



# SISTEMAS ALIMENTARES SUSTENTÁVEIS

ESTRUTURAÇÃO DO MERCADO INSTITUCIONAL  
DE ALIMENTOS



Cofinanciado por:





## PROPRIEDADE

AMAL – Comunidade Intermunicipal do Algarve

## ELABORADO POR



## Coordenação

Miguel Piscoeiro de Freitas

## Equipa

Sofia Freitas

Fábio Lourenço

André Lopes

Sandra Correia

Afonso Pinto

Viviana Correia



## ÍNDICE

SUMÁRIO EXECUTIVO .....	9
<b>I. ENQUADRAMENTO.....</b>	<b>10</b>
i. Saúde Pública .....	17
ii. Sustentabilidade Ambiental .....	19
iii. Economia Local .....	20
iv. Objetivos.....	21
v. Contexto Territorial.....	21
vi. Âmbito Geográfico .....	27
<b>II. VALORAÇÃO DO MERCADO INSTITUCIONAL DO ALIMENTO .....</b>	<b>29</b>
i. Metodologia .....	30
ii. Objetivos.....	31
iii. Pré-Escolar e 1º Ciclo.....	32
iv. 2º CEB ao Ensino Secundário .....	40
v. Valor Económico das Refeições Escolares.....	50
vi. Valoração Económica das Ementas Escolares.....	57
vii. Síntese dos Resultados.....	66
<b>III. AÇÕES PILOTO .....</b>	<b>74</b>
i. Pressupostos para a estruturação dos programas piloto .....	76
ii. Programa Piloto da Fileira do Pescado .....	79
iii. Programa Piloto da Batata Doce de Aljezur .....	84
iv. Programa Piloto da Refeição Bio .....	86
v. Programa Piloto da Fruta.....	89
<b>IV. BIBLIOGRAFIA.....</b>	<b>93</b>
<b>V. GLOSSÁRIO.....</b>	<b>96</b>
<b>VI. ANEXO .....</b>	<b>98</b>



i.	Albufeira.....	99
ii.	Alcoutim.....	102
iii.	Aljezur.....	105
iv.	Castro Marim.....	107
v.	Faro.....	110
vi.	Lagoa.....	113
vii.	Lagos.....	116
viii.	Loulé.....	119
ix.	Monchique.....	122
x.	Olhão.....	124
xi.	Portimão.....	127
xii.	São Brás de Alportel.....	130
xiii.	Silves.....	133
xiv.	Tavira.....	135
xv.	Vila do Bispo.....	138
xvi.	Vila Real de Santo António.....	140



## ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1 - Percentagem do total de DALYs por fator de risco e doença associada, 2017 (Direção-Geral da Saúde, 2020).....	17
Figura 2 - Distribuição da População Residente, na Região do Algarve por Município. Fonte: INE - Dados Provisórios Censos 2021.....	21
Figura 3 - Densidade Populacional da Região do Algarve, por Município. Fonte: Cálculo efetuado com base nos Dados Provisórios Censos 2021 .....	23
Figura 4 - Número de Freguesias de Baixa Densidade por Município da Região do Algarve. Fonte: CRESC Algarve – Orientação de Gestão nº 3 – Territórios Rurais e de Baixa Densidade.....	25
Figura 5 - Calendário Escolar por Nível de Ensino, 2020/2021 .....	31

## ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 1 - População Residente nas Freguesias de Baixa Densidade (2021) - Dados Provisórios Censos 2021.....	25
Gráfico 2 - Distribuição das Refeições por Município e Nível de Ensino.....	34
Gráfico 3 - Percentagem de Refeições do Pré-Escolar e 1º CEB no Território PADRE e não PADRE .....	35
Gráfico 4 - Percentagem de Refeições do Pré-Escolar e 1º CEB por Modalidade de Fornecimento .....	35
Gráfico 5 - Número de Refeições do Pré-Escolar e 1º CEB por Município e Modalidade de Fornecimento.....	36
Gráfico 6 - Percentagem de Refeições do Pré-Escolar e 1º CEB por submodalidades de Exploração Própria.....	37
Gráfico 7 - Número de Refeições do Pré-Escolar e 1º CEB por Município e submodalidades de Exploração Própria.....	38
Gráfico 8 - Número de Refeições do Pré-Escolar e 1º CEB por Município e Nível de Ensino na Modalidade de Aquisição de Serviços.....	39



Gráfico 9 - Percentagem de Refeições do 2º CEB ao Ensino Secundário por Município e Nível de Ensino.....	41
Gráfico 10 - Percentagem de Refeições do 2º CEB ao Ensino Secundário por Modalidade de Fornecimento .....	42
Gráfico 11 - Número de Refeições do 2º CEB ao Ensino Secundário por Município e Modalidade de Fornecimento .....	43
Gráfico 12 - Percentagem de Refeições do 2º CEB ao Ensino Secundário no Território PADRE e Não PADRE.....	43
Gráfico 13 - Número de Refeições do 2º CEB ao Ensino Secundário por Município e Nível de Ensino.....	44
Gráfico 14 - Número de Refeições do 2º CEB ao Ensino Secundário por Município e Nível de Ensino na Modalidade de Aquisição de Serviços.....	45
Gráfico 15 - Distribuição das Refeições por Nível de Ensino .....	45
Gráfico 16 - Total de Refeições por Município .....	46
Gráficos 17 - Percentagem de Refeições por Modalidade de Fornecimento .....	47
Gráfico 18 - Percentagem de Alunos que Almoça nos Refeitórios Escolares por Nível de Ensino .....	47
Gráfico 19 - Percentagem de Refeições no Território PADRE e Não PADRE .....	48
Gráfico 20 - Modalidades de Fornecimento praticadas no território PADRE .....	49
Gráfico 21 - Modalidades de Fornecimento praticadas no restante território .....	49
Gráficos 22 - Variação do Custo das Refeições por Modalidade de Fornecimento de Refeições. Fonte: cálculo próprio efetuado com base nos custos indicados pelos Municípios e Agrupamentos de Escolas.....	51
Gráficos 23 - Percentagem do Valor Económico Real por Modalidade de Fornecimento .....	53
Gráfico 24 - Percentagem do Valor Económico Real por Nível de Ensino.....	54
Gráfico 25 - Percentagem do Valor Económico Real no Território PADRE e não PADRE .....	55
Gráficos 26 - Percentagem do Valor Económico Potencial por Modalidade de Fornecimento .	56
Gráfico 27 - Valor Económico Real vs. Valor Económico Potencial por Nível de Ensino .....	57



Gráfico 28 - Percentagem do Valor Económico Potencial no território PADRE e Não PADRE ... 57

## ÍNDICE DE TABELAS

Tabela 1 - Variação da população residente por Município, de acordo com os Censos 2011 e 2021.....	23
Tabela 2 - Nº de refeições escolares por ano letivo, município e nível de ensino .....	33
Tabela 3 - Número de Refeições do 2º CEB ao Ensino Secundário por Município .....	40
Tabela 4 – Custo Médio das Refeições Escolares por Nível de Ensino e Modalidade .....	52
Tabela 5 - Valor Económico Real das Refeições por Município .....	52
Tabela 6 - Valor Económico Potencial por Município .....	55
Tabela 7 – Quantidade Necessária Estimada (kg) de Produtos Hortícolas.....	60
Tabela 8 - Valor Económico dos Produtos Hortícolas .....	61
Tabela 9 – Quantidade Necessária Estimada (kg) de Produtos Frutícolas .....	62
Tabela 10 - Valor Económico dos Produtos Frutícolas.....	62
Tabela 11 - Valor Económico do Pescado .....	63
Tabela 12 - Quantidade Necessária Estimada (kg) de Pescado .....	63
Tabela 13 - Quantidade Necessária Estimada (kg) de Produtos Cárneos .....	63
Tabela 14 - Valor Económico dos Produtos Cárneos .....	64
Tabela 15 - Quantidade Necessária Estimada (kg) de Leguminosas .....	64
Tabela 16 - Valor Económico das Leguminosas.....	64
Tabela 17 - Quantidades Necessárias por Categoria de Produto(kg).....	65
Tabela 18 - Valor Económico por Categoria de Produto (€).....	65
Tabela 19 - Calendário da ação-piloto do peixe .....	82
Tabela 20 - Resumo dos pressupostos – ação piloto do peixe.....	82
Tabela 21 - Valoração dos produtos (pescado) .....	83
Tabela 22 - Valor Económico por Município e Nível de Ensino .....	83



Tabela 23 - Resumo dos pressupostos – ação piloto da batata-doce.....	85
Tabela 24 - Valor Económico da Batata Doce, por Município.....	86
Tabela 25 - Resumo dos pressupostos – ação piloto da refeição vegetariana bio .....	87
Tabela 26 - Valoração Económica Refeição Vegetariana Bio, por Município .....	88
Tabela 27 - Valor Económico por Nível de ensino e por Município.....	89
Tabela 28 - Calendário da ação-piloto da fruta.....	90
Tabela 29 - Resumo Pressupostos da Ação Piloto da Fruta .....	91
Tabela 30 - Valor Económico da Fruta .....	91
Tabela 31 - Valor Económico da Fruta por Município e Nível de Ensino.....	92





## SUMÁRIO EXECUTIVO

O presente trabalho enquadra-se no âmbito do projeto “Sistemas Alimentares Sustentáveis”, promovido pela Comunidade Intermunicipal do Algarve (AMAL) através do PADRE – Plano de Ação para o Desenvolvimento dos Recursos Endógenos e participado pelo Programa Operacional CRESC ALGARVE 2020.

