

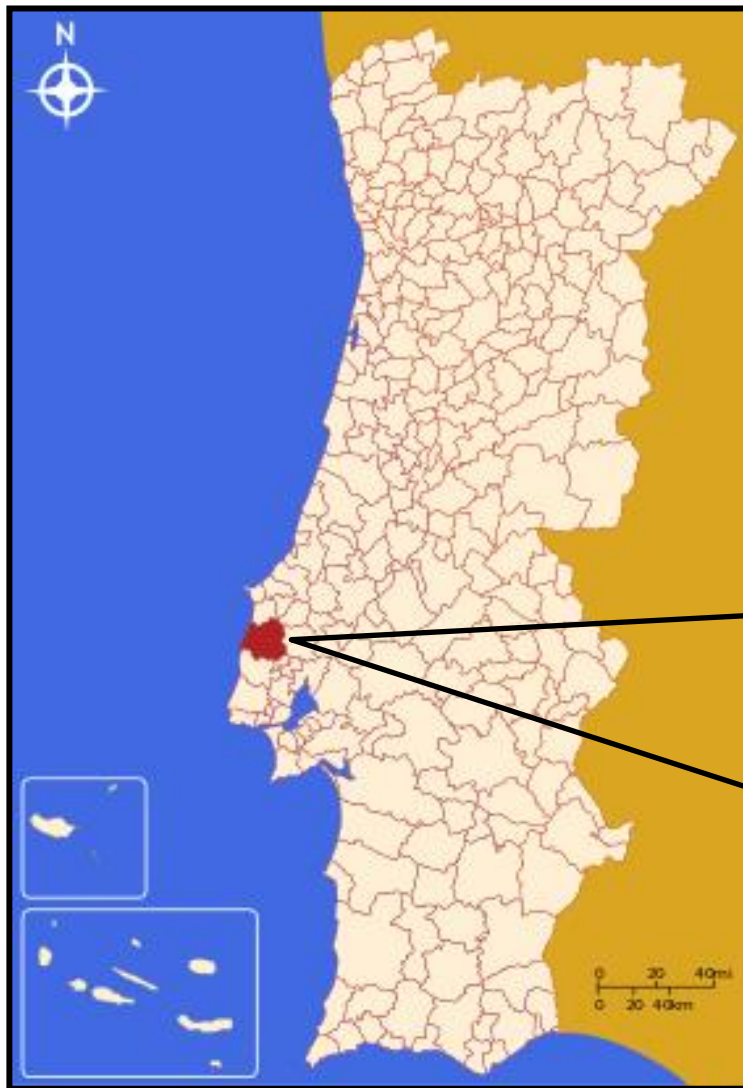
“Experiências de Abastecimento de Proximidade das Cantinas Escolares”

*Organização do Abastecimento de Produtos Locais nos Refeitórios Escolares  
do Município de Torres Vedras*

# 1. TERRITÓRIO



Torres Vedras  
Câmara Municipal



Área do concelho - 407 km<sup>2</sup>

80.000 habitantes

**13 freguesias**

## 2. BASE DO PROGRAMA

### EIXOS ESTRATÉGICOS

1

- Produção

2

- Aquisição

3

- Confeção

4

- Consumo e Hábitos Alimentares Saudáveis

### SUSTENTABILIDADE

Ambiental

Entregas a Granel



Produtos Locais

Nutricional

Alimentos Frescos  
Locais e Sazonais



Refeição Saudável  
com Qualidade

Económico  
-Social

Juntas de Freguesia



Município

IPSS



Fornecedores

# 3. O INÍCIO DO PROCESSO

## 1. Gestão Direta

2 Cozinhas Municipais  
(Laboratório)

**Escolas Freguesia da Cidade:**  
Todos JI / EB1  
1 escola 3º Ciclo e Secundário

**1700**  
refeições/dia

## 2. Delegação de Competências

Juntas Freguesia

**Rede IPSS's que confeccionam e distribuem as refeições**  
Todos JI / EB1  
2 EB 2/3 Ciclos

**4300**  
refeições/dia

## 3. Aquisição de Serviços

Empresa de Restauração  
Coletiva

**Empresa de Catering**  
3 EB 2/3 Ciclos  
1 Secundária

**1400**  
refeições/dia

Situação provisória pela  
descentralização de  
competências do Município

## 4. CONTRATAÇÃO PÚBLICA – Caderno de Encargos



Torres Vedras  
Câmara Municipal

### Divisão dos produtos por Lotes

para permitir uma melhor gestão dos procedimentos inerentes à Contratação Pública



Fruta biológica  
Fruta convencional  
Legumes biológicos  
Legumes convencionais  
Carnes vermelhas  
Carnes brancas  
Pescado congelado  
Mercearia biológica  
Mercearia convencional  
Pão

...

