



**PROPOSTA DE ALTERAÇÃO DE REGULAMENTO DE ACESSO E
FUNCIONAMENTO DA CANTINA MUNICIPAL E BAR DOS SERVIÇOS
MUNICIPALIZADOS DE ELETRICIDADE, ÁGUA E SANEAMENTO DA MAIA**

Junho de 2026



NOTA JUSTIFICATIVA

O Regulamento Municipal de Acesso e Funcionamento da Cantina Municipal e Bar dos Serviços Municipalizados de Água e Saneamento da Maia, aprovado em 2024, veio estabelecer as regras de acesso, utilização e funcionamento da Cantina Municipal e do Bar dos SMAS, disciplinando a utilização destes equipamentos pelos trabalhadores do universo municipal.

Decorridos cerca de dois anos sobre a sua aprovação, a experiência adquirida na aplicação do Regulamento revelou a necessidade de proceder à sua revisão pontual, de forma a clarificar algumas das soluções adotadas, adequar o respetivo regime às necessidades de funcionamento do serviço e reforçar os princípios da sustentabilidade financeira, da transparência e da igualdade de tratamento entre os diferentes utilizadores.

As alterações agora propostas incidem, designadamente, sobre os artigos 2.º, 7.º, 8.º, 11.º, 21.º e 22.º do Regulamento, visando: clarificar o universo dos destinatários da Cantina Municipal e do Bar dos SMAS; definir expressamente o regime aplicável aos trabalhadores de outras entidades públicas que utilizem a Cantina Municipal mediante protocolo celebrado com o Município; estabelecer um fator de sustentabilidade destinado a compensar os encargos suportados pelos SMAS com a prestação do serviço de refeições a entidades externas ao universo municipal; densificar as regras relativas à composição das refeições e ao respetivo regime tarifário; prever mecanismos de atualização do fator de sustentabilidade e de determinados preços em função da legislação aplicável e da evolução dos índices económicos; proceder à atualização das disposições transitórias e da norma relativa à entrada em vigor do Regulamento.

A introdução do fator de sustentabilidade encontra fundamento na necessidade de assegurar uma gestão equilibrada dos recursos públicos afetos à Cantina Municipal, permitindo que os encargos adicionais



decorrentes da utilização do serviço por trabalhadores de entidades externas sejam parcialmente compensados, sem prejuízo da manutenção do carácter social e de apoio aos trabalhadores que preside à existência daquele equipamento.

As alterações propostas não modificam a natureza jurídica do Regulamento nem a finalidade prosseguida pelo mesmo, limitando-se a aperfeiçoar o respetivo regime de funcionamento e a adaptar algumas das suas disposições à realidade atualmente existente.

Nos termos do artigo 99.º, do Código do Procedimento Administrativo, foram ponderados os custos e benefícios das medidas propostas.

Conclui-se que os benefícios decorrentes da aprovação das alterações são manifestamente superiores aos respetivos custos, porquanto as mesmas permitirão uma gestão mais eficiente da Cantina Municipal e do Bar dos SMAS, reforçarão a sustentabilidade económica do serviço, promoverão uma maior segurança jurídica na aplicação do Regulamento e assegurarão uma utilização mais racional dos recursos públicos.

Atenta a natureza interna do presente Regulamento, cujos efeitos se produzem essencialmente no âmbito da organização e funcionamento dos Serviços Municipalizados e das entidades abrangidas pelos respetivos protocolos, entende-se que as alterações ora introduzidas constituem um instrumento adequado à prossecução do interesse público, contribuindo para uma gestão mais eficiente e sustentável dos equipamentos sociais colocados à disposição dos trabalhadores.

Nestes termos, e ao abrigo do disposto nos artigos 112.º, n.º 7, e 241.º da Constituição da República Portuguesa, no artigo 33.º, n.º 1, alínea k), do Anexo I à Lei n.º 75/2013, de 12 de setembro, e no artigo 99.º do Código do Procedimento Administrativo, submete-se a presente proposta de alteração ao Regulamento Municipal de Acesso e Funcionamento da Cantina Municipal e Bar dos Serviços Municipalizados de Água e Saneamento da Maia à apreciação e deliberação dos órgãos competentes.



