Programa Municipal
Alimentação em Contexto Escolar

Planificação

ESCOLA	AGRUPAMENTO	DATA DA SESSÃO	HORA
Escola Secundária de Vila Verde	----	09/02/2023	18H às 19H
Escola Básica 23 de Prado	AE Prado	13/02/2023	18H às 19H
Escola Básica de Moure e RN (2 e 3 ciclo)	AE Moure e Ribeira do Neiva	23/02/2023	18H às 19H
Escola Básica de Ribeira do Neiva (2 e 3 ciclo)	AE Moure e Ribeira do Neiva	03/03/2023	18H às 19H
Escola Básica 23 de Monsenhor Elísio Araújo	AE Vila Verde	09/03/2023	18H às 19H
EB nº2 de Vila Verde	AE Vila Verde	17/03/2023	18H às 19H
EB nº1 Prado	AE Prado	23/03/2023	18H às 19H
EB Monsenhor Elísio Araújo	AE Vila Verde	29/03/2023	18H às 19H
EB de Moure e Ribeira do Neiva	AE Moure e Ribeira do Neiva	20/04/2023	18H às 19H
EB de Ribeira do Neiva	AE Moure e Ribeira do Neiva	27/04/2023	18H às 19H
EB Lage	AE Moure e Ribeira do Neiva	05/05/2023	18H às 19H
EB Turiz	AE Vila Verde	11/05/2023	18H às 19H
EB Soutelo	AE Vila Verde	17/05/2023	18H às 19H
EB Cabanelas	AE Prado	23/05/2023	18H às 19H
Escola Básica 23 de Vila Verde	AE Vila Verde	26/05/2023	18H às 19H

NOTA: O desenvolvimento deste programa vai permitir dar resposta à ação 21 do PAL - Plano de Ação Local das Cidades Amigas das Crianças.

Enquadramento Geral

A alimentação é um dos principais determinantes da saúde das populações. É também um condicionante do desenvolvimento cognitivo e do rendimento escolar das crianças e jovens.

O principal objetivo do refeitório, é disponibilizar ementas saudáveis, seguras e nutricionalmente equilibradas. Os alunos, por sua vez, devem desenvolver uma atitude de respeito pelos alimentos fornecidos e pelos manipuladores de alimentos que, com inestimável cuidado, preparam as refeições.

O refeitório escolar não é um restaurante. É um espaço educativo e como tal, tem de se assumir também, como um espaço de experimentação a novos sabores e outras ementas.

Enquadramento Geral

As refeições em meio escolar devem assegurar várias dimensões.

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

O Papel da Escola no Serviço de Refeição

O refeitório escolar é uma das medidas de ação social escolar

Os almoços escolares pretendem-se variados,

A alimentação escolar visa promover a saúde das crianças e jovens,

A escola tem o dever de promover formas tradicionais de culinária

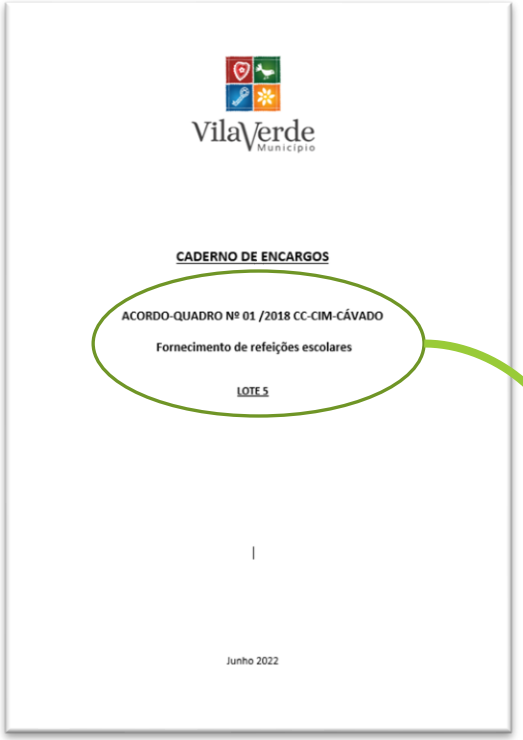
As refeições escolares devem seguir os princípios nutricionais de redução de nutrientes reconhecidos como prejudiciais, nomeadamente açúcares, gorduras (sobretudo saturadas) e sal.

