



Workshop
"Compras públicas como instrumento para a Sustentabilidade da Alimentação Escolar"



Alimentação Escolar Saudável

O Padrão Alimentar Mediterrânico e o desafio da Contratação Pública

21 de junho de 2021





www.getthehealthylivewell.org

Decreto-Lei nº 55/2009, de 2 de março

Despachos anuais sobre Ação Social Escolar (Despacho n.º 8452-A/2015, de 31 de julho)

Ofício Circular nº 7/DGE/2012 – Bufetes escolares

Circular nº 3097/DGE/2018 – Refeitórios escolares

Despacho n.º 10919/2017, de 13 de dezembro

Lei n.º 11/2017, de 17 de abril

Estratégia Nacional de Combate ao Desperdício Alimentar

Estratégia Nacional para a Agricultura Biológica

Refeitório vs Bufete



As refeições em meio escolar devem assegurar várias dimensões.



Adaptado de Swedish National Food Agency (2013). *Good school meals, 2nd revised edition.*

RODA DA ALIMENTAÇÃO MEDITERRÂNICA
 CULTURA, TRADIÇÃO E EQUILÍBRIO!



Escolha alimentos locais e da época



Valorize a gastronomia sustentável



Fortaleça relações - Partilha saberes



Use ervas aromáticas



Lembre-se dos frutos gordos



Mesa-se - Distãre-se

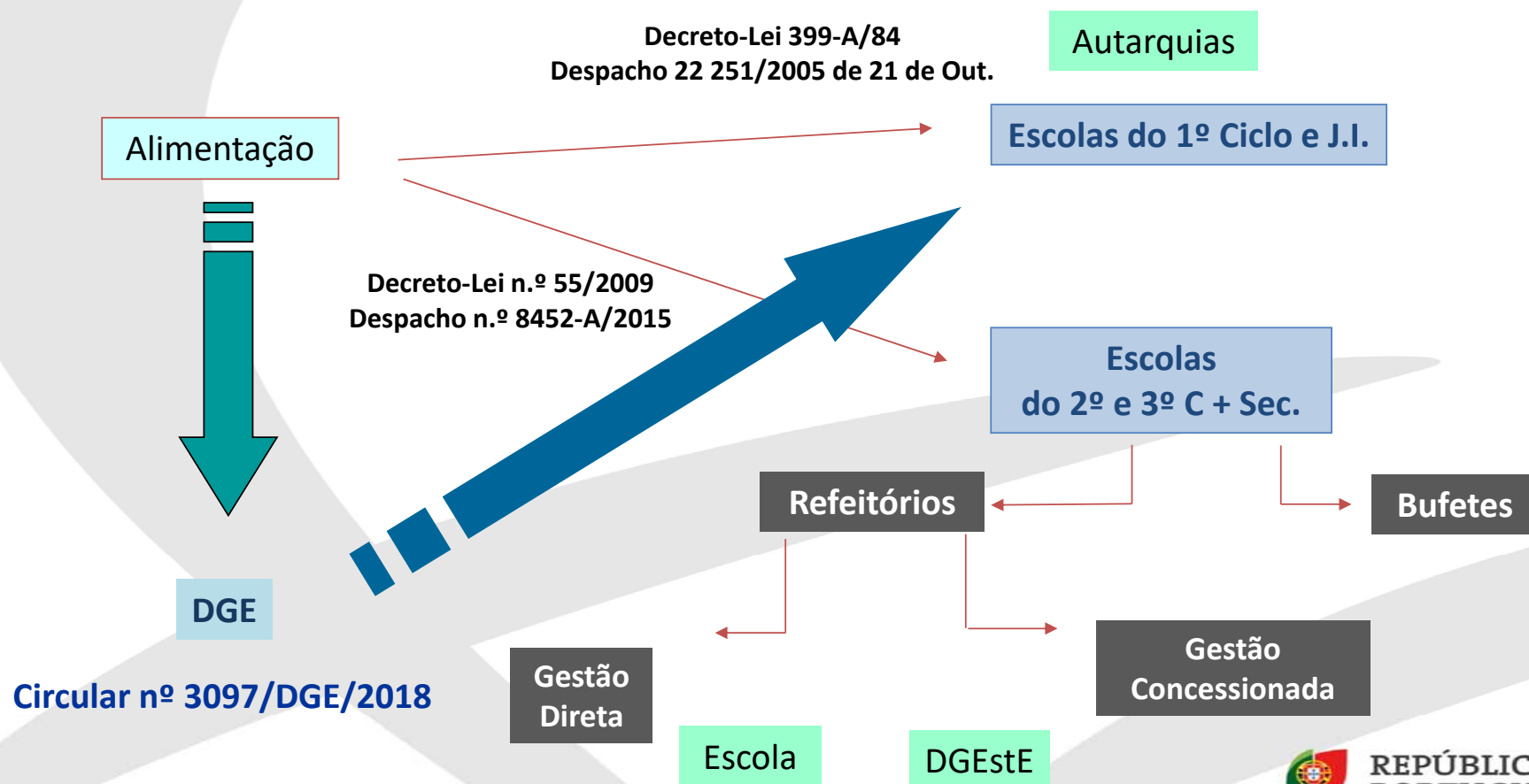


Se não beberes ou a amamentares não des



Se o adulto e bebe vinho bebe com moderação e as crianças

DIETA MEDITERRÂNICA



Lote	Área Geográfica	Nº de Refeitórios escolares 2019-2020	Nº médio de refeições diárias
1	Norte	208	52 314
2	Centro	106	26 469
3	Lisboa e VT	148	29 607
4	Alentejo	21	3 423

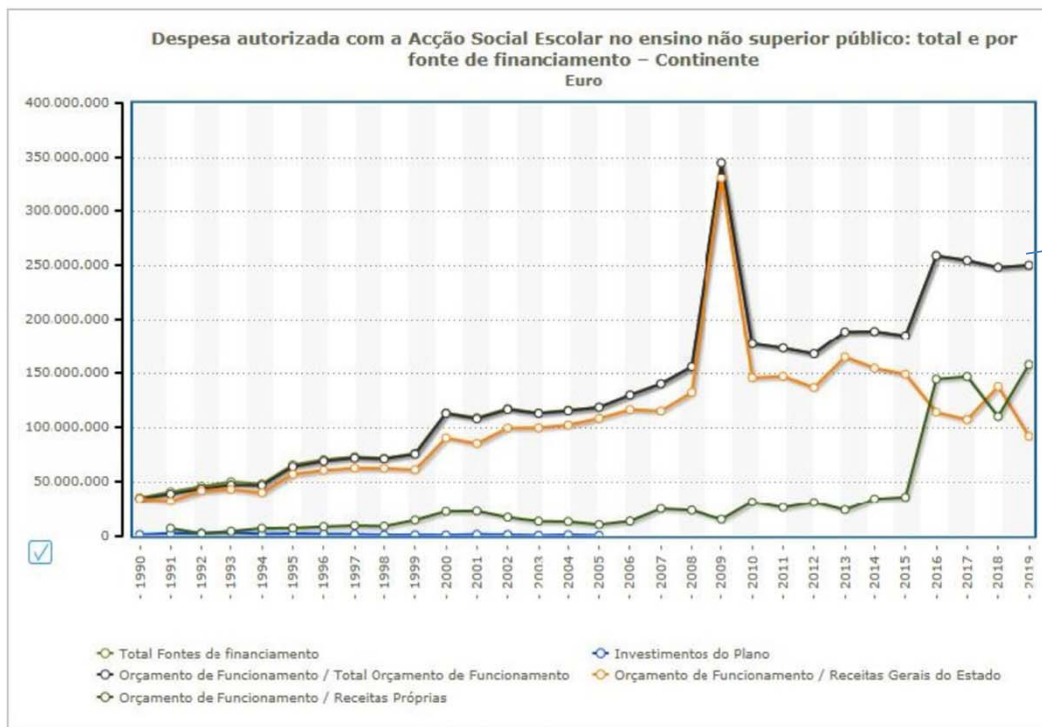
Concurso Público Referência: N.º 1/DGEstE/ASE/2020