CAPÍTULO I

DISPOSIÇÕES GERAIS

Artigo 1º

Âmbito da Aplicação

1. O presente de Regulamento define as condições de acesso e regras de funcionamento dos serviços da Cantina Municipal.
2. O presente Regulamento define ainda as condições de acesso e regras de funcionamento do Bar dos SMAS.

Artigo 2º

Destinatários

1. O fornecimento de refeições na Cantina Municipal destina-se aos funcionários do Município da Maia, incluindo os funcionários das respetivas empresas municipais.
2. Têm também acesso à Cantina Municipal os ex-trabalhadores do Município que se encontram aposentados.
3. Podem ainda usufruir do fornecimento de refeições na Cantina Municipal os trabalhadores de outras entidades públicas, através da outorga de um protocolo entre a autarquia e as entidades públicas desses trabalhadores, devendo os mesmos identificar-se através de cartão de funcionário da respetiva entidade empregadora.



4. O Bar dos SMAS da Maia destina-se ao uso exclusivo dos funcionários dos SMAS.

CAPÍTULO II

CANTINA MUNICIPAL

Artigo 3º

Funcionamento

1. As refeições são confeccionadas e fornecidas nas instalações da Cantina Municipal destinadas a tais finalidades.
2. A Cantina Municipal funcionará em regime de "self-service", devendo o utente proceder à recolha do tabuleiro, no final da refeição, para o local estabelecido e assinalado para esse efeito.
3. A Cantina não disponibilizará serviço de "Take Away".

ARTIGO 4º

Horário da Cantina Municipal

1. O fornecimento de refeições na Cantina Municipal verifica-se durante onze meses do ano, nos dias úteis, entre as 12h00m e as 14h00m.
2. No mês de agosto, a Cantina Municipal encontra-se encerrada.
3. Em casos excecionais e previamente autorizados pela Direção dos SMAS da Maia, poderá verificar-se o funcionamento da Cantina municipal fora do horário e calendário de funcionamento.



Artigo 5º

Acesso à Cozinha e Balcão de Distribuição de Alimentos

O acesso ao interior da cozinha e seus equipamentos, bem como ao interior do balcão de distribuição de alimentos, é reservado aos trabalhadores afetos àquela área, sendo proibida a permanência de outras pessoas no local.

Artigo 6º

Aquisição e Pagamento das Senhas de Refeição

1. As senhas de refeição poderão ser adquiridas na Cantina Municipal, até ao dia útil anterior à data a que se reportam ou no próprio dia, desde que tal se efetive até às 10 horas.
2. Após as 10 horas só poderão ser adquiridas senhas para grelhados ou omeletes.
3. O pagamento da refeição é efetuado no ato de aquisição da senha.

Artigo 7º

Preço das Refeições

1. O preço das refeições fornecidas na Cantina Municipal é o estabelecido no Tarifário da Cantina Municipal em vigor, variando em função da categoria de utente, nos termos do presente Regulamento.
2. O preço da venda de refeições será aumentado apenas nos termos da lei em vigor.



Artigo 8º

Fator de Sustentabilidade

1. Os utentes que não pertençam ao universo municipal (utentes de outras entidades públicas), conforme previsto no nº 3 do artigo 2º do presente regulamento, assumem o pagamento de um fator de sustentabilidade.
2. O fator de sustentabilidade destina-se a compensar os encargos suportados pelos SMAS com a disponibilização do serviço de refeições a entidades externas ao universo municipal, constituindo um acréscimo ao preço da refeição.
3. O valor do fator de sustentabilidade corresponde a 0,10€ (dez cêntimos) por refeição.
4. O aumento do fator de sustentabilidade é aferido nos termos da taxa anual de inflação.

Artigo 9º

Direitos dos Utentes

Os utentes da Cantina Municipal têm direito a utilizar aquele espaço, durante o seu horário de funcionamento, para consumir as refeições previamente adquiridas, nas condições de higiene e segurança exigidas por lei.

Artigo 10º

Proibição de Fumar

É proibido fumar na Cantina Municipal, conforme sinalização adequada.