O refeitório escolar deve ser um local de aprendizagens não formais,

A oferta alimentar disponível nos refeitórios escolares deve ser amiga do ambiente

Procedimento de Contratação do Serviço de Refeição

ELABORAÇÃO DO CADERNO DE ENCARGOS



CADERNO DE ENCARGOS

ACORDO-QUADRO Nº 01 /2018 CC-CIM-CÁVADO

Fornecimento de refeições escolares

LOTE 5

Junho 2022

O caderno de encargos é o documento no qual são estabelecidas as condições jurídicas, técnicas e económicas da aquisição do fornecimento do serviço de refeições. A sua construção é da responsabilidade da entidade que pretende contratar, devendo estabelecer e descrever, de forma clara e objetiva, todos os requisitos para a prestação do serviço.

O Acordo-quadro é um contrato celebrado entre uma ou várias entidades adjudicantes (entidades públicas) e uma ou mais entidades privadas (fornecedores, prestadores de serviços), através de centrais de compras constituídas para o efeito.

Metodologia aplicada no controlo e distribuição de refeições;

Escola EB Vila Verde

CONFEÇÃO LOCAL: Média de refeições servidas/dia: **390**

Refeições Transportadas

Centro Escolar VV	95/220 refeições/dia
JI de Sabariz	6 refeições/dia
JI de Gême	15 refeições/dia
EB de Gême	22 refeições/dia
JI/EB Sande	6/17 refeições /dia
JI/EB Oriz	12/15 refeições/ dia
EB Lanhas	10 refeições/dia
JI Lanhas	7 refeições/dia

Média de refeições transportadas/dia: **425**

815 ref/dia

Metodologia aplicada no controlo e distribuição de refeições;

Escola Secundária

Refeições Transportadas

- EB/JI de Barbudo — 30/12 refeições/dia
- EB/JI de Soutelo — 60/30 refeições/dia
- EB/JI de Turiz — 55/34 refeições/dia
- JI Loureira — 26 refeições/dia

Média de refeições transportadas/dia: **247**

CONFEÇÃO LOCAL: Média de refeições servidas/dia:

110 (2ª a 5ª *feira)*

30 (6ª feira)

357 ref/dia

Metodologia aplicada no controlo e distribuição de refeições;

EB de Prado

Refeições Transportadas

EB/JI Cabanelas	50 refeições/dia
EB nº2 de Prado	150 refeições/dia
EB Oleiros	38 refeições/dia
JI Oleiros	17 refeições/dia
EB/JI Parada de Gatim	18 refeições /dia

Média de refeições transportadas/dia: **273**

CONFEÇÃO LOCAL: Média de refeições servidas/dia: **230**

500 ref/dia

Metodologia aplicada no controlo e distribuição de refeições;

EB de Moure e Ribeira do Neiva

Refeições Transportadas

Centro Escolar de Moure e Ribeira do Neiva	69 refeições /dia
JI Marrancos	14 refeições /dia
JI Pedregais	8 refeições/dia
JI Arcozelo	7 refeições/dia
EB/JI Lage	170 refeições/dia
JI Carreiras de S. Tiago	8 refeições/dia

Média de refeições transportadas/dia: **276**

496 ref/dia

CONFEÇÃO LOCAL: Média de refeições servidas/dia: **220**

Metodologia aplicada no controlo e distribuição de refeições;

EB de Ribeira do Neiva

Refeições Transportadas

EB Ribeira do Neiva

103 refeições /dia

CONFEÇÃO LOCAL: Média de refeições servidas/dia:

130

233 ref/dia

Metodologia aplicada no controlo e distribuição de refeições;

EB MEA

Refeições Transportadas

- JI/EB MEA — 25/100 refeições/dia
- JI Pico dos Regalados — 33 refeições/dia

CONFEÇÃO LOCAL: Média de refeições servidas/dia: **200**

358 ref/dia

Metodologia aplicada no controlo e distribuição de refeições;

