



Torres Vedras
Câmara Municipal

PROGRAMA de SUSTENTABILIDADE

na ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

PSAE
ALIMENTAÇÃO
ESCOLAR
SUSTENTÁVEL
TORRES VEDRAS



Torres Vedras
Câmara Municipal

PROGRAMA DE SUSTENTABILIDADE NA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Estratégia integrada que promove a economia local, a sustentabilidade ambiental e a qualidade na alimentação escolar

PSAE
ALIMENTAÇÃO
ESCOLAR
SUSTENTÁVEL
TORRES VEDRAS

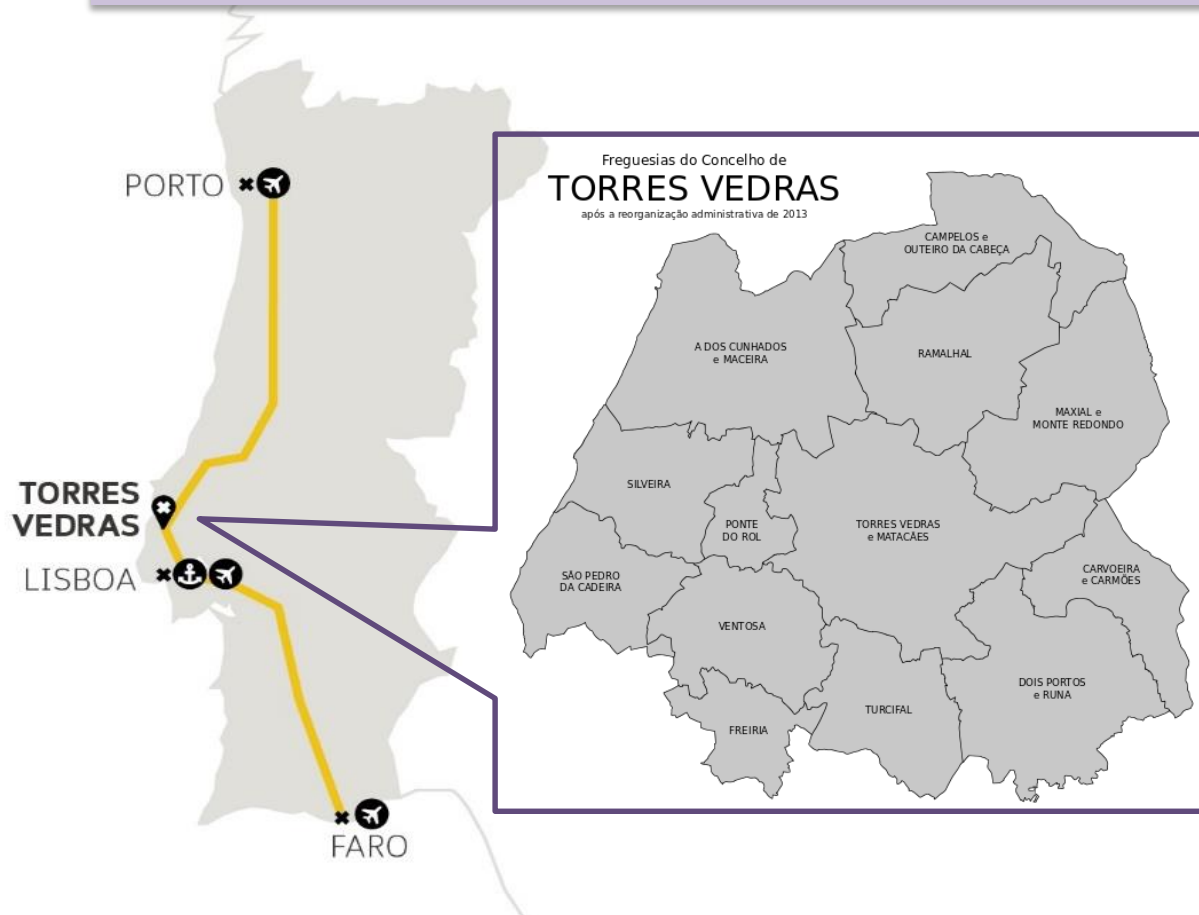


TERRITÓRIO



Torres Vedras
Câmara Municipal

407 km² | 80.000 habitantes | 13 freguesias



ALINHAMENTO ESTRATÉGICO DO PROGRAMA



Torres Vedras
Câmara Municipal



TORRES VEDRAS 2015
GREEN LEAF

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



BioCanteens

Education - Food - Environment - Local Economy - Governance



European Union
European Regional Development Fund



Driving change for
better cities



MILAN URBAN FOOD POLICY PACT



I.C.L.E.I.
Local
Governments
for Sustainability

RUAF FOUNDATION

A CITYFOOD Network initiative

PRÉMIOS & RECONHECIMENTOS

2012



2019



'Melhores práticas para ajudar a alcançar os
Objetivos de Desenvolvimento Sustentável'
na categoria de "Sistemas Alimentares
Saudáveis e Sustentáveis"