Artigo 11º

Ementas

1. As ementas são elaboradas pelos funcionários da Cantina sob a supervisão do Departamento de Recursos Humanos e Serviços Partilhados dos SMAS da Maia.
2. A elaboração das ementas referidas no número anterior terá como base os princípios de uma alimentação equilibrada e adequada, garantindo o cumprimento das normas gerais de higiene e segurança alimentar a que estão sujeitos os géneros alimentícios.
3. A ementa deverá obrigatoriamente identificar os principais alergénios presentes na oferta alimentar.
4. A divulgação da ementa para a semana seguinte será feita na sexta-feira da semana anterior a que disser respeito, através do sítio da internet dos SMAS, e-mail e afixação no local.
5. As ementas poderão sofrer alterações por motivos higiénico-sanitários, por falha do fornecimento de matérias-primas necessárias à confeção das refeições, ou por outros motivos devidamente justificados.
6. A refeição completa é composta por: sopa, prato de peixe ou carne, pão e sobremesa (fruta ou doce) e apenas será disponibilizada a um preço único aos trabalhadores ou ex- trabalhadores do Município da Maia, nos termos dos nºs 1 e 2, do artigo 2º.
7. Para os trabalhadores de outras entidades públicas, autorizados a frequentar a cantina Municipal, conforme nº 3, do referido artigo 2º, a refeição não inclui sobremesa (fruta ou doce), sendo a mesma, quando consumida, paga ao preço definido no Tarifário em vigor.
8. A ementa diária inclui ainda a "opção de dieta", a qual assenta em refeições com redução do teor de gordura, ou "omelete".
9. As bebidas não fazem parte da ementa, à exceção da água servida em jarro, pelo que serão pagas à parte.



Artigo 12º

Bebidas Alcoólicas

1. A venda de bebidas alcoólicas é permitida em quantidade limitada ao máximo de 25 cl de vinho ou de 33 cl de cerveja por refeição.
2. A Direção dos SMAS da Maia pode definir critérios gerais e autorizar, a título excecional, o consumo das bebidas alcoólicas referidas no número anterior, em ocasiões especialmente festivas, comemorativas ou associadas a acontecimentos particularmente relevantes.

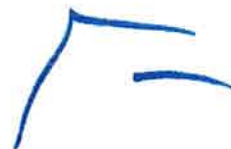
Artigo 13º

Deveres de Higiene e Segurança Alimentar

1. Deve ser garantido por parte do Departamento de Recursos Humanos e serviços Partilhados o estrito cumprimento da legislação em vigor na matéria de higiene e segurança alimentar, nomeadamente:
 - a. Deve ser garantida a formação na área da higiene e segurança alimentar aos funcionários que manipulam géneros alimentícios, devendo existir um programa de formação adequado;
 - b. O vestuário das pessoas que trabalham nos locais onde são manuseados os alimentos deve permanecer limpo e deve ser usado de forma correta, de modo a prevenir contaminações;
 - c. Qualquer pessoa empregue no setor alimentar que sofra ou seja portadora de uma doença facilmente transmissível ou que esteja afetada, por exemplo, por feridas infetadas, infeções cutâneas ou inflamações e haja probabilidade de contaminação direta ou indireta, deve informar de imediato o Departamento de Recursos Humanos e Serviços Partilhados através do serviço de Segurança e Saúde no Trabalho;



- d. Nos casos previstos na alínea anterior, devem ser aplicadas as medidas necessárias a evitar contaminação e, em caso de necessidade, deve ser o trabalhador proibido de manipular géneros alimentícios, e/ou entrar em locais onde os mesmos sejam manipulados;
- e. Os produtos de higiene, limpeza e desinfeção, bem como outras substâncias perigosas e/ou não comestíveis devem encontrar-se adequadamente rotulados e armazenados em locais próprios, separados e seguros, em áreas onde não são manuseados géneros alimentícios;
- f. As superfícies do solo e paredes devem ser mantidas em boas condições de higiene;
- g. As portas existentes na zona de laboração com acesso ao exterior devem permanecer fechadas e devidamente vedadas (de acesso interdito);
- h. As superfícies (incluindo as dos equipamentos) das zonas em que os géneros alimentícios são manuseados, nomeadamente as que entram em contacto com os géneros alimentícios, devem ser mantidas em boas condições, podendo ser facilmente limpas e, sempre que necessário, desinfetadas;
- i. Os equipamentos e utensílios (incluindo louças) que entram em contacto com os alimentos devem permanecer limpos e, sempre que necessário, desinfetados, sendo a sua limpeza e desinfeção realizada com uma frequência suficiente para evitar qualquer risco de contaminação;
- j. O gelo que entra em contacto com géneros alimentícios ou que os possa contaminar é fabricado com água potável ou, quando utilizado para refrigerar produtos da pesca inteiros, com água limpa, e é fabricado, manuseado e armazenado em condições que o protegem de qualquer contaminação;
- k. A temperatura de conservação é a adequada às condições específicas de cada produto;
- l. Quando se destinam a ser conservados ou servidos frios, os géneros alimentícios são arrefecidos o mais rapidamente possível após a fase de