Tal como é referido pela AMAL o projeto “visa a implementação de um sistema de compras públicas agregadas da produção local para abastecimento de instituições locais e regionais, como por exemplo escolas e Instituições Particulares de Solidariedade Social, entre outras. Baseia-se em circuitos curtos de comercialização, assentes em modos de produção e consumo ambientalmente sustentáveis que promovam a biodiversidade, os conhecimentos tradicionais e as dietas saudáveis, com grande foco na dieta mediterrânica.”

O projeto é composto por dois subprojectos, sendo o subprojecto 1 referente à “Reorganização das cadeias curtas de comercialização” e o subprojecto 2 à “Estruturação do mercado institucional do alimento”, no que se incluem 3 fases: (1) “Valoração do mercado institucional do alimento”; (2) Definição da proposta de “Ações Piloto” e (3) “Programa de Compras Públicas de Alimentos”.

O presente documento compreende o relatório referente à “Estruturação do Mercado Institucional de Alimentos”, sendo composto por três grandes capítulos:

- I) **Enquadramento:** análise sobre as principais orientações nacionais e internacionais em matéria de desenvolvimento sustentável e neutralidade carbónica e caracterização da Região do Algarve em termos de dinâmica geográfica e populacional;
- II) **Valoração do Mercado Institucional do Alimento:** caracterização do modelo de fornecimento de refeições das escolas públicas do Algarve bem como a sua quantificação e valoração económica;
- III) **Ações Piloto:** definição da tipologia de produtos locais e regionais que poderão ser integrados nas ementas das cantinas escolares na forma de ações piloto, indicação dos pressupostos das quantidades, periodicidade e produtos necessários e pressupostos de valor económico geral das ações piloto.



# I. ENQUADRAMENTO





Um sistema alimentar é, por definição, o conjunto de processos que incluem a produção, processamento, distribuição, abastecimento, comercialização e consumo de alimentos. A complexidade e conexão destes processos associados ao crescimento da população, ao aumento exponencial do consumo, à adoção de métodos de produção intensiva e à globalização das cadeias de fornecimento e abastecimento que permitiram a facilidade no acesso a bens alimentares a um baixo custo, mas, simultaneamente, exerceram efeitos e impactos nefastos para a sustentabilidade dos recursos, dos ecossistemas, da biodiversidade e para a saúde humana.

O aumento da população associado ao consumo crescente de produtos altamente processados, transformados e pobres do ponto de vista nutricional tem conduzido ao aumento e proliferação de doenças como o cancro e a diabetes com consequências e custos onerosos para a sociedade, sendo por isso essencial assegurar uma nova abordagem sobre o modo como se produz, distribui e consome alimentos, promovendo um sistema alimentar mais sustentável e saudável respondendo aos desafios de saúde pública em harmonia com os desafios climáticos e ambientais.

Os sistemas alimentares desempenham um papel de grande relevância na transição para um modelo de crescimento sustentável e inclusivo preconizado pela Comissão Europeia e incorporado no Pacto Ecológico Europeu (Green Deal), com o objetivo de alcançar a neutralidade carbónica em 2050.

O Pacto Ecológico representa uma nova “estratégia de crescimento que visa transformar a EU numa sociedade equitativa e próspera, dotada de uma economia moderna, eficiente na utilização de recursos e competitiva, que, em 2050, tenha zero emissões líquidas de gases com efeito de estufa



e em que o crescimento económico esteja dissociado da utilização de recursos. Esta estratégia demonstra uma clara intenção de repensar as políticas em vigor e pôr em prática medidas profundamente transformadoras, dando mais importância à proteção e recuperação dos ecossistemas naturais, à utilização sustentável dos recursos naturais, à conceção de um sistema alimentar justo, saudável e amigo do ambiente, à mobilização da indústria para a economia circular e limpa e ao recurso à contratação pública ecológica.



O Pacto Ecológico é parte integrante da resposta da União Europeia à Agenda 2030 para o Desenvolvimento Sustentável, promovida pelas Nações Unidas, constituída por 17 grandes objetivos para o horizonte temporal 2030, representando um compromisso entre os cidadãos e o planeta, englobando um vasto leque de temas interligados nas dimensões económica, social e ambiental de desenvolvimento sustentável.



Em Glasgow na recente conferência (COP26) realizada em novembro 2021, o Secretário Geral das Nações Unidas, António Guterres, reafirmou a necessidade de promover a neutralidade climática e de reforçar compromissos urgentes nesta matéria, apelando a todos que cumpram os objetivos e compromissos necessários, num momento por si já demasiado crítico em que “falhar é uma sentença de morte”. Entre os objetivos estabelecidos assumem especial relevância os relacionados com a sustentabilidade dos sistemas alimentares: Objetivo 2) Erradicar a Fome, Objetivo 12) Produção e Consumo Sustentáveis, 14) Proteger a Vida Marinha e 15) Proteger a Vida Terrestre. De uma forma geral, estes objetivos têm como meta, até 2030, garantir sistemas sustentáveis de produção de alimentos e implementar práticas agrícolas resilientes, que ajudem a alcançar a gestão sustentável e o uso eficiente dos recursos terrestres e marítimos, assegurando o progresso sustentável do planeta e a qualidade de vida das populações.

Com o intuito de atingir o objetivo traçado pelo Pacto Ecológico Europeu no que diz respeito à constituição de um sistema alimentar justo, saudável e amigo do ambiente, a Comissão Europeia desenvolveu a estratégia “Do Prado ao Prato”, uma abordagem que trata de forma abrangente os desafios dos sistemas alimentares sustentáveis e reconhece as ligações indissociáveis entre pessoas saudáveis, sociedades saudáveis e um planeta saudável. Para a concretização deste desígnio propõe a construção de uma cadeia alimentar que beneficia os consumidores, os



produtores, o clima e o ambiente, através de uma produção alimentar sustentável, da redução das perdas e desperdício alimentar, da utilização de cadeias de abastecimento de proximidade e da valorização da produção local. Tais medidas permitirão reduzir a pegada ambiental, aumentar o acesso a alimentos mais nutritivos e sustentáveis que respeitam padrões elevados de qualidade e segurança, aumentar os rendimentos económicos dos produtores locais e promover a economia local.

De acordo com os pressupostos e orientações de sustentabilidade previstos nas políticas nacionais e europeias, nomeadamente, o Pacto Ecológico Europeu e a Estratégia do Prado ao Prato, um sistema alimentar sustentável deverá garantir a segurança alimentar e nutricional sem comprometer as bases económicas, sociais e ambientais das gerações futuras, tornando-se mais resiliente, robusto e saudável.

**Resiliente**, assegurando que é minimizada a pressão sobre os recursos naturais, respeitando a biodiversidade e capaz de enfrentar as ameaças crescentes como secas, incêndios entre outras.

**Robusto**, garantindo que são diminuídas as taxas de dependência externa e de importação de alimentos assegurando a capacidade de abastecimento da população, sem perturbações logísticas da cadeia de abastecimento, mesmo em situações de crise.

**Saudável**, acautelando que a população tem acesso a produtos frescos, com maior valor nutricional e que respeitam padrões elevados de segurança e qualidade ao mesmo tempo que satisfazem as necessidades humanas.

A promoção de um sistema alimentar sustentável dependerá, por isso, impreterivelmente, da articulação entre a preservação dos ecossistemas naturais e a adequação das cadeias de abastecimento, sendo, por isso, pilar nevrálgico e força estruturante para a sustentabilidade dos sistemas alimentares, dando um novo impulso para:

- A promoção de cadeias curtas de abastecimento e de comercialização, induzindo a redução de intermediários entre produtor e consumidor final e conseqüente diminuição do consumo de energia e emissões de CO<sub>2</sub> na produção, conservação e transporte de alimentos;
- A valorização da agricultura familiar e o favorecimento de modos de produção sustentáveis, nomeadamente Modo de Produção Biológico (MPB) e Produção Integrada



(PRODI) que privilegiem práticas de produção menos evasivas, e os Produtos em Regimes de Qualidade, nomeadamente Indicação Geográfica Protegida (IGP) e Denominação de Origem Protegida (DOP), que constituem instrumentos essenciais na estruturação e referenciação dos produtos com ligação ao local.

O desenvolvimento e promoção destas forças estruturantes possui efeitos económicos, sociais e ambientais amplamente reconhecidos:

- i)* A redução da pegada carbónica e ambiental e o impacto sobre os recursos naturais e a biodiversidade;
- ii)* A preservação e a acessibilidade do preço dos alimentos, gerando, também rendimentos económicos mais justos na cadeia de abastecimento, nomeadamente para os produtores primários, permitindo que os alimentos sustentáveis se tornem mais acessíveis em termos de preços;
- iii)* Promoção da segurança alimentar e saúde pública, por forma a garantir que todos têm acesso a alimentos mais frescos, nutritivos e sustentáveis;
- iv)* Valorização territorial através da otimização da produção local e do relevo das variedades autóctones, e da criação de emprego com impacto relevante nas economias locais e no equilíbrio regional.

As instituições públicas detêm um papel relevante na promoção da sustentabilidade dos sistemas alimentares considerando que são responsáveis pela aquisição em grande escala de produtos alimentares e serviços de fornecimento de refeições. Na União Europeia, os Estados Membros consagram aos contratos públicos cerca de 14 % do PIB, o que equivale a mais de 1,9 biliões de EUR.

Efetivamente, a contratação pública é um instrumento muito poderoso e fundamental para garantir a capacidade de resposta da União Europeia aos principais desafios da atualidade, entre os quais, o crescimento económico e a criação de emprego, a garantia de acesso das PME ao mercado, o fomento da inovação, da neutralidade carbónica e da promoção da inclusão social. É por esta razão que a contratação pública, particularmente o modelo de contratação pública ecológica é apontada como um importante instrumento que irá favorecer os objetivos da transição climática e digital estabelecidos pela Europa.