**Lote – Hortícolas bio**

**Critérios Adjudicação**

## 5. FOLHAS DE CÁLCULO

### Planeamento da Produção

Mapa de necessidades semanais das cozinhas municipais para articulação com os fornecedores/produtores biológicos

Planeamento hortícolas bio

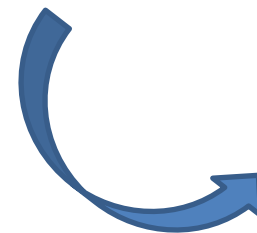


## 6. PLANO DE EMENTAS



Os menus são cuidadosamente preparados com o apoio da nutricionista, respeitando o **equilíbrio nutricional**, tendo em conta os **valores antropométricos** e favorecendo a **sazonalidade dos alimentos**, de acordo com a **Dieta Mediterrânica** e os **pratos tradicionais**

*Plano de Ementas*



**Redução do Desperdício Alimentar**

ao nível da cozinha, pela preparação das quantidades específicas diárias, segundo as fichas técnicas e o número diário de alunos

**Ficha Técnica**

# 7. EQUIPA COZINHAS MUNICIPAIS



**Ecónoma**

1°

Cálculo das quantidades semanais para  
**ENCOMENDA**

2°

Cálculo das quantidades de matéria-prima para a  
**CONFEÇÃO**

4°

Mapa Gestão Mensal

3°

Folha – PU (Preço Unitário)



# 8. CONTROLO QUALIDADE À RECEÇÃO



**Ecónoma**

**Controlo de qualidade à receção**

**Se NÃO CONFORME**

**Reposição no próprio dia**

**Vantagem Produtos Locais**

# 9. CONSUMO e EMPRATAMENTO

## 1. Empratamento no Local (linha Self)



**Produtos Bio assinalados na linha e nas ementas públicas**

## 2. Distribuição a Quente



**Produtos Bio assinalados nas ementas públicas**

# 9. CONSUMO e EMPRATAMENTO



Torres Vedras  
Câmara Municipal

Porções diferenciadas por idade com doseadores, para uniformização quantidades/valências ensino

Formação a Assistentes Operacionais para o Empratamento

Manual de Captações Refeitórios Escolares

**Redução do Desperdício Alimentar**



Figura 27 - Massada, ½ colher bico de pato.



Figura 28 - Massada, 1 colher bico de pato.



Figura 29 - Massada, 1 + 1/2 colher bico de pato.



Figura 30 - Massada, 2 colheres bico de pato.



Figura 54 – Colher para Esparguete.



Figura 50 – Tenaz.



Figura 51 – Colher de Servir.



Figura 52 – Colher Bico de Pato.



Figura 53 – Concha.

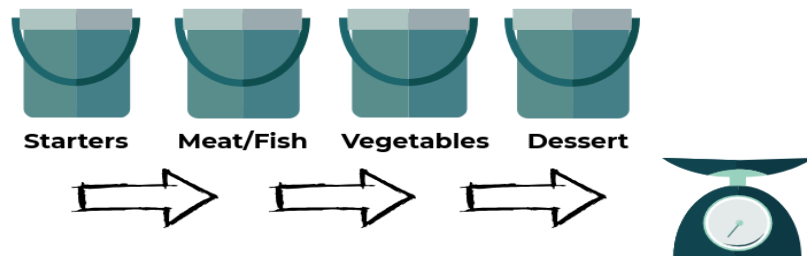
## Sopa

Tabela 1 – Capitação de sopa, com indicação de utensílio de referência a utilizar.

| Ref. Utensílio | J1 | EB1 | 2 e 3 CEB | Sec./Adultos |
|----------------|----|-----|-----------|--------------|
| Concha         | ¾  | ¾   | 1         | 1            |

# 10. HÁBITOS ALIMENTARES SAUDÁVEIS

Separação e  
Quantificação do  
Desperdício  
após a refeição que  
fica nos pratos



As crianças desempenham um papel ativo na separação de sobras de alimentos, que são monitorizadas e pesadas diariamente, a fim de adaptar os planos de ementa e garantir uma redução significativa do desperdício de alimentos.

# 10. HÁBITOS ALIMENTARES SAUDÁVEIS



O Sistema implementado depende da visão estratégica e do compromisso político do Executivo Municipal, resultando na necessidade de aumentar o orçamento da Autarquia para as refeições escolares;

Torres Vedras é um território rural, caracterizado por um tecido económico agrícola muito enraizado. Isto permite uma enorme oferta de produtores/fornecedores e, conseqüentemente, a promoção das CCA;

A introdução de produtos biológicos obrigou a uma reconfiguração dos menus, de forma a seguirem a sazonalidade deste tipo de produtos. No entanto, a oferta local (quantidade e variedade) não é suficiente para as necessidades.

**Muito Obrigada pela  
Atenção!**



Inês Morais



+351 261 320 756



[inesmorais@cm-tvedras.pt](mailto:inesmorais@cm-tvedras.pt)



Área da Alimentação e Saúde Escolar  
DEAF - DEDUC  
Câmara Municipal de Torres Vedras