Proposta M7					
Ensopado de frango					
Composição nutricional de Ensopado de frango					
Ingrediente	Capitação	Prot.	HC	Gord.	VE
Frango*	160 g	23,4 g	0 g	2 g	112 kcal
Cogumelos frescos	50 g	0,9 g	0,3 g	0,3 g	8 kcal
Alho-francês	80 g	1,4 g	2,3 g	0,2 g	17 kcal
Cebola	25 g	0,2 g	0,8 g	0,1 g	5 kcal
Alho	2 g	0,1 g	0,2 g	vest.	1 kcal
Tomate pelado	20 g	0,2 g	0,7 g	0,1 g	5 kcal
Azeite	10 ml	0 g	0 g	10 g	90 kcal
Louro	0,1 g	vest.	vest.	vest.	-
Pimenta	0,1 g	vest.	vest.	vest.	-
Batata	120 g	3 g	23 g	0 g	104 kcal
TOTAL		29,2 g 34,3%	27,3 g 32,1%	12,7 g 33,6%	342 kcal

<http://www.dge.mec.pt/sites/default/files/Esaude/oere.pdf>

Ingrediente	Capitação / pessoa	LVT (29 607 ref)
Frango*	160 g	4 737 kg
Cogumelos frescos	50 g	1 480 kg
Alho-francês	80 g	2 368 kg
Cebola	25 g	740 kg
Tomate pelado	20 g	592 kg
Azeite	10 ml	29 l
Batata	120 g	3 552 kg
Fruta (Pera)	160 g (2 unidades)	4 737 kg 59 214 unidades

PORDATA



250.410.804 €

Fontes/Entidades: IGEFE/ME-MCTES, PORDATA





Reduzir



Fracionar



Legislação Consolidada

Concretiza o quadro de transferência de competências para os órgãos municipais e para as entidades intermunicipais no domínio da educação

Decreto-Lei n.º 21/2019 - Diário da República n.º 21/2019, Série I de 2019-01-30

Concretiza o quadro de transferência de competências para os órgãos municipais e para as entidades intermunicipais no domínio da educação

Programa de Valorização dos Produtos e Produtores Locais



MUNICÍPIO
ARCOS DE VALDEVEZ



O Município de Arcos de Valdevez vai apoiar a **introdução de carne *cachena* nas ementas dos refeitórios escolares** do Concelho, no âmbito do Programa de Valorização dos Produtos e Produtores Locais – *Terras do Vez – Sabores e Tradições*, implementado pela autarquia.

O objetivo, salienta a edilidade, passa por **promover e valorizar os produtos locais**, bem como melhorar a qualidade e o valor nutricional das refeições servidas aos alunos do Agrupamento de Escolas de Valdevez.

Para isso, **a autarquia celebrou um protocolo** de colaboração com a Cooperativa Agrícola de Arcos de Valdevez, o Agrupamento de Escolas de Valdevez, a Associação de Pais e Encarregados de Educação dos Alunos do Agrupamento de Escolas de Valdevez e a UNISELF – Sociedade de Restaurantes Públicos e Privados, SA.



Plano de Sustentabilidade Alimentar de Esposende

Dois vetores de ação essenciais:

- Hortícolas

seleção de produtos locais para reduzir esta distância.

Interiorizar o conceito de Km 0, que se traduz numa refeição confeccionada maioritariamente com produtos de origem local, é um dos principais objetivos do vetor relacionado com os hortícolas.

Promoção de uma dieta mediterrânica nas cantinas escolares, com prioridade para a utilização de produtos locais para estimular o seu consumo consciente. Determinação da pegada ecológica, hídrica e de carbono das ementas escolares, por forma a perceber o impacto da produção dos alimentos no meio ambiente

- Pescado

Refeitórios Escolares com Sabores do Mar - promover a criação de novas ementas de peixe que possam ser integradas nas ementas escolares, através de um concurso gastronómico de inovação entre todas as cantinas.



5.7 A entidade adjudicatária deverá indicar quais os fornecedores das matérias primas que irão recorrer fazendo prova das certificações quer ao nível da qualidade, higiene e segurança alimentar e até ao nível do sistema gestão ambiental.