Escolas de confeção	Média de refeições por dia
Escola Básica Vila Verde	815
Escola Secundária	357
Escola Básica de Prado	500
Escola Básica de Moure e Ribeira do Neiva	496
Escola Básica de Ribeira do Neiva	233
Escola Básica Monsenhor Elísio Araújo	358

Refeições confecionadas : 2759

Constituintes da refeição

Constituintes obrigatórios da refeição :

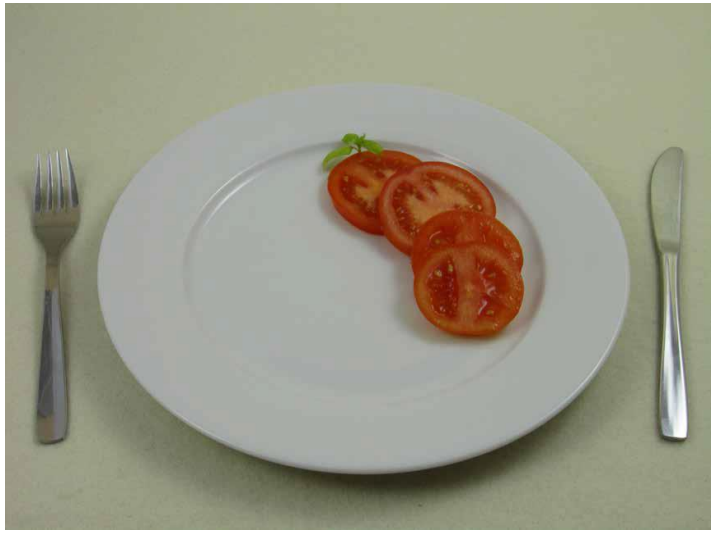
Pão, água, sopa de legumes, refeição principal (componente proteica, hortícolas (3variedades), acompanhamento), sobremesa;

Capitações

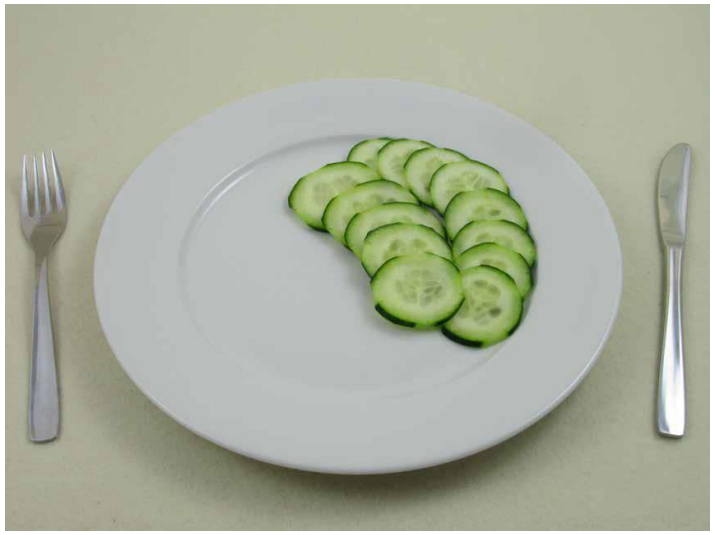
Hortícolas

		JI	1.º CEB	2.º e 3.º CEB	Sec.
Tomate	- salada mista	30 g	30 g	60 g	60 g
Pepino	- salada mista	30 g	30 g	50 g	50 g
Cenoura	- salada mista	40 g	40 g	60 g	60 g