A Estratégia Nacional de Compras Públicas Ecológicas (ENCPE) 2020 aprovada pela Resolução de Conselhos de Ministro nº 38/2016, de 29 de julho, representa um documento estratégico e orientador de grande relevo neste domínio. No âmbito da ENCPE foram definidos bens e



serviços considerados prioritários, tendo por base a lista da União Europeia, no âmbito do *Green Public Procurement*, sendo os produtos alimentares e serviços de catering um dos prioritários. Entre os critérios de contratação pública ecológica para produtos alimentares e serviços de catering foram sugeridos, entre outros, como critérios de grande relevância a introduzir nos cadernos de encargos:

- A Produção Biológica (% de produtos alimentares tais como frutas e legumes, que devem ser provenientes de produção biológica);
- As Práticas de Produção Integradas (% alimentos produzidos através de práticas de produção integradas);
- Circuitos Curtos (% de frutas, legumes, produtos de pesca, entre outros, que devem ser adquiridos mediante circuitos curtos).

Apesar da ambição preconizada pela ENCOPE existe, ainda, uma evidente necessidade de reforço e compromisso por parte das entidades públicas na alteração do modelo vigente, que, continua a privilegiar, no que diz respeito à compra de bens alimentares ou serviços de fornecimento de refeições, o critério do preço mais baixo, para a introdução de critérios de sustentabilidade.

De acordo com o último Relatório de Contratação Pública publicado em 2020, referente ao ano de 2019, foi possível concluir que em 98,6% dos procedimentos concursais, o preço foi o fator de ponderação determinante e maioritário. O Tribunal de Contas no relatório “Auditoria às Compras Públicas Ecológicas” de 2020, refere como uma das principais conclusões que os critérios ambientais não estão a ser definidos e adaptados à realidade nacional com a celeridade necessária.

O mercado institucional de alimentos representado pela aquisição de bens alimentares e serviços pelas entidades e organismos de gestão pública no âmbito dos serviços de restauração coletiva, particularmente, serviços hospitalares, refeitórios e cantinas escolares e universitárias, demonstra uma clara oportunidade para as instituições públicas intervirem no reforço e aplicação de critérios ecológicos nos processos de compras públicas. As refeições escolares constituem um segmento de mercado institucional de alimentos com especial relevância neste domínio considerando que são, anualmente, servidas milhões de refeições nas escolas públicas. Entende-se, como tal, por mercado institucional de refeições escolares, o fornecimento de refeições escolares nas escolas públicas do pré-escolar ao ensino secundário, privilegiando



alimentos locais, sazonais, de maior proximidade, através da atuação e envolvimento dos principais Stakeholders neste domínio:

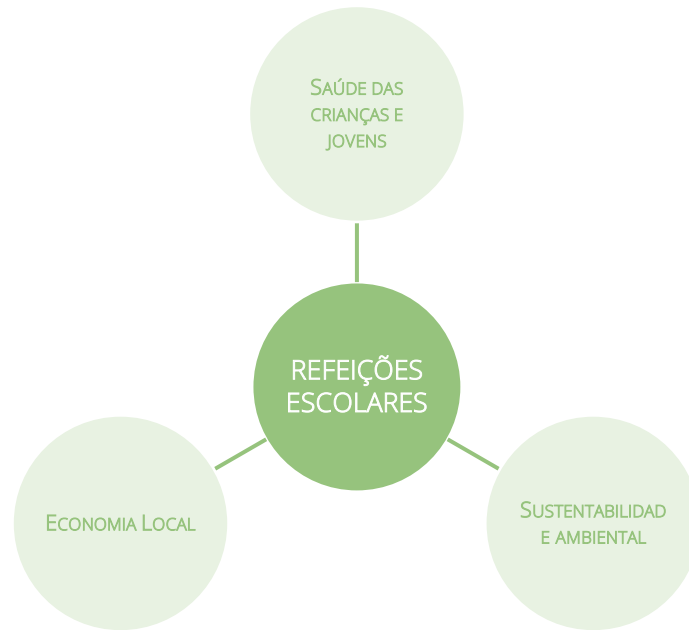
- Os Municípios e Escolas enquanto entidades adjudicantes nos processos de aquisição de bens alimentares e serviços de restauração coletiva;
- Os Produtores Locais e Agregadores da Produção Local por forma a garantir o abastecimento das cantinas das escolas públicas com variedade e regularidade sem constrangimentos de rutura e dificuldades na cadeia de abastecimento.

Ao abrigo do **Decreto-Lei nº 21/2019 de 30 de janeiro**, até março de 2022, os Municípios passarão a assumir, para além das competências de educação do pré-escolar e do 1º ciclo, as competências do 2º ciclo até ao ensino secundário. Nesta transferência de competências está incluída a responsabilidade pelos refeitórios de todas as escolas publicas, representando para os Municípios, uma clara oportunidade para introduzirem nos processos de aquisição de bens alimentares e serviços, por via da contratação pública, critérios ecológicos capazes de induzirem e estimularem os fornecedores e operadores privados a adaptarem os seus modelos e processos de acordo com os pressupostos de sustentabilidade.



As cantinas escolares, pelo elevado número de bens alimentícios que mobiliza, são, assim, um importante pilar para a transformação de todo o sistema alimentar da Região do Algarve, com impacto significativo em vários domínios, nomeadamente:

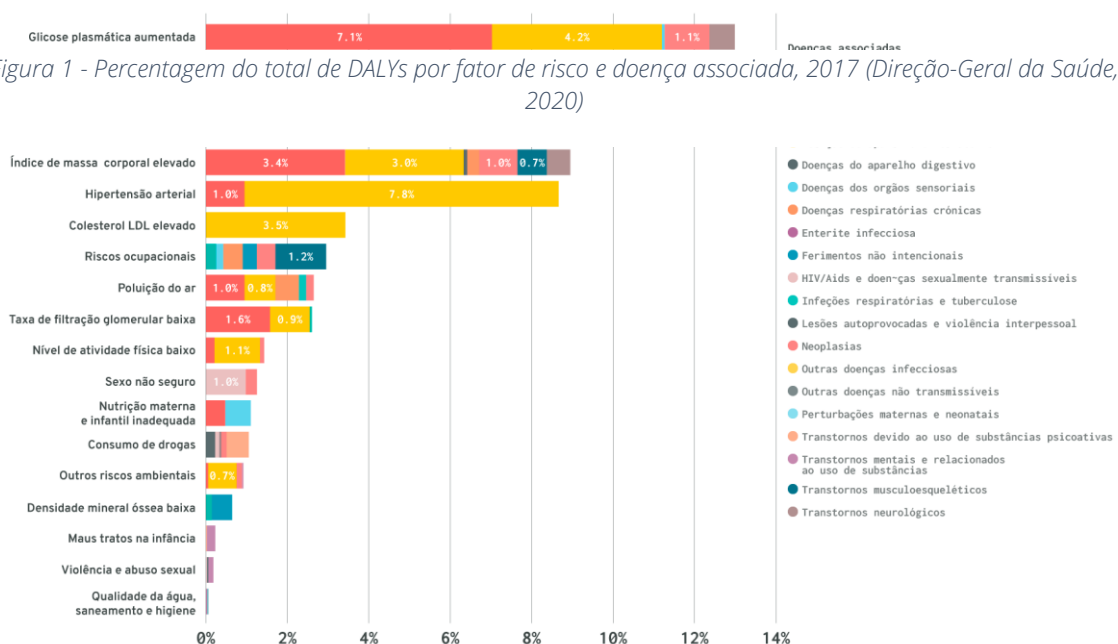




## i. SAÚDE PÚBLICA

Segundo os dados apresentados pela Direção-Geral da Saúde no relatório do Programa Nacional para a Promoção da Alimentação Saudável, em 2019, *os hábitos alimentares inadequados dos portugueses foram o quinto fator de risco que mais contribuiu para a perda de anos de vida saudável (...)* (2020, p. 15). A diminuição dos anos de vida saudável, de acordo com

Figura 1 - Percentagem do total de DALYs por fator de risco e doença associada, 2017 (Direção-Geral da Saúde, 2020)





o mesmo relatório, deve-se a doenças intimamente ligadas à alimentação, nomeadamente doenças do aparelho circulatório, diabetes, doenças renais e neoplasias.

Em termos de mortalidade, os hábitos alimentares foram o quarto fator de risco que mais contribuiu para o total de mortes. Em 2019, 53,6% da população adulta apresentava excesso de peso (pré-obesidade e obesidade), e 1,5 milhões de pessoas era obesa, sendo que o excesso de peso e a obesidade observam uma tendência crescente.

Perante os dados apresentados é fácil compreender as nefastas consequências de hábitos alimentares inadequados para a saúde humana e, conseqüentemente, para os sistemas nacionais de saúde e economia nacional.

A escola, sendo o local onde as crianças despendem maior parte do seu tempo, bem como onde realizam parte das suas refeições, deve desempenhar não só um papel educativo, promovendo ações de sensibilização para a importância de uma alimentação saudável, mas também oferecer aos alunos refeições saudáveis.

Dessa forma, a seleção dos alimentos fornecidos nas cantinas não deve apenas considerar o preço, mas sim a qualidade nutricional dos mesmos, pela importância que esta representa para o bom desenvolvimento das crianças e jovens. A qualidade alimentar é um conceito vasto e abrangente, que deve incluir alimentos de proximidade, frescos e respeitadores da sazonalidade. A alimentação por via da aquisição de produtos provenientes de circuitos curtos, frescos e da época é uma garantia por si só de qualidade nutricional, uma vez que não são incorporados conservantes, corantes ou estabilizadores (responsáveis pela longa validade de que necessitam os produtos que têm de fazer centenas e centenas de quilómetros até chegarem ao nosso prato). De uma forma geral, estes alimentos apresentam características organolépticas (sabor, odor, etc.) superiores e, além disso, quanto menor for o tempo de transporte e distribuição entre a origem e o consumo, menor a perda de nutrientes após a colheita pelo que, maior será a densidade nutricional do alimento, ou seja, maior quantidade de vitaminas e minerais por 100g de alimento.

