

NORMAS RELATIVAS À HASTA PÚBLICA PARA A EXPLORAÇÃO DE FOOD TRUCKS, UNIDADES MÓVEIS AUTÓNOMAS, NA NOITE DE PASSAGEM DO ANO DE 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 Passagem de Ano de Braga 2022, de 6 (seis) “Food trucks”, unidades móveis autónomas na área denominada de “Street Food” localizadas na **zona exterior (parque de estacionamento) do Altice Forum Braga**.

2. Identificação dos locais e preço base

A área referida no artigo 1º e as localizações das unidades móveis autónomas, são apresentadas na planta anexa (Anexo I).

Zona Street Food – Destinada a Food trucks, unidades móveis autónomas, sem necessidade de ligação a pontos de água e águas residuais.

Esta zona abriga um número de (seis) operadores, com conceitos/propostas diferentes. Todos estes os operadores devem ter atividade correspondente aos CAE 47810, 56107 ou 56304 declaradas nas Finanças, como atividade principal ou secundária.

Os preços base são os seguintes:

Produto	N.º de posições	Localização	Base de licitação por posição
Salgados	2	3 e 5	1.000,00 € (s/IVA)
Doces	2	2 e 4	1.000,00 € (s/IVA)
Bebidas	2	1 e 6	1.000,00 € (s/IVA)

3. Funcionamento da hasta publica

- A adjudicação do direito à exploração de cada unidade autónomas far-se-á por arrematação, em hasta pública, perante uma comissão designada pelo Presidente do Conselho de Administração da InvestBraga, E.M., no dia e hora previstos no respetivo anúncio de hasta pública.
- A adjudicação recairá no licitante que oferecer o maior lanço (maior preço), salvo se a InvestBraga, E.M. entender não efetuar a adjudicação, designadamente, no caso de conluio entre os licitantes, ou no caso descrito na alínea d) do presente número.
- 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 Passagem de Ano de Braga.

- d) 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.
- e) A licitação começará no preço base e os lanços não poderão ser inferiores a **200,00€** (duzentos euros).
- f) A licitação termina quando tiver sido anunciado por 3 (três) vezes, pela comissão, o lanço mais elevado e este não for coberto.
- 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 Direção Financeira da InvestBraga, E.M.
- h) A adjudicação do direito à exploração das zonas alimentares só produz efeitos após o pagamento do preço, nos termos estipulados na alínea g).
- 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;
 - Ter atividade correspondente ao CAE 47810, 56107 ou 56304 declaradas nas Finanças, como atividade principal ou secundária – apresentar comprovativo.

4. Exclusão de licitante

A organização da Passagem de Ano de 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 para com a InvestBraga;
- e) Tenham, de alguma forma, prejudicado a organização do evento em edições anteriores, por incumprimento das normas estabelecidas.

5. Condições especiais de funcionamento das Zonas 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 na zona “Street Food, a saber”:
Salgados: Hambúrgueres, cachorros, sandes, pizzas, massas, tapas, sopas, tacos/burritos, propostas veganas/vegetarianas, saladas, grelhados, pão com chouriço.
Doces: Gelados, Crepes, Panquecas, Waffels, Bolo Rei.

- c) Nas unidades de salgados e doces apenas podem ser comercializados produtos alimentares, não sendo permitida a oferta ou comercialização de qualquer bebida;
- d) Nas unidades de bebidas apenas podem ser comercializadas e vendidas bebidas, não sendo permitida a oferta ou comercialização de qualquer produto alimentar;
- e) Todas as bebidas (Sagres, Bohemian, Bandida do Pomar, Heineken, Luso, Castello) serão fornecidas em **regime de exclusividade** pela empresa **Casimira de Lima & Araujo, S.A.** não podendo ser comercializadas outras marcas que não as indicadas no presente regulamento. Os contatos e condições de fornecimento estão discriminadas no **Anexo II**.
- f) A tabela de preços de venda ao público tem de estar sempre afixada de modo visível no stand.
- g) Não é permitida a afixação de qualquer tipo de publicidade no exterior dos stands.
- h) 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.**
- i) Os copos reutilizáveis referidos na alínea anterior são adquiridos em **regime de exclusividade à InvestBraga** 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).
- j) É permitida a devolução dos copos reutilizáveis que ainda **se encontrem em caixas seladas**.
- k) O horário de funcionamento da zona de “Street Food” é o seguinte:
 - No dia 31 de dezembro - das 22:00h às 00:00h;
 - No dia 01 de janeiro - das 00:00h às 04:00h;
- l) O horário definido para o funcionamento deve ser pontualmente cumprido.
- m) A InvestBraga, E.M. cede e assegura o fornecimento de energia elétrica.
- n) Os titulares do direito à exploração das Zonas Alimentares são responsáveis pelo bom funcionamento, limpeza segurança e conservação das praças alimentares.
- 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) A montagem ocorre, das 08h00 às 20h00 do dia 31 de dezembro no local arrematado pelo licitante.
- r) É proibida a montagem depois das 20h00 do dia 31 de dezembro.
- s) A desmontagem deverá ser realizada depois da hora de encerramento do dia 01 de janeiro até às 06h00.
- t) A organização não se responsabiliza por danos ou indemnizações, nem ressarcirá os valores de participação, na eventualidade de ocorrerem condições climáticas adversas ou de força maior que impossibilitem a realização do evento.
- u) O cumprimento do disposto no ponto 5 do presente regulamento será supervisionado pelos elementos devidamente identificados da **InvestBraga, E.M.** que, a qualquer momento, poderão fiscalizar estes espaços, penalizando os concessionários que não cumpram com as normas estabelecidas.