2022



Prémios Pacto de Milão
Menção Especial em "Diets
Sustentáveis e Nutrição"

2023



**EMBAIXADORA DAS COMPRAS
PÚBLICAS ECOLÓGICAS 2023**

Município de Torres Vedras

A Agência Portuguesa do Ambiente tem a honra de atribuir a distinção de "Embaixadora das Compras Públicas Ecológicas" ao Município de Torres Vedras, entidade vencedora do 2º Prémio ECO360 na Categoria "Entidade da Administração Local", no âmbito do Aviso n.º 18225/2023 do Fundo Ambiental.



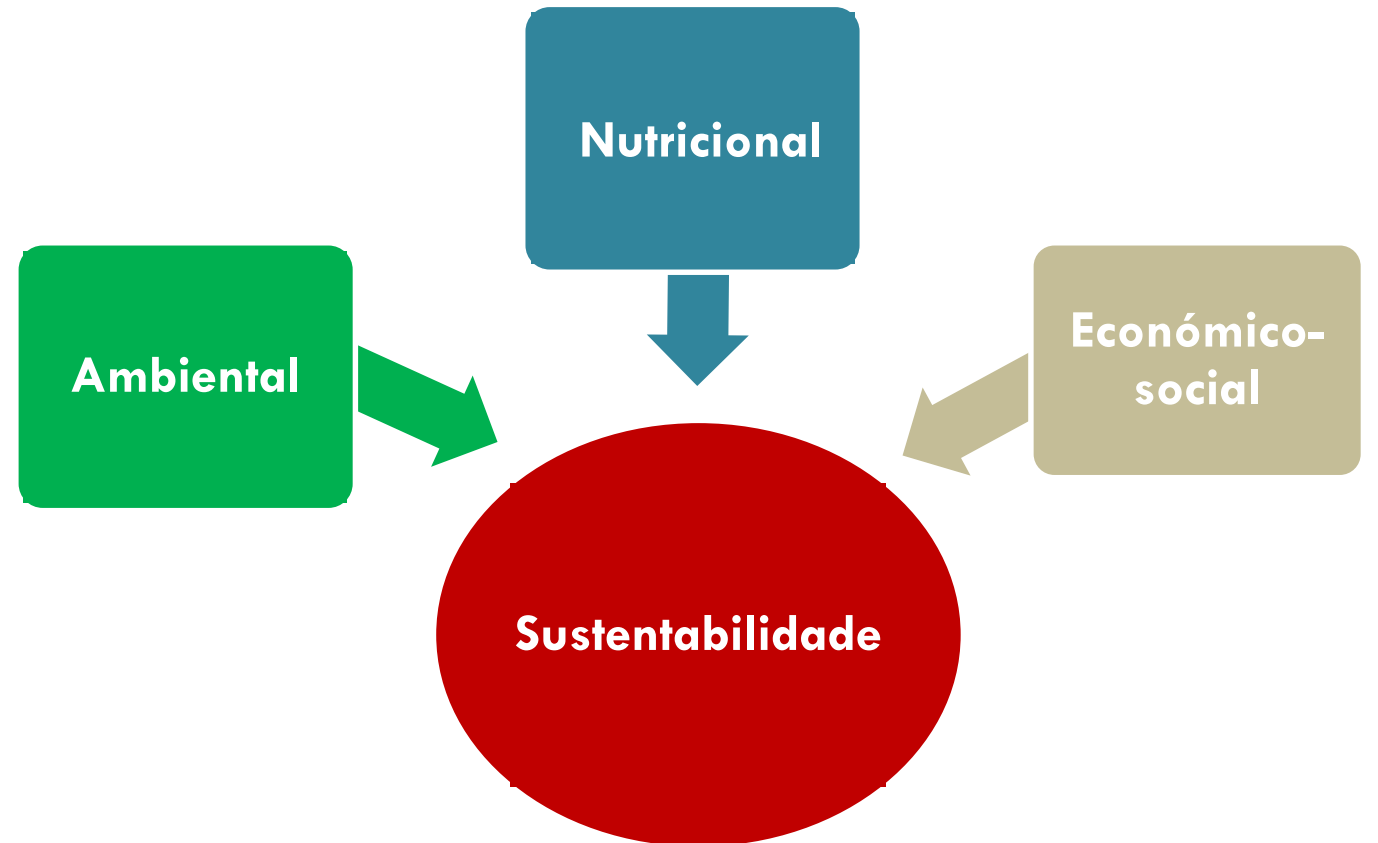
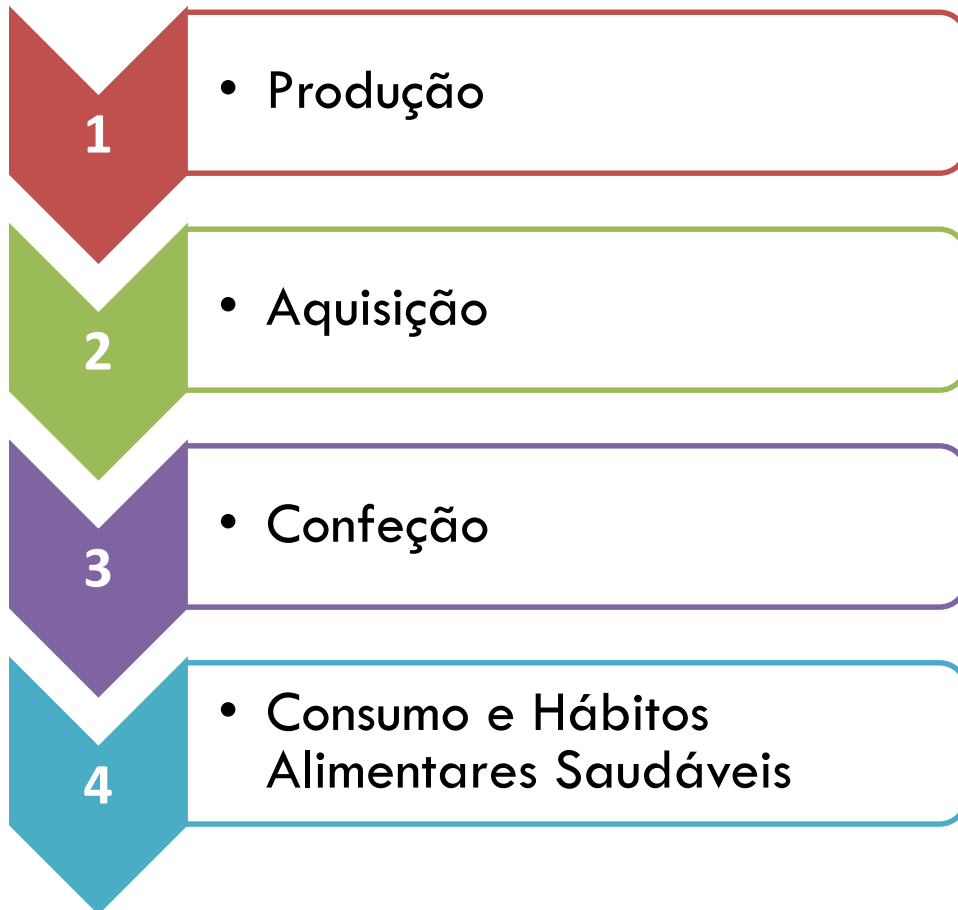
A Vogal do Conselho Diretivo da APA
Ana Teresa
Perez
Assinatura de forma digital
por Ana Teresa Perez
Dados: 2023.12.22 15:38:39
Z
Ana Teresa Perez

