



andanças'25

CAMPINHO | REGUENGOS DE MONSARAZ

14 - 17 AGOSTO

CONCESSÃO DE EXPLORAÇÃO DA CANTINA DO FESTIVAL ANDANÇAS 2025

Parte I - Enquadramento

Entidade concedente

A PédeXumbo trabalha desde 1998 na promoção da música e dança de raiz tradicional. Uma equipa profissional dedica-se à recuperação destas práticas culturais, através de registos, coproduções, criação artística, investigação, formação de formadores e ensino informal destinado a todas as idades. Mais do que perpetuar relíquias, a PédeXumbo propõe-se a reavivar hábitos sociais de viver a música, reproduzindo bailes tradicionais participados por novas gerações que vão beber em práticas antigas. Organiza eventos culturais em todo o país, tendo especial notoriedade o Festival Andanças, evento com o qual se relaciona este protocolo. Acreditando que é possível contribuir para um mundo melhor e modos de vida mais sustentáveis, a PédeXumbo, enquanto agente sócio-cultural, assume o compromisso de assegurar uma atitude atenta e responsável em todas as suas atividades. Esta atitude assenta em quatro pilares – social, cultural, ambiental e económico –, e orienta-se por vários princípios práticos, que representam o nosso modo consciente de estar na vida.

Festival Andanças

O Andanças é um festival que promove a música e a dança popular enquanto meios privilegiados de aprendizagem e intercâmbio entre gerações, saberes e culturas. O Andanças reaviva hábitos sociais de viver a música retomando a prática do baile popular através de múltiplas abordagens às danças de raiz tradicional, portuguesas e do mundo, com vista à recuperação das tradições musicais e coreográficas, fundindo-as com elementos contemporâneos.

Espaço a Concessionar - princípios e valores

A **Cantina do Andanças**, objeto desta concessão, é uma referência desde sempre do

PédeXumbo - Associação para a Promoção de Música e Dança
Apartado 2195 | 7000-999 ÉVORA | PORTUGAL | Tel. / Fax: (+351) 266 732 504
pedexumbogeral@pedexumbo.com | www.pedexumbo.com | NIF 504 447 971

Andanças, tendo em conta os seus princípios e orientações pela sustentabilidade e a saúde. A Cantina é mais que um espaço de refeição, é também um local de encontro, convívio e partilha.

A Cantina Andanças nasceu de um conceito de sustentabilidade e no desenvolvimento do consumo consciente. Tornou-se uma referência no vegetarianismo, associando segurança, qualidade e diversidade nutricional, ao gosto de experimentar e conhecer os princípios a que este se rege. Este modelo sustentável assenta nos seguintes princípios:

- no desenvolvimento da economia local: através da aquisição dos produtos (alimentares e não alimentares) a produtores e distribuidores locais; e na contratação de moradores do concelho para formação da equipa de cozinheiros e ajudantes de cozinha;
- na escolha de produtos com menos impacto ambiental: utilização de produtos a granel (minimizar o uso de embalagens), utilização de detergentes bio, uso consciente e somente quando necessário de luvas descartáveis, nunca pondo em causa questões de segurança alimentar;
- na triagem e reciclagem de resíduos: orgânicos, embalagens, papel, vidro e indiferenciados (tentando que estes últimos sejam pouco expressivos, através da sensibilização da equipa e na escolha de produtos recicláveis);
- na escolha de produtos da época;
- na boa gestão de quantidades de forma a reduzir perdas não recuperáveis;
- na salvaguarda da saúde dos consumidores, através da garantia de segurança alimentar e qualidade nutricional.

Estes princípios são a base e identidade deste espaço, que extravasa e acompanha quem vem ao festival no seu dia a dia, em escolhas mais conscientes e amigas do ambiente e saúde. Importa ter isto em conta, pois estes são princípios basilares na preservação destes conceitos e na definição de qualquer protocolo de concessão, de um espaço que se pretende que mantenha a sua identidade.