Estes benefícios nutricionais estão subjacentes à Dieta Mediterrânica, classificada como património cultural imaterial da humanidade, amplamente reconhecida como padrão alimentar saudável e sustentável associado a uma menor prevalência de excesso de peso, menor risco de desenvolvimento de doenças cardiovasculares, cancro, diabetes e doenças degenerativas. As bases e princípios estruturantes da Dieta Mediterrânica assentam, entre outros, nos princípios da biodiversidade e sazonalidade, nos produtos tradicionais, locais e amigos do ambiente,



privilegiando o consumo de produtos vegetais produzidos localmente, frescos e da época e o consumo frequente de pescado. A promoção da Dieta Mediterrânica nas escolas representa uma excelente forma de promover uma alimentação adequada, quer do ponto de vista nutricional, quer do conhecimento da produção alimentar de proximidade e sazonal, dos conceitos de sustentabilidade ambiental, social e da proteção dos valores culturais.

## ii. SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL

Atualmente é muito significativo o impacto negativo dos sistemas de produção e consumo de alimentos no desgaste dos recursos naturais do planeta. No ano de 2014, segundo Alessandro Galli et al., no seu estudo intitulado "*Sustainable food transition in Portugal: Assessing the Footprint of dietary choices and gaps in national and local food policies*" em média, cada cidadão nacional consumiu o equivalente a 3.69 hectares globais de recursos para uma disponibilidade de recursos naturais a nível nacional de apenas 1.28 hectares globais per capita, estando por isso o país em défice (2020, p. 12).

O consumo de alimentos é um dos maiores responsáveis da elevada pegada ecológica em Portugal, derivada de 3 fatores principais: 1) cultura com elevado consumo de carne e peixe; 2) elevado desperdício alimentar (17% do total de alimentos produzidos são desperdiçados, o que equivale a 1 milhão de toneladas) e 3) elevada dependência de importação de produtos alimentares. Em suma, sob o risco do esgotamento precoce e irrecuperável dos recursos naturais, caberá à sociedade a procura por soluções que limitem esta evolução nefasta.

Neste sentido, considera-se que as cantinas públicas escolares, que servem milhões de refeições anuais, poderão desempenhar um papel muito relevante para a promoção de práticas de produção e consumo mais sustentáveis.

Assim sendo, os processos de contratação pública para aquisição de alimentos e/ou serviços de fornecimento de refeições escolares deverão ser revistos e ajustados de forma a promover práticas mais sustentáveis e com menor impacto ambiental no que toca ao fornecimento das refeições escolares.

As cantinas escolares, para além da sua ação a montante do sistema alimentar, ou seja, na promoção da procura de alimentos mais sustentáveis, não deve descorar o seu papel no desperdício alimentar que, como indicado anteriormente, contribui em grande parte para a elevada pegada ecológica nacional. As cantinas escolares poderão, assim, ser agentes de



mudança no sentido da diminuição do desperdício alimentar, através da implementação de estratégias que foquem esta problemática, desde a educação alimentar até à promoção de iniciativas baseadas na economia circular.

Por outro lado, as cantinas escolares poderão também contribuir para a proteção e valorização das variedades hortofrutícolas tradicionais, qualificados em regimes de qualidade DOP e IGP, e das raças autóctones, irreproduzíveis, que «contam» a história das comunidades, do saber fazer, das tradições e que moldam a identidade e as paisagens das regiões e de um país.

Importa salientar, neste domínio, que a introdução de critérios de sustentabilidade no fornecimento de refeições contribuirá para os objetivos do Plano Intermunicipal de Adaptação às Alterações Climáticas do Algarve (PIAAC) desenvolvido pela AMAL com o objetivo de tornar a Região mais resiliente e preparada para reduzir os impactos provocados pelas alterações climáticas, através do encurtamento das cadeias curtas de comercialização e da valorização dos produtos locais.

### iii. ECONOMIA LOCAL

O modelo de compra pública de alimentos praticado atualmente nos estabelecimentos de ensino da Região do Algarve, estabelece, maioritariamente, como único critério de adjudicação o preço mais baixo. Este critério é, frequentemente, incompatível com a aquisição de géneros alimentícios de qualidade, de origem nacional e de proximidade.

Dado o preço e a quantidade de alimentos que é adquirida, favorece-se, através da compra pública uma grande importação de bens alimentares oriundos de mercados externos, com a consequente pegada ecológica associada e contributo para o forte desequilíbrio da balança comercial e da competitividade do setor agroalimentar português.

A massiva aplicação do critério “Preço mais baixo” nos procedimentos de contratação pública associados ao fornecimento de refeições escolares compromete, assim, a concretização dos princípios emanados no Pacto Ecológico Europeu, designadamente, colocar a Europa firmemente numa nova via de crescimento sustentável e inclusivo.

Por outro lado, este critério cria maiores obstáculos à participação de micro, pequenas e médias empresas no mercado institucional de refeições, que não conseguem competir com base no preço. As cantinas escolares devem ser encaradas, assim, como um instrumento com forte potencial de valorização económica da pequena produção local, com capacidade para alavancar o crescimento das empresas, criar emprego e riqueza e fortalecer a coesão territorial.



#### iv. OBJETIVOS

O projeto Sistemas Alimentares Sustentáveis tem como objetivos:

- Orientar o mercado institucional de fornecimentos de refeições escolares da Região do Algarve para uma trajetória mais sustentável do ponto de vista ambiental, económico e social;
- Quantificar e caracterizar o mercado institucional de alimentos no que se refere às refeições escolares da Região do Algarve;
- Elaborar o diagnóstico e caracterização da produção de pequena dimensão da Região, o seu potencial produtivo e a sua capacidade de armazenamento, distribuição e fornecimento;
- Promover a reorganização e operacionalização de cadeias curtas de comercialização para fornecimento dos refeitórios escolares;
- Favorecer a valorização e o dinamismo económico territorial através da otimização da produção local, do reconhecimento das espécies autóctones e de produtos de grande relevância na Região;
- Promover o acesso a produtos frescos, locais e saudáveis nos refeitórios escolares;
- Fomentar a introdução de critérios ecológicos nos procedimentos de contratação pública no âmbito da aquisição de bens e serviços alimentares para os refeitórios escolares;
- Sensibilizar e consciencializar a comunidade escolar para a importância das escolhas alimentares na saúde pública, na sustentabilidade ambiental, na economia local e na inclusão social.

#### v. CONTEXTO TERRITORIAL

O Algarve é uma região constituída por 16 Municípios, com uma área aproximada de 5 000 Km<sup>2</sup>, correspondendo a cerca de 5,4% do território de Portugal Continental. De acordo com os dados preliminares dos Censos 2021, a população do Algarve é composta por 467 495 habitantes, representando Loulé o Município com o maior número de habitantes (15,5% do total da população do Algarve) em oposição com o Município de Alcoutim que regista o menor número de residentes, apenas 2 521, correspondendo apenas a 0,5% da população do Algarve.

*Figura 2 - Distribuição da População Residente, na Região do Algarve por Município. Fonte: INE - Dados Provisórios Censos 2021*



Na última década, a Região do Algarve viu crescer a população em cerca de 4%, passando de 451 006 habitantes, em 2011, para 467 495, em 2021, contrariando a tendência nacional de decréscimo populacional. Entre os Municípios que registaram um crescimento da população destacam-se Vila do Bispo e Albufeira que evidenciaram um crescimento de cerca de 8%. Em oposição, Alcoutim e Monchique registaram perdas expressivas de população, cerca de 16% e 11% respetivamente.

Ao analisar o número de habitantes residentes em 2021 nos Municípios que registam um menor número de habitantes, designadamente Vila do Bispo, Aljezur, Monchique, São Brás de Alportel, Castro Marim e Alcoutim verifica-se que a soma da população destes Municípios representa apenas 51% do total da população de Loulé, o Município mais populoso do Algarve.

Em termos de densidade populacional, é em Olhão que se concentra o maior número de habitantes por Km<sup>2</sup>, cerca de 341 hab/Km<sup>2</sup>, contrastando com Alcoutim que apresenta uma densidade populacional de apenas 4 hab/Km<sup>2</sup>.

Tabela 1 - Variação da população residente por Município, de acordo com os Censos 2011 e 2021

MUNICÍPIOS	POPULAÇÃO RESIDENTE 2011	POPULAÇÃO RESIDENTE 2021	VARIAÇÃO
Albufeira	40 828	44 158	8%
Alcoutim	2 917	2 521	-16%
Aljezur	5 884	6 046	3%
Castro Marim	6 747	6 434	-5%
Faro	65 019	67 566	4%
Lagoa	22 975	23 718	3%
Lagos	31 049	33 514	7%
Loulé	70 163	72 373	3%
Monchique	6 045	5 465	-11%
Olhão	45 396	44 639	-2%
Portimão	55 614	59 896	7%
São Brás de Alportel	10 662	11 266	5%
Silves	37 126	37 813	2%
Tavira	26 167	27 536	5%
Vila do Bispo	5 258	5 722	8%
Vila Real St. António	19 156	18 828	-2%
<b>TOTAL ALGARVE</b>	<b>451 006</b>	<b>467 495</b>	<b>4%</b>

Figura 3 - Densidade Populacional da Região do Algarve, por Município. Fonte: Cálculo efetuado com base nos Dados Provisórios Censos 2021



Esta distribuição e crescimento assimétrico da população revela um território de grande heterogeneidade interna, manifestada por uma evidente segregação entre a orla litoral, caracterizada por uma maior pressão urbanística, demográfica e turística, e a orla interior com



uma manifesta baixa densidade populacional e pouca atratividade e dinamismo económico. São exemplos desta heterogeneidade os Municípios de Albufeira, Lagos e Portimão situados na linha costeira da Região, que registaram um crescimento da população acima de 5% e os Municípios de Alcoutim e Monchique situados na orla interior que registaram uma perda de população acima de 10%.