transformação pelo calor, ou após a fase final de preparação se a transformação pelo calor não for utilizada.

CAPÍTULO III

BAR DOS SMAS DA MAIA

Artigo 14º

Funcionamento

O Bar dos SMAS da Maia encontra-se aberto à utilização dos funcionários em dois períodos, a definir pela Direção, situados entre:

Período da manhã: entre as 07h45m - 11h30m

Período da tarde: 12h45 - 13h45m.

Artigo 15º

Direitos dos Utentes

1. Os funcionários dos SMAS da Maia têm direito a consumir os produtos vendidos no Bar, mediante o pagamento dos mesmos, conforme tabela que deverá ser afixada em local visível.
2. Os funcionários, têm igualmente, direito a utilizar o Bar e os equipamentos disponíveis para consumo de refeições próprias, ficando o espaço do refeitório disponível para esse efeito.



Artigo 16º

Bebidas Alcoólicas

É proibido o consumo de bebidas alcoólicas no Bar dos SMAS da Maia, exceto as bebidas próprias consumidas no âmbito da refeição.

Artigo 17º

Deveres dos Utentes

Os utentes do Bar dos SMAS da Maia devem cumprir estritamente o presente Regulamento, cabendo ao Departamento de Recursos Humanos e Serviços Partilhados a organização do equipamento bem como a sua manutenção em termos de higiene e segurança.

CAPÍTULO IV

DISPOSIÇÕES FINAIS

Artigo 18º

Manutenção Preventiva dos Equipamentos

1. A Manutenção preventiva dos equipamentos do Bar dos SMAS da Maia e da Cantina Municipal deverá ser assegurada pelos trabalhadores dos SMAS afetos ao Departamento Técnico, em coordenação com o Departamento de Recursos Humanos e Serviços Partilhados, nomeadamente no que toca às atribuições inerentes ao Sector - Serviços Sociais.
2. Só em caso de incapacidade de efetuar o serviço internamente é que se deverá recorrer à prestação de serviços externos.



Artigo 19º

Verificação do Cumprimento das Normas Estabelecidas e Coordenação

Incumbe à Direção e ao Departamento de Recursos Humanos e Serviços Partilhados, nomeadamente no que toca às atribuições inerentes ao Sector - Serviços Sociais, garantir todas as tarefas inerentes ao funcionamento do Bar e Cantina Municipal, bem como zelar pelo respeito e cumprimento do disposto no presente regulamento.

Artigo 20º

Casos Omissos

Todas as dúvidas e omissões que eventualmente surjam na aplicação do presente Regulamento serão resolvidas por deliberação do Conselho de Administração dos SMAS da Maia.

Artigo 21º

Disposição Transitória

1. Até à outorga dos protocolos referidos no artigo 8º, os utentes das outras entidades públicas podem usufruir da Cantina Municipal, mediante o pagamento do preço de refeição acrescido do fator de sustentabilidade.
2. O preço da refeição referida no nº 6, do artigo 11º será atualizado de acordo com a Lei, através da Portaria em vigor, que procede à atualização do preço de venda das refeições a fornecer aos trabalhadores da Administração Pública nos refeitórios dos serviços e organismos da Administração Pública.
3. O preço da sobremesa, nos termos do nº 7, do artigo 11º será atualizado anualmente de acordo com a taxa de inflação.



Artigo 22º

Entrada em Vigor

O presente regulamento entra em vigor no próximo dia 1 de setembro, após a sua aprovação pelos respetivos órgãos autárquicos, devendo ser publicado no edifício sede dos SMAS da Maia, em todos os locais de trabalho, no edifício da Cantina e Bar dos SMAS, bem como na página partilhada da intranet.