- v) O incumprimento do presente regulamento determina a suspensão do direito de participação no evento, acompanhada do encerramento da zona de “Street Food”, sem direito ao reembolso dos montantes pagos.
- w) Todos os produtos devem estar devidamente conservados mediante as condições climatéricas.
- x) Para melhor funcionamento das máquinas de extração, é recomendável que as mesmas sejam ligadas antes do início dos serviços. As janelas dos contentores e quiosques deverão ser abertas com a mesma antecedência que as máquinas.

ANEXO I



ZONA EXTERIOR INFRAESTRUTURAS E DIMENSÕES

- ARMÁRIO ELÉTRICO | 10 FICHA MONOFÁSICAS 16 A
- COLUNA DE ILUMINAÇÃO PÚBLICA | 4 BRAÇOS | 18 mts
- COLUNA DE ILUMINAÇÃO PÚBLICA | 1 BRAÇOS | 4 mts
- PONTO DE ÁGUA
- | RECINTO VEDADO | VEDAÇÃO C/ 1,8 mts
- | PORTÃO ELÉTRICO
- BOCA DE INCÊNDIO
- PONTO DE ÁGUA

802 LUGARES DE ESTACIONAMENTO (5 mts x 2,5 mts)
462 Patamar Inferior
140 Patamar Superior

16 LUGARES DE ESTACIONAMENTO
MOBILIDADE CONDICIONADA (5 mts x 3 mts)
12 Patamar Inferior
4 Patamar Superior

1 BILHETEIRA | ENTRADA SUL (4 postos)
1 BILHETEIRA | ENTRADA NORTE (4 postos)

WC PÚBLICO | ENTRADA SUL



ANEXO II

PASSAGEM DE ANO DE BRAGA 2022 (COMERCIALIZAÇÃO DE BEBIDAS – CASIMIRA DE LIMA & ARAÚJO, LDA.)

Para averiguar atempadamente as necessidades de colocação de máquina de tiragem de cerveja Sagres, Bohemian, Heineken e Bandida do Pomar, e aquisição de águas Luso e Castello, para a Passagem de Ano de Braga 2022, disponibilizamos os contactos abaixo:

Encomendas e pedidos de equipamentos:

Casimira de Lima & Araujo, S.A.

Luis Costa

luis.costa@casimiradelima.com

966 347 320

Até ao dia 15 de dezembro, deve ser efetuado por mail ou contato telefónico o envio para o contato acima da seguinte informação:

- NIF –
- Nome da empresa –
- Morada Fiscal – Rua, nº porta, localidade e código postal (7 dígitos) –
- Nome e N° 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 **18h00 do dia 21 de dezembro de 2022;**
- 2- As entregas serão realizadas até **29 de dezembro de 2022**, em articulação com a empresa **Casimira de Lima & Araújo, S.A.**

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:
- h) Estar efetivamente limpos e, sempre que necessário, desinfetados.
- i) Deverão ser limpos e desinfetados com uma frequência suficiente para evitar qualquer risco de contaminação;
- j) Ser armazenados em local limpo e ao abrigo de contaminações;
- k) Ser fabricados com materiais adequados e mantidos em boas condições de arrumação e bom estado de conservação;
- l) Ser colocados nos balcões ou mesas pouco antes de se iniciarem as respetivas refeições, não sendo permitido o uso de louças danificadas.
- m) Ser revestidos com produto adequado, quando são fabricados em madeira e utilizados no consumo dos géneros alimentícios, ou então não poderão ser reutilizados;

- n) 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 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.