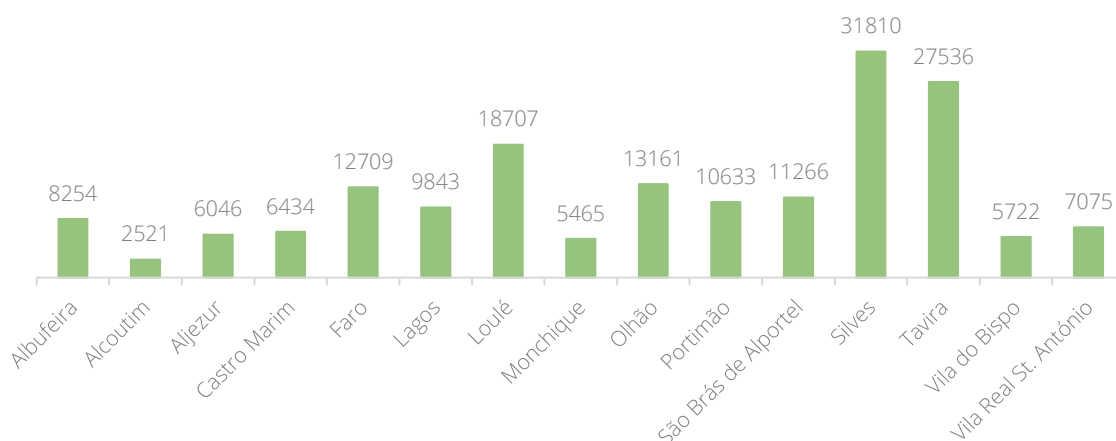
Estas assimetrias na distribuição da população na Região, são, também, evidenciadas pela existência de freguesias de baixa densidade dispersas por todo o território (à exceção do Município de Lagoa), com cerca de 177 mil residentes, representando cerca de 38 % de toda a população do Algarve. Silves, Tavira e Loulé representam os Municípios com o maior número de habitantes a residir nas freguesias de baixa densidade (Gráfico 1). De realçar, ainda, que 7 dos 16 Municípios têm todas as suas freguesias classificadas como de baixa densidade, designadamente Alcoutim, Aljezur, Castro Marim, Monchique, São Brás de Alportel, Tavira e Vila do Bispo, sendo manifestamente Municípios de singularidade rural fortemente afetados pela desertificação do território e fuga da população para as áreas mais urbanas e semiurbanas.



Figura 4 - Número de Freguesias de Baixa Densidade por Município da Região do Algarve. Fonte: CRESC Algarve - Orientação de Gestão nº 3 - Territórios Rurais e de Baixa Densidade



Gráfico 1 - População Residente nas Freguesias de Baixa Densidade (2021) - Dados Provisórios Censos 2021



Esta forte heterogeneidade em termos de dinâmica populacional apresentada pela Região do Algarve é, claramente motivada pela crescente litorização das dinâmicas económicas e sociais, uma tendência comum a todo o território nacional. No Algarve esta tendência é reforçada pelo dinamismo económico muito concentrado nos serviços, especialmente nas atividades ligadas ao turismo.

Ora, esta clara tendência para o crescimento populacional nas áreas mais urbanas reflete-se, também, nas dinâmicas escolares verificadas nos Municípios. De acordo com a Tabela 2, no ano letivo de 2019/2020 existiam 66 613 alunos matriculados desde o ensino pré-escolar até ao ensino secundário e profissional, em toda a Região do Algarve, sendo o 1º ciclo o nível de ensino onde se regista o maior número de alunos matriculados. Loulé, Faro e Albufeira representam os Municípios com o maior número de matriculados em oposição a Alcoutim, Monchique e Vila



do Bispo com um número de matriculados significativamente mais reduzido, abaixo dos 500 alunos. Se atentarmos na realidade de Loulé e Alcoutim verifica-se que o número de alunos matriculados em Alcoutim representa apenas 2% do número de alunos matriculados em Loulé.

*Tabela 2 - Número de Alunos Matriculados no Ano Letivo 2019/2020, por Município. Fonte: Direção Geral de Estatística da Educação e Ciência*

MUNICÍPIO	NÚMERO DE MATRICULADOS 2019/2020						Total
	Pré-Escolar	1º Ciclo	2º Ciclo	3º Ciclo	Secundário	Profissional	
Albufeira	990	1 949	1 037	1 728	980	545	7 229
Alcoutim	29	128	25	50	-	-	232
Aljezur	159	228	107	162	-	-	656
Castro Marim	120	266	120	161	-	-	667
Faro	498	2 429	1 495	2 395	1 999	894	9 710
Lagoa	384	911	477	770	131	173	2 846
Lagos	270	1 063	669	1 155	842	506	4 505
Loulé	1 675	3 064	1 697	2 510	1 457	712	11 115
Monchique	121	133	81	128	-	-	463
Olhão	648	1 717	986	1 498	921	460	6 230
Portimão	956	2 188	1 381	2 276	2 134	1 014	9 949
S. Brás Alportel	241	419	250	380	216	90	1 596
Silves	496	1 327	725	1 079	618	369	4 614
Tavira	234	861	529	769	626	217	3 236
Vila do Bispo	137	187	69	124	-	-	517
Vila Real Stº António	262	702	453	777	622	232	3 048
<b>TOTAL</b>	<b>7 220</b>	<b>17 572</b>	<b>10 101</b>	<b>15 962</b>	<b>10 546</b>	<b>5 212</b>	<b>66 613</b>

Considerado o número reduzido de alunos nos Municípios de Alcoutim, Aljezur, Castro Marim, Monchique e Vila do Bispo (apenas 2 535 alunos) não existe, nestes Municípios, oferta educativa ao nível do ensino secundário, obrigando os alunos a procurar respostas noutros estabelecimentos de ensino de outros concelhos. Por outro lado, a grande heterogeneidade do território e a prevalência de oferta laboral nos concelhos mais urbanos, reforça esta mobilidade dos alunos para outros estabelecimentos de ensino que não os da sua área de residência, motivados pelas dinâmicas familiares e profissionais dos pais e encarregados de educação.



## vi. ÂMBITO GEOGRÁFICO

O presente trabalho enquadra-se no âmbito geográfico do território abrangido pelo Plano de Ação de Desenvolvimento de Recursos Endógenos (PADRE) e a sua área de influência.

O PADRE constitui um dos instrumentos de planeamento do Programa Operacional Regional do Algarve (CRESC ALGARVE 2020) e consiste numa estratégia integrada destinada aos territórios rurais da Região do Algarve (NUT II) ancorada em três recursos endógenos: produtos locais, património natural e património cultural. O território PADRE compreende as freguesias de baixa densidade de quinze dos dezasseis Municípios que constituem a Região do Algarve, não sendo abrangido, apenas, o Município de Lagoa. Representa freguesias com especial vocação para as atividades rurais e para a produção agroalimentar embora fortemente caracterizadas por estruturas operativas de reduzida dimensão, constituída por microempresas e agricultura familiar.

A estruturação do mercado institucional de refeições escolares da Região do Algarve, representa, contudo, uma ambição que apenas será concretizada se considerarmos a heterogeneidade geográfica e populacional e a complementaridade funcional entre o território PADRE e as restantes freguesias e mesmo o Município de Lagoa.

Sendo a Região do Algarve efetivamente caracterizada por uma clara distribuição assimétrica da população pelos vários concelhos, refletida na dinâmica económica e social e na coexistência, por vezes dentro do mesmo Município, de freguesias urbanas, periurbanas e eminentemente rurais, a complementaridade funcional entre as várias freguesias de um mesmo Município e entre os vários Municípios, assume uma relevância que deve ser considerada no âmbito do presente trabalho, se considerarmos que:

- A reorganização das cadeias curtas de comercialização e o abastecimento dos refeitórios escolares através de circuitos curtos dependerá da capacidade de produção e agregação dos produtores localizados essencialmente nas freguesias mais rurais, de baixa densidade, constituindo uma oportunidade para a promoção do emprego e das atividades económicas ligadas ao setor primário, nestas freguesias;
- A heterogeneidade característica do território induz uma dinâmica social assente na mobilidade interna da população entre concelhos, imposta pelas ofertas laborais maioritariamente situadas nos centros urbanos e periurbanos. Por conseguinte, esta mobilidade interna, motivada pelas oportunidades profissionais dos pais traduz-se na frequência escolar dos filhos noutros estabelecimentos de ensino fora da sua área de



residência, intensificada, ainda, pela inexistência de oferta escolar ao nível do ensino secundário nos concelhos mais interiorizados (Alcoutim, Aljezur, Castro Marim, Monchique e Vila do Bispo).

Esta dependência geográfica promove uma dinâmica interna de interdependência entre o território PADRE e não PADRE no que se refere à educação, pelo que, a análise não poderá ficar circunscrita ao território PADRE considerando a mobilidade de alunos que residem no território PADRE, mas estudam em estabelecimentos de ensino que se localizam fora do território PADRE, pelo que é fundamental considerar esta dependência e complementaridade.

Esta complementaridade interna é essencial para promover a coesão territorial e a resiliência das freguesias de baixa densidade às adversidades advindas da desertificação e da falta de dinamismo económico. A *Estratégia de Desenvolvimento Regional – Algarve 2030* promovida pela CCDR Algarve reforça efetivamente esta necessidade considerando que *“os territórios de baixa densidade devem assumir-se como espaço de equilíbrio e elemento charneira de uma organização mais coesa do território e dos seus sistemas produtivos, impondo-se uma interligação funcional entre o litoral urbano e o interior para aproveitar eficientemente os recursos que materializam novas oportunidades de desenvolvimento, promovendo maiores níveis de coesão”*.