Parte II - Condições de Concessão

Ponto 1 - Objeto e estabelecimento da concessão

1. O objeto alvo desta concessão é a cantina do festival de Andanças, que servirá de apoio à próxima edição do Festival Andanças, que ocorrerá de 14 a 17 de Agosto de 2025 em Campinho, Reguengos de Monsaraz, em local a indicar pela organização do Festival.

Ponto 2 - Âmbito e natureza da concessão

1. O serviço a prestar, sempre de qualidade e coincidente com os princípios expostos, corresponderá ao usual no tipo de estabelecimentos comumente designados por “cantina”, servindo de apoio a todas as refeições do Festival Andanças 2025.

2. Os serviços a prestar consistem no fornecimento de Pequeno-almoço, Almoço e Jantar, de acordo com os princípios descritos no Anexo I, e toda a legislação e regulamentação em

segurança alimentar, em vigor em território nacional.

3. O serviço de confeção das refeições deve ser assegurado pelo staff do Concessionário, sendo que a organização do Festival Andanças pode selecionar voluntários que se inscrevam para dar apoio na preparação das refeições, tal como seleciona equipas de voluntários para as linhas de self e para a copa (serviço designado por Lavatário no Festival).

Ponto 3 - Horários e preços

1. Os horários e preços de venda ao público devem constar em tabela afixada no local, em boas condições de visibilidade.

2. Os preços a pagar pelo Concedente ao Concessionário devem ter um preço reduzido em relação ao praticado para o público em geral: idealmente 8€/máximo (organização), 10€/máximo (público geral) para almoços e jantares; 3€/máximo (organização), 5€/máximo (público geral) para pequeno-almoço.

3. Os horários e preços praticados neste espaço a concessionar deverão ter em atenção a natureza do contexto onde se insere, estando previamente acordados entre as partes no contrato que vier a ser celebrado.

Ponto 4 - Contrapartida financeira, seleção, caução

1. O período de concessão terá início ao pequeno-almoço do dia 12 de Agosto e fim no almoço do dia 18 de Agosto de 2025, sendo que nos períodos extra festival o serviço se destinará maioritariamente ao fornecimento de refeições para o staff.

2. O valor da concessão foi definido tendo em conta a experiência e conhecimento da mais valia que é a cantina, sabendo-se de antemão que com boa organização permitirá cumprir os objetivos do Concessionário. O valor da concessão está definido em vinte mil euros (20.000€).

3. As despesas de instalação de quadro elétrico eventual de 63 A/41KvA e despesas de consumos de eletricidade e água durante o período de concessão serão suportadas pelo Concedente.

4. O fator que irá diferenciar a proposta selecionada das outras, será aquela que tiver em consideração os princípios e orientações da Cantina Andanças aqui descritas e aquela que tiver melhor relação preço/qualidade de refeição a apresentar ao Concedente.

5. O contrato entra em vigor após o pagamento de 10% do valor definido para a concessão. Os restantes 90% serão pagos no final da concessão.

Ponto 5 - Pagamento e ajustes ao Concessionário

1. O Concedente paga ao Concessionário o número de senhas “Andanças Refeição ou Andanças Pequeno-Almoço” apresentadas no final de cada refeição ou dia, ficando o Concessionário responsável pela sua recolha e salvaguarda até ao final da concessão. A cor e design das senhas serão apresentados ao concessionário antes do início do festival.

2. O Concedente compromete-se a pagar a totalidade de senhas “Andanças Refeição ou Andanças-Pequeno Almoço” no final do festival, após conferência conjunta por ambas as partes, fechando desse modo o bom cumprimento deste protocolo.

