“BOAS PRÁTICAS” DE CCA, NA MODALIDADE RESTAURAÇÃO COLETIVA, em Portugal

“PROGRAMA DE SUSTENTABILIDADE NA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PSAE)”

TIPO DE GESTÃO DAS CANTINAS

Gestão Direta

PROMOTOR

Identificação

Câmara Municipal de Torres Vedras

Tipo de promotor

Autarquia Local

PÚBLICO-ALVO

População Escolar

ONDE

Em 18 estabelecimentos da rede pública de Jardins de Infância e Escolas do 1º e 3º ciclo do ensino básico e ainda numa escola secundária, localizadas na freguesia urbana de Santa Maria, São Pedro e Matações, em Torres Vedras:

EB Torres Vedras, EB/JI Varatojo, EB Serra da Vila, JI Serra da Vila, EB Barro, JI Barro, EB/JI Conquinha, JI Conquinha II, EB/JI Padre Francisco Soares, EB Sarge, JI Sarge, EB Paul, JI Paul, JI Boavista Olheiros, EB Fonte Grada, JI Fonte Grada, JI Ribeira de Pedrulhos, EB 3º/S Henriques Nogueira.

TIPO DE PRODUTOS

Fruta e hortícolas frescos de produção convencional e biológica, hortícolas de 4ª gama, carnes vermelhas e brancas frescas, pão e ovos

Nº REFEIÇÕES/DIA

Média de 1700

CONTEXTO

O Programa de Sustentabilidade na Alimentação Escolar (PSAE) teve início no ano letivo de 2014/2015, no âmbito da gestão direta dos refeitórios escolares, assumida pelo Município desde 2007, conjugado com a orientação estratégica de prossecução de uma política de sustentabilidade ambiental.

Esta orientação foi reforçada após a obtenção, em 2015, do prémio “European Green Leaf”, atribuído pela Comissão Europeia a cidades de menor dimensão, no reconhecimento pelo compromisso na adoção de boas práticas ambientais em vários domínios, com particular destaque para iniciativas que geram crescimento verde e novos postos de trabalho.

OBJETIVOS

O PSAE consiste numa estratégia integrada que visa promover:

- A economia local, através da retenção de valor acrescentado no território e a criação de emprego por meio da aquisição de produtos alimentares a produtores e fornecedores locais;
- A sustentabilidade ambiental, através da introdução do consumo de produtos biológicos nos menus escolares, da diminuição da pegada ecológica pela aquisição de produtos frescos a produtores agrícolas locais, preferencialmente com entrega diária e a granel e de práticas de redução do desperdício alimentar durante a confeção das refeições e no seu consumo;
- A qualidade da alimentação escolar, com produtos frescos, nutricionalmente equilibrada e no respeito pela sazonalidade dos produtos;
- A educação alimentar e ambiental da população e comunidade escolar, por via de várias iniciativas, com foco nos temas relativos à “Alimentação Saudável e Biológica”, ao “Combate ao Desperdício Alimentar”, à “Dieta Mediterrânica” e às “BioHortas Escolares”

DESCRIÇÃO DA EXPERIÊNCIA

Experiência de abastecimento de produtos agrícolas locais, parcialmente biológicos, nos refeitórios escolares sob gestão direta da Câmara Municipal de Torres Vedras

- Gestão direta de duas cozinhas municipais que forneciam, em 2014/2015, os refeitórios escolares de 17 escolas da rede pública de jardins de infância, escolas básicas do 1º e 3º ciclos do ensino básico, frequentadas por 1400 alunos, servindo em média 1300 refeições diárias, a que se juntou, em 2019/2020, uma escola secundária, passando para 2450 o nº de alunos abrangidos e para 1700 o n.º médio de refeições/dia.
- Produtos hortícolas e fruta biológica, carnes vermelha e branca e pão fornecidos por produtores locais que, para além de produção própria, comercializam produtos de outros produtores. Produtos hortícolas e fruta de produção convencional e hortícolas de 4ª gama adquiridos a fornecedores que os compram a produtores locais.
- Aquisição dos produtos através de concurso público internacional, com divisão por lotes (tipo de produto e modo de produção), com base no critério de adjudicação “Melhor relação qualidade-preço”, com ponderação da qualidade de 70% ou 80%, consoante os lotes.
- Densificação dos critérios de adjudicação, através dos fatores qualidade organolética e frescura dos produtos o que, conjugado com as condições de execução – entregas a granel; possibilidade de visitas de estudo aos locais de produção; reposição no próprio dia de produtos não conformes - têm permitido favorecer o abastecimento de proximidade por parte dos produtores e fornecedores locais.
- Elaboração rigorosa, com apoio de nutricionista, do plano de ementas e respetivas fichas técnicas, determinantes na avaliação das necessidades e respetivo escalonamento temporal, informação central na constituição dos lotes a concurso, planeamento da produção local (hortícolas biológicos) e plano semanal de encomendas.
- Aprovisionamento centralizado de encomendas, receção dos produtos e controlo de qualidade.
- Minimização do desperdício alimentar desde a aquisição da matéria-prima até ao consumo, nomeadamente através de: opção pelos produtos de época locais, entregas diariamente; preparação das

quantidades de alimentos em função das captações definidas nas fichas técnicas e número de alunos; adequação das ementas aos diferentes hábitos alimentares do território; utilização, no empratamento, de doseadores diferenciados por idade; quantificação diária das sobras dos pratos e consequente ajustamento do plano de ementas.