Considerou-se, por isso, de grande relevância alargar o âmbito geográfico do projeto Sistemas Alimentares aos 16 Municípios que constituem a Região do Algarve atendendo à complementaridade e dinâmica funcionais características do território, por forma a garantir com eficácia o fornecimento de produtos locais aos refeitórios escolares e a permitir o acesso dos alunos residentes no território PADRE, a frequentar estabelecimentos de ensino noutros concelhos, às ações previstas no âmbito do projeto.



## II. VALORAÇÃO DO MERCADO INSTITUCIONAL DO ALIMENTO





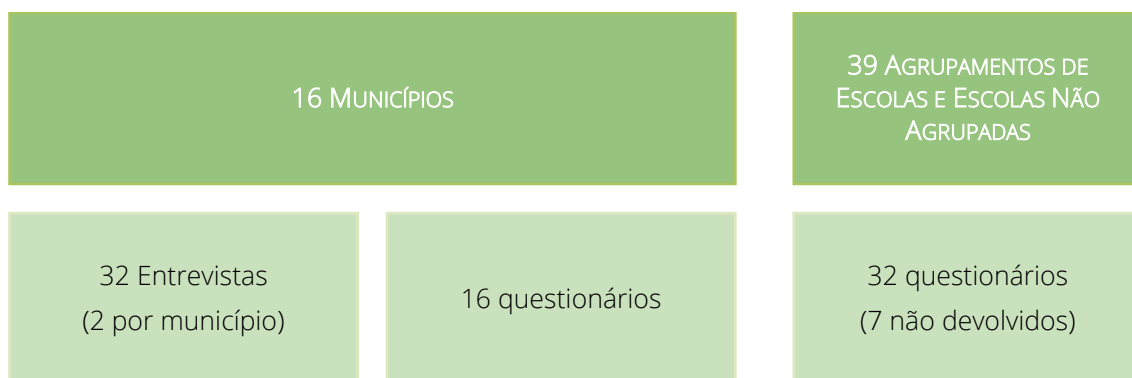
## i. METODOLOGIA

A estruturação do mercado institucional do alimento com vista ao desenvolvimento de um sistema alimentar mais sustentável pressupõe um conhecimento prévio da realidade na Região do Algarve, no que respeita ao fornecimento de refeições nas escolas públicas. Considerou-se, por isso, pertinente auscultar os principais intervenientes no fornecimento das refeições escolares, nomeadamente os Municípios e os Agrupamentos de Escolas, de forma a efetuar uma análise sobre a realidade visada.

Para dar início ao processo de análise foram efetuadas reuniões digitais por videoconferência com os responsáveis de cada Município com o objetivo de apresentar o projeto e recolher informação que permitisse caracterizar o modelo de fornecimento de refeições. Foi, ainda, solicitado o preenchimento de um inquérito online a cada Município, por forma a complementar a informação prestada durante as reuniões.

Nos Municípios onde as competências da educação do 2º ciclo ao ensino secundário são, ainda, da responsabilidade do Ministério da Educação foi solicitado aos Agrupamentos de Escolas e Escolas Não Agrupadas a resposta a um inquérito online por forma a efetuar a descrição e caracterização do número de refeições e modelos de fornecimento adotados.

Foram, no total, efetuadas 32 entrevistas, duas por Município e rececionadas 48 respostas aos questionários, 16 de Municípios (Amostra=100%) e 32 de Agrupamentos de Escolas e Escolas Não Agrupadas (Amostra=82%).





## ii. OBJETIVOS

- Identificar o número de refeições escolares servidas nos estabelecimentos de ensino públicos de Região do Algarve;
- Caracterizar as modalidades de fornecimento de refeições adotadas pelos Municípios e Agrupamentos de Escolas;
- Identificar a tipologia de procedimentos de contratação pública, a sua duração e os critérios de adjudicação para aquisição de bens alimentares e serviços externos para a confeção e fornecimento das refeições escolares;
- Aferir o custo médio por refeição e a comparticipação da Direção-Geral dos Estabelecimentos de Ensino por cada refeição;
- Identificar iniciativas/programas já implementados pelas entidades no âmbito da alimentação escolar.

### PRESSUPOSTOS DE CÁLCULO PARA APURAMENTO DO NÚMERO DE REFEIÇÕES POR ANO LETIVO

#### DIAS LETIVOS

O cálculo do número de refeições teve como período temporal de referência o ano letivo de 2020/2021. Para o apuramento do número de dias letivos foi considerado o calendário escolar 20/21 – sem interrupções letivas causadas pelo Covid 19 – estabelecido no Despacho nº 6906-B/2020 do Ministério de Educação e contabilizado o número de dias letivos por nível de ensino:

Pré-Escolar: 182 1º CEB: 182 2º CEB: 182 3º CEB: 171 Ensino Secundário: 168

Figura 5 - Calendário Escolar por Nível de Ensino, 2020/2021

	S	T	Q	Q	S	S	D	S	T	Q	Q	S	S	D	S	T	Q	Q	S	S	D	S	T	Q	Q	S	S	D	S	T					
Setembro	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30					
Outubro			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31		
Novembro					1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	
Dezembro	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31				
Janeiro				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
Fevereiro	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28							
Março	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31				
Abril			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30			
Maiο					1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
Junho	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30					
Julho			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31		
agosto					1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31

Pré-Escolar, 1º CEB e 2º CEB
3º CEB
Secundário e Profissional
Férias
Feriados



### INTERRUPÇÕES LETIVAS

Uma vez que as crianças do Pré-Escolar e do 1º Ciclo do Ensino Básico podem permanecer em atividades dinamizadas pelas escolas no período de interrupções letivas, foi calculado o número de refeições nestes períodos, por Município. Para o efeito, foram contabilizados, no calendário escolar, o número de dias de pausas letivas (Natal, Páscoa e Verão). Considerando que a taxa de frequência dos alunos nas interrupções letivas não é homogénea em todos os Municípios, foi calculado o número de crianças que almoça neste período, para cada um dos Municípios, de acordo com a informação recolhida no âmbito das entrevistas realizadas.

### AGRUPAMENTOS QUE NÃO RESPONDERAM AO INQUÉRITO

Nas situações em que não foi rececionada resposta ao inquérito por parte dos Agrupamentos de Escolas (7) foi estimado o número de refeições diárias com base no número de alunos matriculados, por nível de ensino, e aplicada a taxa de frequência nas refeições escolares apurada de acordo com os dados fornecidos pelos restantes Agrupamentos de Escolas.

## iii. PRÉ-ESCOLAR E 1º CICLO

### NÚMERO DE REFEIÇÕES

A partir da análise realizada tendo por base os dados recolhidos e os pressupostos de cálculo mencionados, estima-se que por ano letivo sejam servidas cerca de 3 959 749 refeições no ensino pré-escolar e 1º ciclo do ensino básico das escolas públicas da Região do Algarve.





Tabela 2 - Nº de refeições escolares por ano letivo, município e nível de ensino

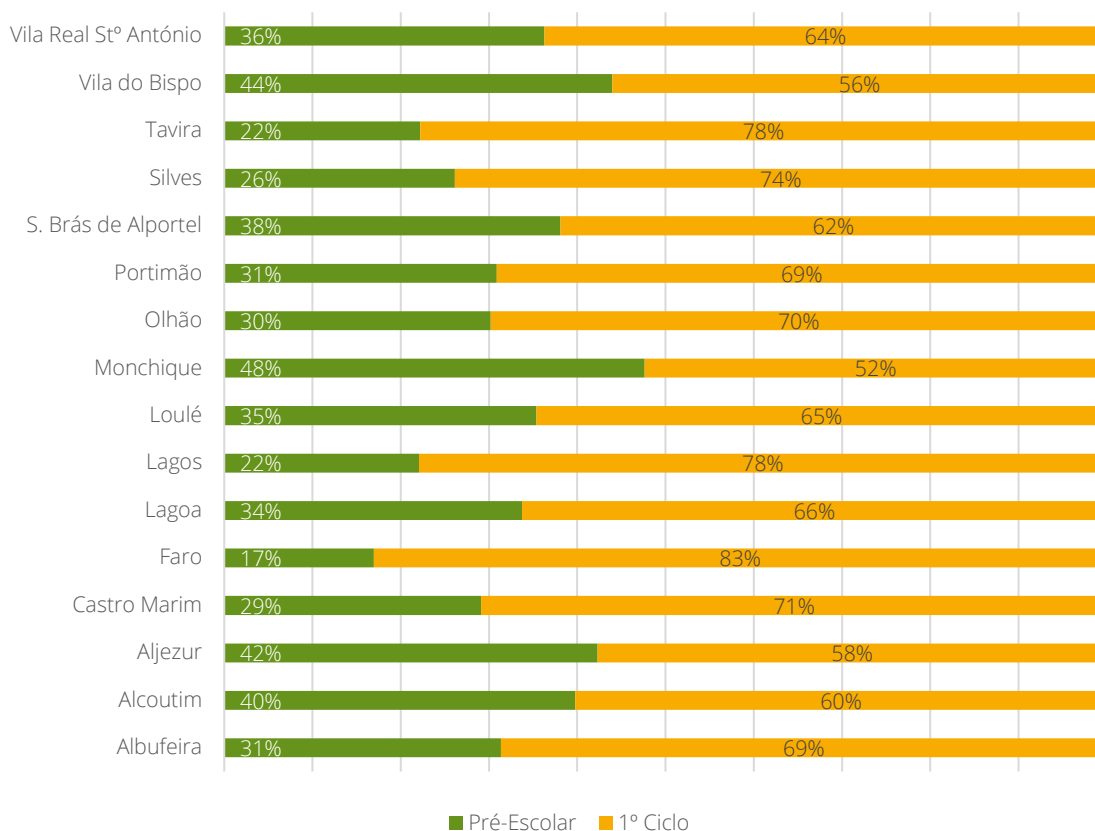
MUNICÍPIO	PRÉ-ESCOLAR	1º CICLO	TOTAL	%
ALBUFEIRA	160 076	350 370	510 446	12,9%
ALCOUTIM	6 370	9 646	16 016	0,4%
ALJEZUR	30 576	41 678	72 254	1,8%
CASTRO MARIM	18 940	46 113	65 053	1,6%
FARO	69 032	338 615	407 647	10,3%
LAGOA	70 518	138 426	208 944	5,3%
LAGOS	54 535	192 556	247 091	6,2%
LOULÉ	257 937	471 492	729 430	18,4%
MONCHIQUE	23 659	26 026	49 685	1,3%
OLHÃO	115 050	265 904	380 954	9,6%
PORTIMÃO	148 571	332 682	481 252	12,2%
S. BRÁS DE ALPORTEL	29 867	48 564	78 431	2,0%
SILVES	88 088	248 976	337 064	8,5%
TAVIRA	38 948	136 500	175 448	4,4%
VILA DO BISPO	29 565	37 678	67 243	1,7%
VILA REAL STº ANTÓNIO	48 161	84 630	132 791	3,4%
<b>TOTAL</b>	<b>1 189 892</b>	<b>2 769 856</b>	<b>3 959 749</b>	<b>100%</b>

