



PROTOCOLO DE COLABORAÇÃO ENTRE A ESCOLA SUPERIOR DE HOTELARIA E TURISMO DO ESTORIL, O INSTITUTO NACIONAL DE INVESTIGAÇÃO AGRÁRIA E VETERINÁRIA, O INSTITUTO PORTUGUÊS DO MAR E DA ATMOSFERA E O CENTRO INTERDISCIPLINAR DE INVESTIGAÇÃO MARINHA E AMBIENTAL

Entre:

A **Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril**, sita na Avenida Condes de Barcelona, 2769-510, Estoril, pessoa colectiva n.º 502.701.676, neste acto representada pelo seu Presidente, Raúl das Roucas Filipe, adiante designado por ESHTTE, com;

O **Instituto Nacional de Investigação Agrária e Veterinária, I.P.**, com sede na Avenida da República, Quinta do Marquês, 2784-505 Oeiras, pessoa colectiva n.º 510.345.271, neste acto representado pelo Presidente do Conselho Directivo, Prof. Doutor Nuno Figueira Boavida Canada, com poderes para o ato, adiante designado por INIAV, I.P.

O **Instituto Português do Mar e da Atmosfera, I.P.**, sito na Rua Alfredo Magalhães Ramalho, 6, Lisboa, pessoa coletiva n.º 510.265.600, neste acto representado pelo Presidente do Conselho Directivo Professor Doutor Jorge Miguel Alberto de Miranda, com poderes para o ato, conforme resulta do n.º 1 do art.º 5.º da Lei Orgânica aprovada pelo Dec. Lei. n.º 62/2012, de 20 de Março, e do n.º 3 do art.º 21.º da Lei Quadro dos Institutos Públicos, aprovada pela Lei n.º 3/2004, de 15 de Janeiro, na redacção dada pela Lei n.º 66-B/2012, de 31 de Dezembro, adiante designado por IPMA, I.P.

O **Centro Interdisciplinar de Investigação Marinha e Ambiental (CIIMAR)**, sito no Terminal de Cruzeiros do Porto de Leixões, Av. General Norton de Matos s/n 4450-208 Matosinhos, pessoa coletiva n.º 508792657, neste ato representado pelo Prof. Doutor Vítor Vasconcelos, com poderes para o ato, na qualidade de Presidente da Direcção, adiante designado por CIIMAR;

é celebrado o presente Protocolo de Colaboração:

Considerando que a ESHTTE é uma instituição de ensino superior politécnico de direito público, ao serviço da sociedade que tem como objetivo a qualificação de alto nível e de excelência dos estudantes que a frequentam, nas áreas da restauração, da hotelaria, do lazer e do turismo, através da promoção, da produção e da difusão do conhecimento e da cultura, bem como da formação cultural, artística, tecnológica e científica, quer dos seus estudantes quer dos seus funcionários e docentes, num quadro de referência internacional.

Considerando que uma das atribuições do INIAV, I.P. é promover atividades de investigação, experimentação e demonstração, na linha das políticas públicas definidas para os respetivos setores, que assegurem o apoio técnico e científico nomeadamente na área das tecnologias alimentares e da

biotecnologia com aplicação na referida área, bem como cooperar com instituições científicas e tecnológicas afins e promover o intercâmbio e a transmissão de conhecimentos com entidades públicas e privadas, nomeadamente através da celebração de acordos e protocolos de colaboração;

Considerando que uma das atribuições do IPMA, I.P. é promover, coordenar e realizar atividades de investigação, experimentação e demonstração no domínio das ciências e tecnologias nas áreas dos recursos marinhos, da pesca, da aquicultura e da indústria transformadora do pescado e contribuir para o desenvolvimento de novas áreas de atividade e usos do oceano; Considerando que, para a prossecução das suas atribuições, o IPMA, I.P., pode ainda colaborar, nos termos da lei, com empresas, instituições, associações e fundações com objetos sociais afins ou complementares;

Considerando que o CIIMAR é uma instituição de investigação científica e de formação avançada da Universidade do Porto e tem como missão o desenvolvimento de investigação de excelência, a promoção do desenvolvimento tecnológico e o apoio a políticas públicas na área das Ciências do Mar e Ambiente; Considerando que, para a prossecução das suas atribuições, o CIIMAR pode ainda colaborar, nos termos da lei, com empresas, instituições, associações e fundações com objetos sociais afins ou complementares.

Este Protocolo de Colaboração irá ser regido pelas seguintes cláusulas:

Cláusula Primeira

O presente protocolo estabelece as regras básicas para a colaboração entre a ESHTe, o INIAV, I.P., o IPMA, I.P. e o CIIMAR, no âmbito do desenvolvimento de novos produtos alimentares, com baixo teor de sódio, para serem utilizados por diferentes segmentos da população (crianças, grávidas e idosos).