2024



BASE DO PROGRAMA

EIXOS ESTRATÉGICOS



EIXO 1 - PRODUÇÃO



PROGRAMA BIOHORTA ESCOLAR

80% escolas englobadas: **3200** alunos de pré-escolar e 1º ciclo (2023/24)

Contato direto com a produção vegetal, seguindo os **princípios da AgroEcologia**

Promoção de **visitas de estudo e atividades** a **Explorações agrícolas biológicas**



EIXO 2 – AQUISIÇÃO – Metodologia de gestão

1. GESTÃO DIRETA

5 Cozinhas Municipais

Escolas Freguesia da Cidade:

JI / EB1 / 2º e 3º Ciclo / Secundário

3.000
refeições/dia

1.080.000
refeições/ano

2. DELEGAÇÃO COMPETÊNCIAS

Juntas Freguesia

Rede IPSS's que confeccionam
e distribuem as refeições

JI / EB1 / 2º e 3º Ciclo

3.000
refeições/dia

Estratégia Integrada do Território para a Promoção Economia Local e Social

EIXO 2 – AQUISIÇÃO - Cozinhas Municipais

Processo de Contratação Pública para as Cozinhas Municipais

Divisão dos produtos por Lotes
para permitir uma melhor gestão dos procedimentos inerentes à Contratação Pública