Ponto 6 - Ementas, importância do vegetarianismo, bebidas

1. As ementas a realizar deverão ser apresentadas previamente ao início do Festival, para que possam ser analisadas e aprovadas. Só com a aprovação se dará por fechada a ementa a apresentar na venda de senhas na cantina do festival. Salienta-se que a venda de senhas poderá começar antes do início do festival, através de link no site oficial do festival. A venda online é da inteira responsabilidade do concessionário.
2. Importa salientar que existe uma grande tradição, procura e preocupação para com as refeições vegetarianas, pelo que deve ser considerada como uma refeição principal, sobrepondo-se muitas vezes em anos anteriores às refeições omnívoras. Importa também haver a preocupação pela opção vegan (refeição sem qualquer ingrediente de origem animal), existindo cuidado do concessionário caso sejam solicitadas refeições desta índole.
3. Visto que as refeições se fazem acompanhar de bebida à pressão (vinho e sumo), o Concessionário fica responsável pela aquisição, sendo o serviço efectuado nas linhas da zona de serviço de refeição (self) em conjunto com o fornecimento das refeições.

Ponto 7 - Gestão da zona de serviço de refeição (“self”)

A gestão da zona de serviço de refeição, será partilhada entre o Concessionário e Concedente, da seguinte forma:

1. É da responsabilidade do Concessionário garantir o cumprimento dos horários de abertura e fecho pré acordados;
2. É da responsabilidade do Concessionário garantir o fornecimento de refeições em cumprimento com as regras de segurança alimentar e em quantidade, de acordo com as capitações acordadas.
3. É da responsabilidade do Concessionário garantir o cumprimento das capitações acordadas;
4. É da responsabilidade do Concedente, a criação de uma equipa de voluntários e respectivo coordenador para gerir a zona de serviço de refeição.
5. É da responsabilidade do Concessionário garantir a formação em segurança alimentar e o cumprimento das boas práticas de manipulação, nas tarefas afetas aos serviços de refeições.
6. É da responsabilidade do Concedente e do Concessionário a articulação constante em prol do bom funcionamento de todas as áreas e equipas afetas à cantina (cozinha, zona de serviço de refeição, lavatório, venda de senhas).
7. O Concessionário pode responsabilizar-se pelo fornecimento de alguns artigos essenciais ao serviço de fornecimento de refeições, que constarão em listagem anexa ao contrato que vier a ser celebrado entre ambas as partes.
8. Os tabuleiros do espaço de “self” não têm a incumbência do uso de toalha de papel, cumprindo desse modo os princípios de sustentabilidade defendidos pelo festival.

Ponto 8 - Encargos com Água, Eletricidade e Gás

1. As despesas com água e energia elétrica são da responsabilidade da entidade concedente, durante o período de concessão, devendo contudo o concessionário zelar e acatar as

observações da entidade concedente para a redução de eventuais consumos excessivos.

Nos valores de concessão está incluído a luz e água gastos durante este período, tendo sido feita uma estimativa tendo em conta os gastos usuais.

2. As despesas com gás não estão incluídas.

Ponto 9 - Seguros

1. O Concessionário deve cumprir com todos os seguros e premissas legais para este tipo de concessão, de responsabilidade civil de exploração, acidentes de trabalho, cobrindo todo o pessoal ao seu serviço, para que, em caso de fiscalização, não existam danos nem prejuízos para a causa desta concessão.

Ponto 10 - Resolução do contrato

O não cumprimento das cláusulas de execução do contrato de concessão e se dele resultar grave prejuízo, quer para o Andanças, quer para os utentes desta unidade alimentar concessionada, constitui fundamento para a resolução imediata do contrato, exercida mediante declaração enviada ao concessionário, com perda total ou parcial de caução, sem direito a indemnização, independente das demais sanções previstas na lei e de outros procedimentos que a entidade concedente julgar dever optar.

Parte III - Deveres e obrigações das partes

Ponto 11 - Responsabilidades do Concessionário:

É da responsabilidade do Concessionário cumprir com o que está estipulado neste articulado, de modo a que os objetivos de ambas as partes sejam cumpridos nos seguintes tópicos:

