



# ESCOLA SUPERIOR DE ENFERMAGEM DO PORTO

## NORMA DE SERVIÇO N.º 2013/02

### Regras gerais de utilização do *ESEP Caffé*

O *ESEP Caffé* é um espaço destinado aos serviços de refeições e de cafetaria, bem como, ao estudo e ao convívio, localizado no piso 3 da sede.

Têm acesso a este espaço os membros da comunidade escolar, bem como os visitantes autorizados.

Os utilizadores devem seguir as regras que o civismo e a boa educação determinam, preservando o equipamento disponível, mantendo a urbanidade adequada à partilha de espaços públicos e as condições de higiene e asseio exigíveis a uma área de alimentação.

O *ESEP Caffé* está organizado em três áreas:

- Área de restaurante, onde são fornecidas refeições completas, minipratos, *snacks* e combinados;
- Área de bar, onde, para além do serviço de cafetaria, estão disponíveis *snacks* e combinados;
- Área de mesas destinada prioritariamente ao consumo dos bens adquiridos no restaurante e no bar, bem como, com as restrições estabelecidas, ao estudo e convívio.

O *ESEP Caffé* está aberto, nos períodos letivos, de segunda a sexta-feira, entre as 7:30 horas e as 19 horas. O bar terá um horário de funcionamento coincidente com o período de abertura enquanto que o restaurante funcionará, para o serviço de refeições, entre as 12 horas e as 15 horas, podendo alargar este horário para o serviço de *snacks*.

Entre as 12 horas e as 15 horas, a área de mesas está reservada, exclusivamente, para os serviços de restaurante e de bar, pelo que neste período não é permitido estudar neste espaço.

Não é permitido utilizar a área de mesas para consumir alimentos trazidos do exterior.

A aquisição de bens no restaurante e no bar faz-se em regime de *self-service*, por ordem de chegada;

- a) Os estudantes e professores que utilizem estes serviços durante um turno de ensino clínico têm prioridade de atendimento;
- b) Os cafés poderão ser solicitados diretamente ao balcão.

Por regra, no restaurante e no bar deverá ser utilizado um tabuleiro. Este tabuleiro é pré-lavado, pelo que deve ser dispensável a utilização de coberturas de papel. Depois de utilizados, os tabuleiros devem ser colocados nos carrinhos próprios para o efeito.

Qualquer derramamento de bebidas ou incidente análogo deverá ser comunicado aos trabalhadores do restaurante ou do bar, para que estes possam proceder à necessária limpeza.

Em situações excecionais e com prévia autorização:

- a) Na área de mesas, poderá ser criada uma zona reservada para serviços ocasionais;
- b) O espaço poderá ser utilizado em horários diferentes do estabelecido.

Porto e ESEP, 12 de fevereiro de 2013.

O Presidente



**(Paulo José Parente Gonçalves)**