- Promoção da educação alimentar e ambiental da população escolar e respetivas famílias, através de um conjunto de iniciativas, de que se destacam: Atividades diversificadas no âmbito de “Outubro – Mês da Alimentação”, Programa BioHortas escolares, visitas de estudo a quintas biológicas, atividades pedagógicas no Centro de Educação Ambiental, Programa Escola Ativa (combate à obesidade infantil), Regime Escolar (distribuição gratuita de fruta e leite às valências de jardim de infância e 1º ciclo), “Almoça Comigo nos Meus Anos”(convite às famílias para almoçarem na escola no dia de aniversário dos filhos, promovendo a sensibilização da família para as práticas alimentares saudáveis, permitindo-lhes avaliar e dar sugestões relativas às refeições escolares).

RESULTADOS

- Utilização das compras públicas como instrumento para privilegiar a qualidade da matéria-prima e o fornecimento de proximidade de produtos agrícolas sazonais locais, crescentemente biológicos, com efeitos positivos sobre a qualidade das refeições, a economia local e as práticas agrícolas mais sustentáveis.
- Fornecimento de produtos alimentares pelos produtores locais. Introdução, a partir de 2019, de hortícolas e fruta biológica com o consequente aumento da quota de produtos com origem preferencialmente na produção local.
- Acesso da população escolar a uma alimentação saudável e práticas de incentivo a hábitos alimentares e estilos de vida saudáveis, envolvendo toda a comunidade escolar.
- Adoção de boas práticas ambientais, através das condições de execução fixadas nos contratos.
- Desenvolvimento de instrumentos de planeamento e gestão, nomeadamente:
 - Fichas Técnicas para as ementas diárias;
 - Articulação com os produtores locais de hortícolas biológicos na definição dos planos de produção para responder às necessidades de consumo e a correspondente adaptação do plano de ementas à disponibilidade, sazonalidade e variedade destes produtos;
 - Procedimentos internos de prevenção do desperdício alimentar em todas as fases de confeção e consumo dos alimentos;
 - Sistema de controlo de custos unitários diários da matéria-prima/refeição e do custo mensal global das refeições.
- Desenvolvimento de equipamentos e atividades de educação alimentar e ambiental, nomeadamente:
 - Instalação de bio hortas escolares;
 - Visitas de estudo a quintas biológicas;
 - Atividades pedagógicas no Centro de Educação Ambiental;
 - Programa Escola Ativa;
 - Atividades diversificadas enquadradas em “Outubro – Mês da Alimentação”.

PRINCIPAIS DIFICULDADES

- Controlo de custos por forma a acomodar o aumento da despesa com a alimentação escolar no orçamento do Município;

- Conjugar os instrumentos disponíveis no Código dos Contratos Públicos para promover os circuitos curtos de proximidade;
- Utilização das plataformas de compras públicas e respetiva burocracia e custos associados por parte de pequenos produtores/fornecedores, limitando grandemente o acesso destes operadores ao mercado de compras públicas de bens alimentares;
- Número de produtores e oferta de produtos biológicos locais bastante insuficientes para responder ao aumento pretendido de consumo destes produtos nas refeições escolares.

PERSPETIVAS FUTURAS

- Aumentar o consumo de produtos biológicos locais, nas refeições confeccionadas nas cozinhas municipais, bem como introduzi-los nas refeições escolares confeccionadas pelas IPSS, nas restantes freguesias do Concelho;
- Transferir para gestão direta os refeitórios escolares de 3 escolas básicas do 2º e 3º ciclo e uma escola secundária, que passaram, em 2020, para a esfera da gestão municipal, e que se encontram atualmente sob a prestação do serviço de confeção e fornecimento de refeições de uma empresa de catering;
- Monitorização do desperdício alimentar em todas as escolas do concelho;
- Encaminhamento das sobras dos pratos da refeição para valorização orgânica, através da instalação de um sistema de recolha de biorresíduos;
- Compostagem dos legumes crus da cozinha para aplicação nas BioHortas escolares.

INFORMAÇÃO ADICIONAL

[Programa de Sustentabilidade na Alimentação Escolar < Câmara Municipal de Torres Vedras \(cm-tvedras.pt\)](http://cm-tvedras.pt)

[“Organização do Abastecimento de Produtos Locais nos Refeitórios Escolares do Município de Torres Vedras”](#)

[E-book – Alimentar Boas Práticas: da Produção ao Consumo Sustentável 2020](#)