Cláusula Segunda

As partes signatárias manifestam a sua disponibilidade e interesse na realização conjunta de iniciativas, tirando partido das sinergias que daí podem resultar para todas as partes, nos termos e condições previstas nas cláusulas seguintes e através de aditamentos ao presente Protocolo sempre que tal se entenda necessário.

Cláusula Terceira

No âmbito do presente Protocolo a ESHTe compromete-se - a:

- a) Possibilitar a utilização das instalações técnicas para testes e para a elaboração de produtos à base de pescado e plantas aromáticas;

- b) Colaborar em estudos de aceitação e estabilidade.

Cláusula Quarta

No âmbito do presente Protocolo o INIAV, I.P., compromete-se a:

- a) Fornecer à ESHTe e CIIMAR as matérias-primas - misturas de plantas e extractos (óleo-resinas) obtidos a partir de plantas aromáticas seleccionadas - para aplicação gastronómica, com o objectivo de redução / eliminação de sódio;
- b) Desenvolver novos produtos alimentares, com baixo teor de sódio, sob a forma desidratada, para serem utilizados por diferentes segmentos da população;
- c) Estudar a estabilidade dos produtos obtidos e determinar o tempo de vida útil através de parâmetros de qualidade.

Cláusula Quinta

No âmbito do presente Protocolo o IPMA, I.P., compromete-se a:

- a) Fornecer à ESHTe, INIAV, I.P. e CIIMAR pescado de aquacultura enriquecido com vários nutrientes;
- b) Colaborar no desenvolvimento de novos produtos alimentares preparados a partir de pescado de aquacultura enriquecido com nutrientes essenciais a diferentes segmentos da população;
- c) Estudar a aceitação e a estabilidade dos produtos obtidos e determinar o tempo de vida útil através de parâmetros de qualidade.

Cláusula Sexta

No âmbito do presente Protocolo o CIIMAR compromete-se a:

- a) Fornecer à ESHTe, INIAV, I.P. e IPMA, I.P. as matérias-primas - pescado (cavala e carapau), algas e ingredientes alimentares para aplicação gastronómica, com o objetivo de reduzir / eliminar os teores de sódio;
- b) Colaborar no desenvolvimento de novos produtos alimentares, com baixo teor de sódio, enriquecidos com vários nutrientes e ingredientes alimentares seleccionados, para serem utilizados por diferentes segmentos da população;

- c) Estudar a aceitação e a estabilidade dos produtos obtidos e determinar o tempo de vida útil através de parâmetros de qualidade.

Cláusula Sétima

O presente Protocolo terá a duração de um ano, renovando-se automaticamente por igual período, caso não seja denunciado por qualquer das partes.

Cláusula Oitava

1. O presente Protocolo pode ser revogado em qualquer momento, por acordo entre as partes signatárias, ou denunciado apenas por uma delas, através de carta registada enviada às outras partes com pelo menos trinta dias de antecedência.
2. Não obstante o disposto no número anterior, as partes obrigam-se a cumprir as obrigações assumidas no âmbito do presente Protocolo e a salvaguardar as iniciativas já em curso nessa data.

Cláusula Nona

As dúvidas suscitadas pela aplicação do presente Protocolo serão esclarecidas entre as instituições signatárias com respeito pelos princípios gerais de direito e pelas regras legais aplicáveis.

Cláusula Décima

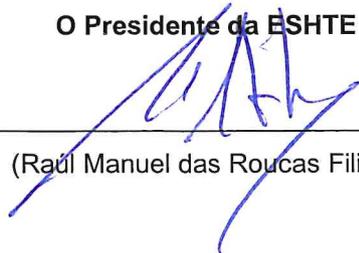
O presente Protocolo é feito em quadruplicado, ficando um exemplar na posse de cada uma das partes signatárias, valendo todos como originais.

Cláusula Décima primeira

O presente Protocolo entrará em vigor imediatamente após a sua assinatura por todas as partes signatárias.

Estoril, aos 17 dias do mês de Abril de 2018

O Presidente da ESHTe



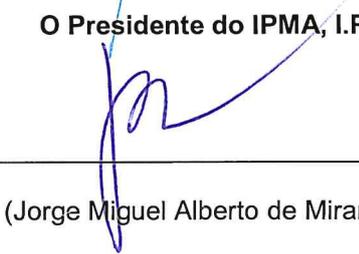
(Raul Manuel das Roucas Filipe)

O Presidente do INIAV, I.P., I.P.



(Nuno Figueira Boavida Canada)

O Presidente do IPMA, I.P.



(Jorge Miguel Alberto de Miranda)

O Diretor do CIIMAR



(Vitor Vasconcelos)