Loulé representa o Município com o maior número de refeições servidas (n = 729 430, 18,4%) em oposição com Alcoutim que num ano letivo serve 16 016 refeições, representando apenas 0,4% do total de refeições servidas em toda a Região. O total de refeições servidas nos Municípios que registam menor número de refeições, nomeadamente Alcoutim, Aljezur, Castro Marim, Monchique, São Brás de Alportel e Vila do Bispo representa 8,8% do total de refeições servidas nestes níveis de ensino.

Em termos de distribuição das refeições por nível de ensino, verifica-se que é no 1º ciclo onde se regista o maior número de refeições (n=2 769 856, 70%), representando o pré-escolar 30% do total de refeições (n=1 189 892).



Gráfico 2 - Distribuição das Refeições por Município e Nível de Ensino



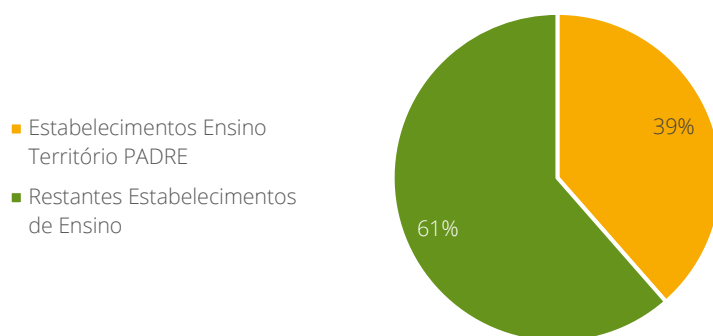
Da análise ao número de alunos matriculados por nível de ensino e o número de refeições diárias, conclui-se que cerca de 86% dos alunos, em ambos os níveis de ensino, almoça nos refeitórios escolares.

	Pré-escolar	1º Ciclo
Matriculados	7 137	17 149
Total de refeições diárias	6 130	14 692
% de alunos que almoça nos refeitórios	85,9%	85,7%

De acordo com a localização geográfica dos estabelecimentos de ensino, verifica-se que 39% (n= 1 526 622) das refeições são servidas em território PADRE e 61% (n=2 433 126) nos restantes estabelecimentos da Região do Algarve.



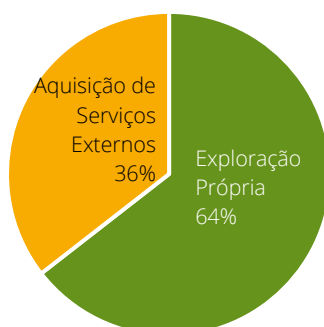
Gráfico 3 - Percentagem de Refeições do Pré-Escolar e 1º CEB no Território PADRE e não PADRE



### MODALIDADES DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES ESCOLARES

A maioria das refeições fornecidas, cerca de 64% (n=2 553 201), corresponde à modalidade de Exploração Própria e 36 % (n=1 406 547) são fornecidas de acordo com a modalidade de Aquisição de Serviços Externos.

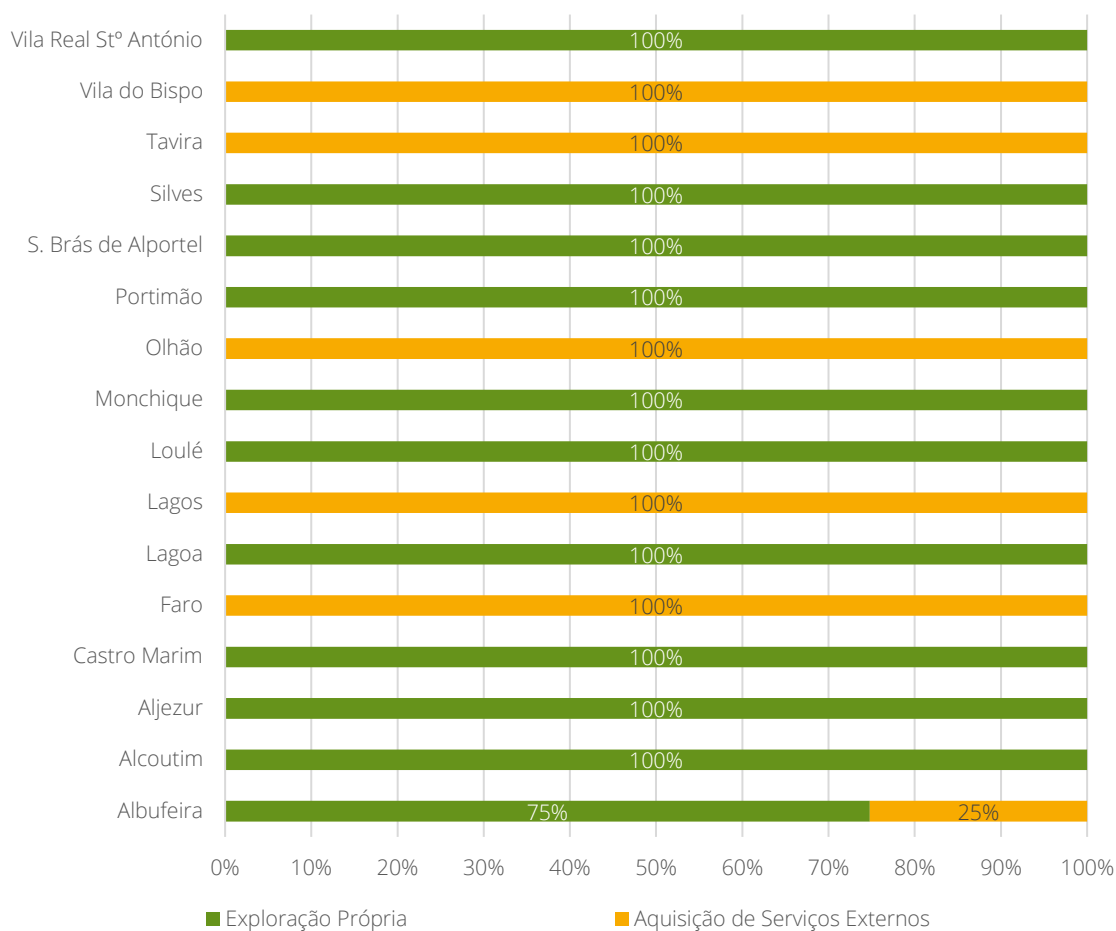
Gráfico 4 - Percentagem de Refeições do Pré-Escolar e 1º CEB por Modalidade de Fornecimento



Dos 16 Municípios, 10 (63%) praticam exclusivamente a modalidade de Exploração Própria, 4 (25%) adotam a Aquisição de Serviços Externos e 2 (12%) adotam ambas as modalidades. De referir que apesar do Município de Faro adotar as duas modalidades de fornecimento, apenas 546 refeições (0.13%) são servidas no âmbito da modalidade de exploração própria (Figura 9).



Gráfico 5 - Número de Refeições do Pré-Escolar e 1º CEB por Município e Modalidade de Fornecimento



### Exploração Própria

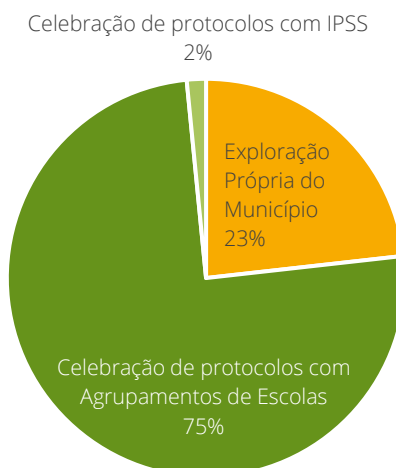
Incorporadas na modalidade de exploração própria em que a confeção das refeições é assegurada nos estabelecimentos da própria entidade, foram identificadas na Região do Algarve as seguintes submodalidades:

- Refeições confeccionadas pelos Municípios (n= 592 908, 23%)
- Refeições confeccionadas pelos Agrupamentos de Escolas com Exploração Própria ao abrigo de Protocolos de Cooperação (n= 1 920 549, 75%)
- Refeições confeccionadas por Instituições Particulares de Solidariedade Social (IPSS) com Exploração Própria ao abrigo de Protocolos de Cooperação (n= 39 744, 2%)

No total são servidas cerca de 2 553 201 refeições na modalidade de exploração própria, sendo que a grande maioria (75%) é confeccionada pelos Agrupamentos de Escolas, ao abrigo de Protocolos de Cooperação.