ANEXO IX
MATRIZ DE AVALIAÇÃO DE FORNECEDORES

CRITÉRIO	AVALIAÇÃO QUALITATIVA	AVALIAÇÃO QUANTITATIVA
Componente Qualidade: Mede a conformidade com as especificações técnicas contratadas.		
Pe - Prazo de entrega/execução	Dentro do prazo	0%
	Fora do prazo sem dano para o Município	-25%
	Fora do prazo com dano para o Município	-50%
Rt - Requisitos técnicos e funcionais	Cumpr integralmente	0%
	Cumpr parcialmente sem dano para o Município	-25%
	Cumpr parcialmente com dano para o Município/Não cumpre	-50%
Componente Sinergias: Mede a capacidade de solucionar problemas e de resposta a pedidos de informação diversos		
Df - Disponibilidade do fornecedor	Facilidade de comunicação	0%
	Dificuldade de comunicação sem dano para o Município	-25%
	Dificuldade de comunicação com dano para o Município	-50%
Ri - Resposta face a imprevistos	Satisfaz a necessidade no prazo que lhe é solicitado	0%
	Satisfaz a necessidade fora do prazo que lhe é solicitado sem dano para o Município	-25%
	Satisfaz a necessidade fora do prazo que lhe é solicitado com dano para o Município/Não satisfaz	-50%
Rr - Resposta face a reclamações	Resolveu o problema no prazo fixado	0%
	Resolveu o problema fora do prazo fixado sem dano para o Município	-25%
	Resolveu o problema fora do prazo fixado com dano para o Município/Não resolveu	-50%
Componente Custo: Mede a conformidade com as condições financeiras contratadas e dados obrigatórios da faturação		
Rf - Rigor na faturação	Ausência de erros	0%
	Erros pontuais	-25%
	Erros frequentes	-50%
Componente Gestão Ambiental (quando aplicável): Mede o desempenho do fornecedor no domínio ambiental de acordo com o exigido no contrato		
Da - Desempenho ambiental	Cumpr	0%
	Cumpr parcialmente	-25%
	Não cumpre	-50%



Programa de Sustentabilidade na Alimentação Escolar

No eixo I, referente à produção, é promovido o contacto direto com o processo de cultivo de hortícolas, segundo as técnicas da agricultura biológica, através de hortas em contexto escolar e no Centro de Educação Ambiental, no âmbito do programa "Bio-Horta Escolar". São também realizadas visitas de estudo a quintas locais em modo de produção biológico e promovidas ações de sensibilização sobre os conceitos base desta produção.

No eixo II, referente à aquisição de produtos alimentares, opta-se pela compra exclusiva a produtores e fornecedores da região, integrando-se desde 2019 alimentos biológicos, promovendo, assim, a dinâmica territorial, através do aumento do volume de negócios dos produtores e fornecedores locais e beneficiando a criação líquida de emprego.

No eixo III, que diz respeito à confeção, é realizada a gestão direta dos refeitórios municipais que confeccionam as refeições das escolas da Cidade e é contratado este fornecimento a Instituições Particulares de Solidariedade Social (IPSS) locais, pelas juntas de freguesia, para as restantes escolas públicas, permitindo o fornecimento médio de 4000 refeições escolares por dia. Este modelo também promove o aumento da empregabilidade no Concelho.



CÂMARA MUNICIPAL
VIANA DO CASTELO



Rui Matias Lima



Câmara Municipal de Viana do Castelo

- **D2 = Frescura**

Frescura, a qual será medida tendo em conta o tempo (minutos) do percurso desde o local de produção própria ou o local de abastecimento até local de referência para o lote em questão (identificada no número 6 da cláusula 11), de acordo com a seguinte escala:

ESCALA			
Até 30 minutos	De 31 a 60 minutos	De 61 a 90 minutos	Mais de 90 minutos
10	7	5	2

Ao valor apurado para este fator, **será acrescido 1 (um) ponto** caso o concorrente disponha de produção própria (identificada no número 6 da cláusula 11 – Documentos que constituem a proposta).

O fornecimento dos bens objeto do presente procedimento será adjudicado, por lote, ao concorrente que obtiver maior pontuação de Vp = Valor final da Proposta.



Workshop
"Compras públicas como instrumento para a Sustentabilidade da Alimentação Escolar"



Rui Matias Lima

Direção de Serviços de Projetos Educativos
Direção-Geral da Educação

rui.lima@dge.mec.pt