Peso Bruto



67g



52g

55g

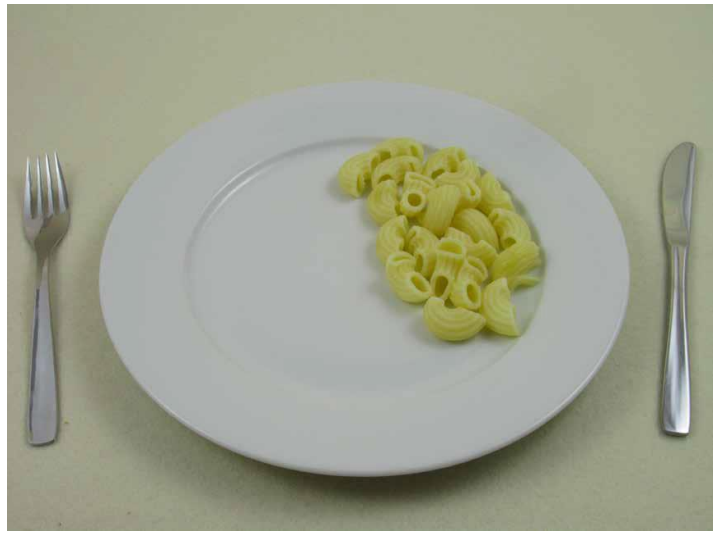
Peso edível

Capitações

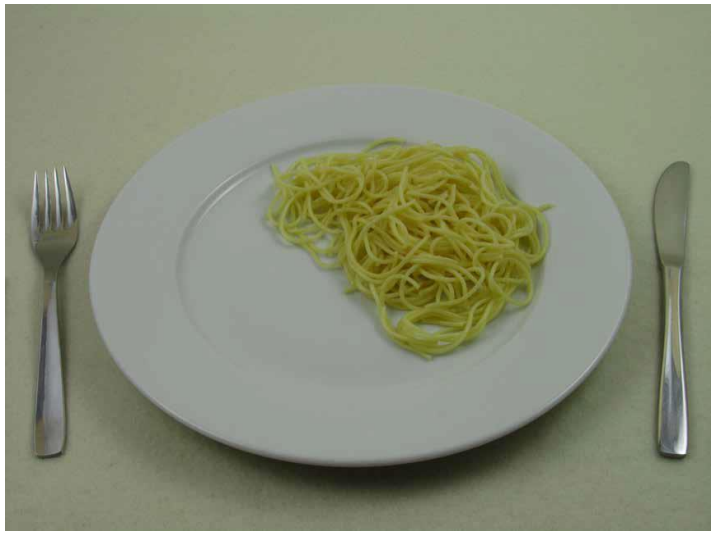
Acompanhamentos

		JI	1.º CEB	2.º e 3.º CEB	Sec.
Massa	- guarnição base	20 g	30 g	40 g	50 g
Arroz	- guarnição base	30 g	40 g	50 g	60 g

Peso Bruto



53g



65g

81g

Peso edível

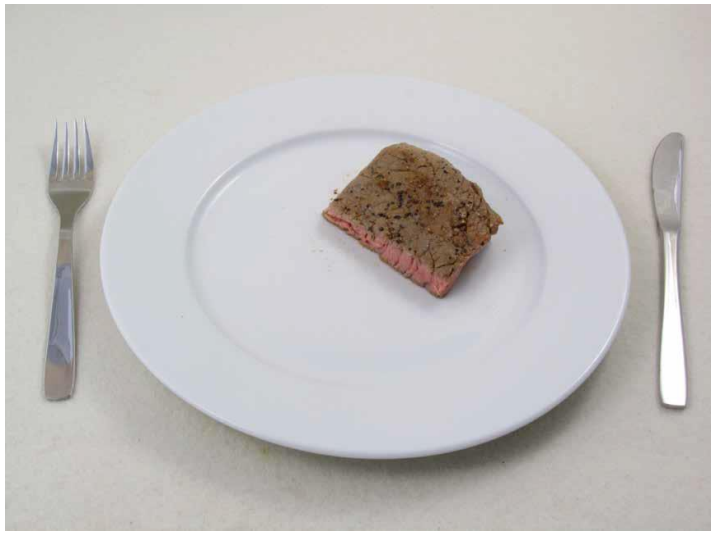
Capitações

Componente proteica

	JI	1.º CEB	2.º e 3.º CEB	Sec.
- lombo	85 g	90 g	120 g	130 g
· bife	85 g	95 g	125 g	140 g
Peixe à posta	95 g	120 g	140 g	150 g

→ **Peso Bruto** — **Antes do processo de confeção**

103g



114g

152g

Peso edível

Serviço Eurest