5 cozinhas = 5 lotes
Cada lote = 13 sublotes
 $13 \times 5 = 65$ possibilidades de fornecedores

Consulta de mercado para chegar ao preço para o concurso público

Sublotes	Designação
1	Fruta convencional
2	Legumes convencionais
3	Produtos 4ª Gama
4	Pescado congelado e moluscos
5	Ultracongelados e transformados
6	Carnes vermelhas
7	Carnes brancas
8	Mercearias
9	Ovo
10	Pão
11	Fruta biológica
12	Legumes biológicos
13	Mercearias biológicas
TOTAL	2 810 000€ 2 anos contrato



Critérios de decisão

1. Preço
2. Amostras para avaliação da Qualidade
3. Fichas técnicas dos produtos
4. Frescura avaliada pelo tempo de transporte, desde o local de abastecimento/produção até ao de consumo
5. Entregas através de transporte sustentável (veículos eléctricos)

Condições obrigatórias ao fornecimento

1. Produtos a granel (se aplicável)
2. Capacidade específica dos fornecedores
3. Reposição no próprio dia no caso de produto não conforme

Documentos obrigatórios

1. Preço
2. Fichas Técnicas dos produtos
3. Documento que permita a avaliação do critério “Frescura”

Promoção da Economia Circular e do Desenvolvimento Territorial

Redução da pegada ecológica adquirindo produtos a granel e promovendo as Cadeias Curtas Agroalimentares, através de critérios que dão prioridade à aquisição a pequenos e médios produtores/fornecedores da região

Produtos frescos e de qualidade, incluindo fruta e legumes biológicos



EIXO 3 - CONFEÇÃO

1. GESTÃO DIRETA 5 Cozinhas Municipais



MANUAL DE CAPITAÇÕES

PARA REFEIÇÕES ESCOLARES



Os menus são cuidadosamente preparados com o apoio da nutricionista do Município, 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** de cada localidade.

Redução do Desperdício Alimentar ao nível da cozinha, pela preparação das quantidades específicas diárias, segundo as **Fichas Técnicas** e o **número diário de alunos**

Refeição semanal ovo-lacto-vegetariana

Adaptação dos menus com a introdução dos produtos biológicos

Distribuição a quente em malas térmicas e *containers* para as escolas da JF da cidade, aprovisionadas pelas cozinhas municipais

EIXO 3 - CONFEÇÃO

2. DESCENTRALIZAÇÃO de COMPETÊNCIAS

JF > IPSS's

Promoção da compra direta ao fornecedor/produtor local, sem necessidade de passar pelo processo de Contratação Pública

Menus adaptados à cultura gastronómica local, com apoio de nutricionista própria

Em alguns casos, refeições confeccionadas a uma escala muito baixa de número de refeições, assemelhando-se à tipologia de “Refeição Caseira”



Promoção Economia Local, Social e da Dinâmica Territorial

EIXO 3 – CONFEÇÃO - valores

Tipologia	Custos / refeição	Receitas / refeição
Cozinhas Municipais (Preço Unitário - P.U.)	3,06 €	Pais: 1,46 € Ministério da Educação: 0,65€
IPSS's	3,27 € (>200 refeições) 3,60 € (< 200 refeições) 2,64 € (cozinhas interior escolas)	

P.U. contempla:

- Palamenta
- Controlo de Pragas
- Consultadoria HACCP
- Controlo de Pragas
- Equipamentos e manutenção
- Custos staff da Unidade de Alimentação e Saúde Escolar
- Higiene e Segurança no Trabalho
- Fardamento
- Eletricidade, gás e água
- Viaturas



IV – CONSUMO E HÁBITOS ALIMENTARES SAUDÁVEIS



Torres Vedras
Câmara Municipal

Regime Escolar – Lácteos e Fruta



SEPARAÇÃO E QUANTIFICAÇÃO DO DESPERDÍCIO ALIMENTAR

após a refeição, o que fica no
prato



‘Outubro, o Mês da Alimentação’



ALMOÇA COMIGO NOS MEUS ANOS





Poderá a Autarquia
influenciar a
oferta alimentar a
nível local ?



Torres Vedras desenvolve uma **estratégia alimentar integrada** que passa , sobretudo, por **“educar a procura”** através **das refeições escolares** pela promoção dos **produtos locais, frescos e de qualidade.**



Obrigada!

Inês Morais | Paula Rodrigues | Salomé Patrício



+351 261 320 756



inesmorais@cm-tvedras.pt | paularodrigues@cm-tvedras.pt | salomepatricio@cm-tvedras.pt



Unidade de Alimentação e Saúde Escolar
Divisão de Educação
Município de Torres Vedras

