,717

VINHO/SANGRIA	P.UNIT.
VINI SANGRIA BARRIL BCO 20 L	48,280
VINI SANGRIA BARRIL TTO 20 L	48,280

SIDRA	P.UNIT.
SOMERSBY MAÇA BARRIL 30 L	83,350
SOMERSBY FRUT. VERMELHOS 15 gf. 0.33 TP	0,923
SOMERSBY MANGA LIMA 15 gf. 0.33 TP	0,923

REFRIGERANTES	P.UNIT.
FRUTIS 6 gf. 1,50 PET LARANJA	1,225
FRUTIS 6 gf. 1,50 PET LIMÃO	1,225
FRUTIS 6 gf. 1,50 PET ANANÁS	1,225
FRUTIS 6 gf. 1,50 PET LARANJA/MARACUJA	1,225
SNAPPY COLA 20 L BARRIL	22,470
SNAPPY LIMA LIMÃO 6 gf. 1,50 PET	1,243
SNAPPY LIMA LIMÃO 20 L BARRIL	22,720



ÁGUA TÓNICA	P.UNIT.
SCHWEPES TÓNICA 12 gf. 1,00 PET	1,229
SCHWEPES GINGER ALE 12 gf. 1,00 PET	1,229

CO2	P.UNIT.
DIOXIDO CARBONO ALIMENTAR	45,980

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

PREÇOS UNITÁRIOS

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 TODOS VALORES ACRESCE IVA À TAXA LEGAL



ANEXO III
Declaração Compromisso

Para os devidos efeitos, _____, na qualidade de responsável pelo exercício da ocupação de espaço público/ venda em stands de bebidas arrematada em Hasta Pública, declara sob compromisso de honra que, formalizarei o exercício da atividade de comércio/venda ao público ocasional para a Noite Branca 2025, 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, nomeadamente:

1. Mera comunicação prévia para o exercício de feirante/ vendedor ambulante, sendo necessário possuir um dos seguintes CAE's:

- 47810 - Comércio a retalho em bancas, feiras e unidades móveis de venda de produtos alimentares, bebidas e tabaco ou;
- 47820 - Comércio a retalho em bancas, feiras e unidades móveis de venda de têxteis, vestuário, calçado, malas e similares ou;
- 47890 - Comércio a retalho em bancas, feiras e unidades móveis de venda de outros produtos.

Mais declaro:

- a) O pedido de equipamentos para bebidas, será submetido à Suminho até ao dia 31 de julho de 2024.
- b) 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
- c) No respeito pelas finalidades da presente declaração, autorizo o Município de Braga a proceder à partilha dos meus dados pessoais com a SUMINHO – Distribuição, Lda., representante em Braga do patrocinador Super Bock Group. Os dados a partilhar serão utilizados exclusivamente para efeitos de transações comerciais relacionadas com o fornecimento de produtos e equipamentos no âmbito da iniciativa "Noite Branca 2025".

Declaro ter sido informado(a) de que os dados não serão utilizados para quaisquer outras finalidades e de que posso, a qualquer momento, retirar o presente consentimento, nos termos do Regulamento Geral sobre a Proteção de Dados (Regulamento (UE) 2016/679).

Data, _____ de _____ de 2025

Assinatura do Responsável,



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 climáticas 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 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 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.