1. Correta e ajustada leitura dos princípios defendidos pelo Festival Andanças, em especial no planeamento e gestão da Cantina do Festival.
2. Contratação de recursos humanos locais no auxílio da estruturação da equipa da Cantina Andanças, facilitando o Concedente contactos de anos anteriores.
3. Contactos a empresas e compra de bens alimentares locais, contribuindo na dinamização e apoio da economia local, facilitando o Concedente contactos de anos anteriores.
4. Aluguer de equipamentos, mobiliário, utensílios de apoio à confeção e outros necessários à salvaguarda e manutenção dos alimentos, de forma a dar cumprimento às regras de segurança alimentar.
5. Preservação dos bens e espaços cedidos, responsabilizando-se por qualquer perda ou dano.
6. Comunicação e alerta para qualquer situação que saia do controlo ou que interfira com a boa relação deste contrato, de modo a prevenir e solucionar o problema em tempo real.
7. Responsabilidade de realização e piquete de manutenção dos equipamentos.

Ponto 12 - Obrigações do Concedente

São obrigações do Concedente fazer cumprir com retidão o estipulado neste articulado e reunir todos os esforços para que os objetivos de ambas as partes sejam alcançadas:

1. Colaborar com o Concessionário na perceção dos conceitos e princípios em que se rege a

Cantina do Andanças, de modo a serem cumpridas todas as premissas definidas;

2. Informar o Concessionário com a maior antecedência possível, de qualquer necessidade de serviço a prestar no âmbito da sua atividade;
3. Colaborar na passagem de toda a informação a nível de recursos humanos, fornecedores, produtores, etc., facilitando toda a informação necessária ao bom funcionamento e cumprimentos do estabelecido;
4. Colaborar com o Concessionário na definição das ementas e critérios nutricionais a cumprir, de modo a ter refeições equilibradas e de grande valor nutricional;
5. Dar apoio com voluntariado, na pré-preparação de alimentos, e.g. lavagem, descasque e corte de legumes;
6. Organização e gestão das linhas de self, durante o horário do pequeno-almoço; almoço e jantar, de modo a cumprir com o bom serviço da cantina; neste item ter em conta que esse trabalho irá ser realizado por voluntários, não profissionais, existindo algumas variáveis no serviço, sobretudo no que diz respeito às doses servidas; caso o Concessionário queira controlar e responsabilizar-se pelo serviço, importa avisar atempadamente o concedente;
7. Atentas as condições logísticas do espaço a concessionar, suportar os encargos com contadores e consumos de eletricidade e água devendo contudo o concessionário zelar e acatar as observações da entidade concedente para redução de eventuais consumos excessivos.
8. Servir de intermediário na cedência do espaço afeto à cantina e dos equipamentos que aí possam existir, e que sejam considerados como fundamentais na utilização deste espaço para guardar, confeccionar e organizar uma cantina.
9. Comunicação e alerta para qualquer situação que saia do controlo ou que interfira com a boa relação deste contrato, de modo a prevenir e solucionar o problema em tempo real.
10. É obrigação e dever de proceder quantitativa e qualitativamente a relação da conformidade da prestação de serviços objeto de concessão, bem como efetuar operações de controlo da boa execução do contrato.

ANEXOS

Anexo I - Princípios da cantina Andanças

No planeamento e organização da Cantina, ter em conta:

- A experiência e passagem de informação de anos anteriores;
- Escolha de recursos humanos locais (cozinheiras/ os, ajudantes de cozinha);
- Escolha de fornecedores, produtores e produtos locais;
- Cuidados vários na área da higiene e segurança alimentar (HACCP), existindo o máximo de cuidado para que tudo esteja segundo as normas de estabelecimentos desta tipologia;
- O Andanças é um festival particular, com uma identidade e filosofia própria.

Na elaboração da ementa da cantina importa ter em conta:

- Divulgação de produtos/ gastronomia local;
- Consumo de alimentos de produção local e sazonal (época);
- Consumo mais equilibrado de produtos animais, tendo em conta padrões nutricionais (roda dos alimentos);
- Variedade/diversidade diária de cores, texturas e sabores - ácido, amargo, doce, picante e salgado;
- Ter em conta as recomendações da Direção Geral de Saúde, relativas à roda dos alimentos:

<https://alimentacaosaudavel.dgs.pt/roda-dos-alimentos/>