Gráfico 6 - Percentagem de Refeições do Pré-Escolar e 1º CEB por submodalidades de Exploração Própria

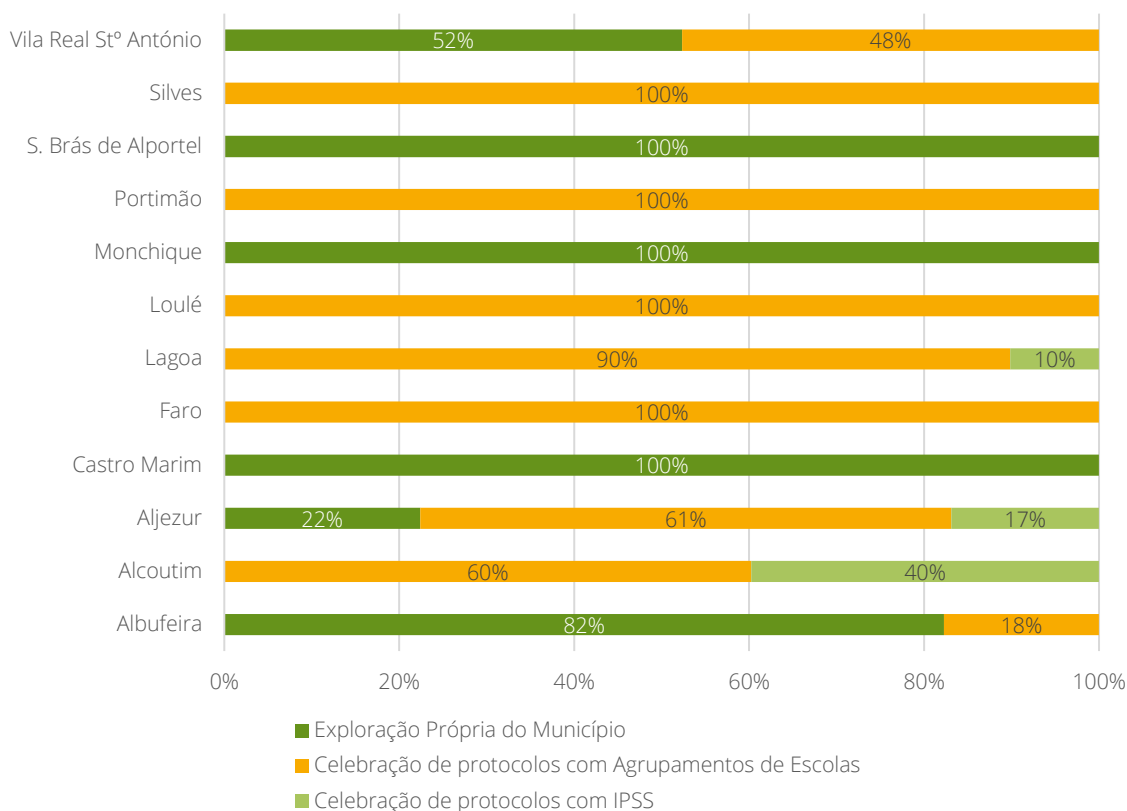


A exploração própria é praticada por 12 Municípios da Região do Algarve, sendo que cerca de 32 % (n= 812 192) das refeições correspondem ao Pré-Escolar e 68 % (n=1 741 010), a maioria, ao 1º CEB. Aproximadamente 86% dos alunos matriculados nos estabelecimentos de ensino que pratica esta modalidade, almoça na escola.

Exploração própria	Pré-Escolar	1º Ciclo	Total
Número de Refeições	812 192	1 741 010	2 553 201
Número de Municípios que praticam a modalidade	11	12	12 de 16
Percentagem de alunos que almoça	86%	87%	86%



Gráfico 7 - Número de Refeições do Pré-Escolar e 1º CEB por Município e submodalidades de Exploração Própria



Os Municípios de Silves, Portimão, Loulé e Faro adotam exclusivamente a celebração de protocolos com Agrupamentos de Escolas para a confeção de refeições e os Municípios de Monchique, Castro Marim e São Brás de Alportel, a gestão e confeção própria. Os restantes Municípios, Vila Real de Sto. António, Lagoa, Aljezur, Alcoutim e Albufeira adotam mais do que uma submodalidade.

Em termos de contratação pública, para a aquisição de géneros alimentares, no caso da confeção própria pelo Município, verifica-se que o procedimento de contratação pública mais utilizado é o de **Concurso Público** (50%, n=3) para a aquisição de hortícolas, frutícolas e produtos cárneos e o **Ajuste Direto** (50%, n=3) para o pescado. Os critérios de adjudicação utilizados foram o **Preço Mais Baixo**, utilizado em 50 % dos Municípios (Albufeira, Aljezur e São Brás de Alportel) e a **Relação Qualidade/Preço**, também utilizado em 50% dos Municípios (Castro Marim, Monchique e Vila Real de Sto. António). A duração dos contratos públicos é equitativamente distribuída pelos seguintes períodos: Semanal, Ano Letivo, 12 meses, 18 meses, 2 anos e outras.

Nos Municípios que adotam a submodalidade de Celebração de Protocolos com Agrupamentos de Escolas, a duração dos protocolos varia entre 9 meses (ano letivo) e 12 meses.

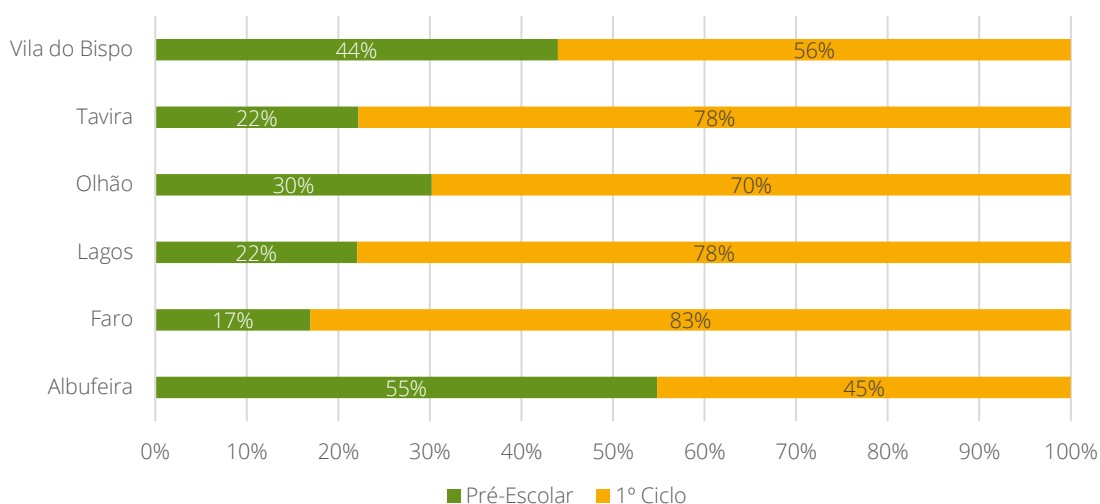


### Aquisição de Serviços Externos

As refeições fornecidas no Pré-Escolar e 1º CEB ao abrigo da modalidade de Aquisição de Serviços Externos representam cerca de 36 % (n= 1 406 547) do total de refeições servidas para estes níveis de ensino. A modalidade é praticada pelos Municípios de Vila do Bispo, Tavira, Olhão, Lagos, Faro e Albufeira. Embora esta modalidade seja praticada por apenas 6 Municípios, o total de refeições servidas representa uma percentagem considerável, cerca de 32%, do total de refeições da Região do Algarve, considerando que, principalmente Faro e Albufeira representam Municípios com um número elevado de refeições escolares. Cerca de 85% dos alunos que frequentam os estabelecimentos de ensino que dotam esta modalidade almoça na escola.

Aquisição de Serviços Externos	Pré-Escolar	1º Ciclo	Total
Número de Refeições	377 701	1 028 847	1 406 547
Número de Municípios que praticam a modalidade	6	6	6 de 16
Percentagem de alunos que almoça	86%	84%	85%

Gráfico 8 - Número de Refeições do Pré-Escolar e 1º CEB por Município e Nível de Ensino na Modalidade de Aquisição de Serviços



Relativamente aos procedimentos de contratação pública, apenas 2 Municípios (33%) os realizam ao abrigo do Acordo Quadro da AMAL (Faro e Olhão). A maioria (n=4, 67%) utiliza o critério Preço Mais Baixo. A duração dos contratos varia entre 1 Ano Letivo (n= 1, 17%), 2 Anos (n=2, 33%) e 3 anos (n=3, 50%).



#### iv. 2º CEB AO ENSINO SECUNDÁRIO

##### NÚMERO DE REFEIÇÕES

Em toda a Região do Algarve estima-se que sejam servidas nos refeitórios das escolas públicas, do 2º CEB até ao Ensino Secundário cerca de 1 860 971 refeições. Do total de refeições servidas, 44% (813 645) diz respeito ao 3º CEB, 38% (n=712 166) ao 2º ciclo e apenas 18% (n=335 160) ao Ensino Secundário.

Faro e Loulé representam os Municípios onde é fornecido o maior número de refeições para estes níveis de ensino, representando, em conjunto, cerca de 34% do total de refeições. Vila do Bispo, Alcoutim, Castro Marim, Monchique e Aljezur, representam os Municípios com menor número de refeições servidas, considerando que é nestes Municípios onde se regista o menor número de alunos matriculados e onde não existe oferta escolar ao nível do Ensino Secundário.

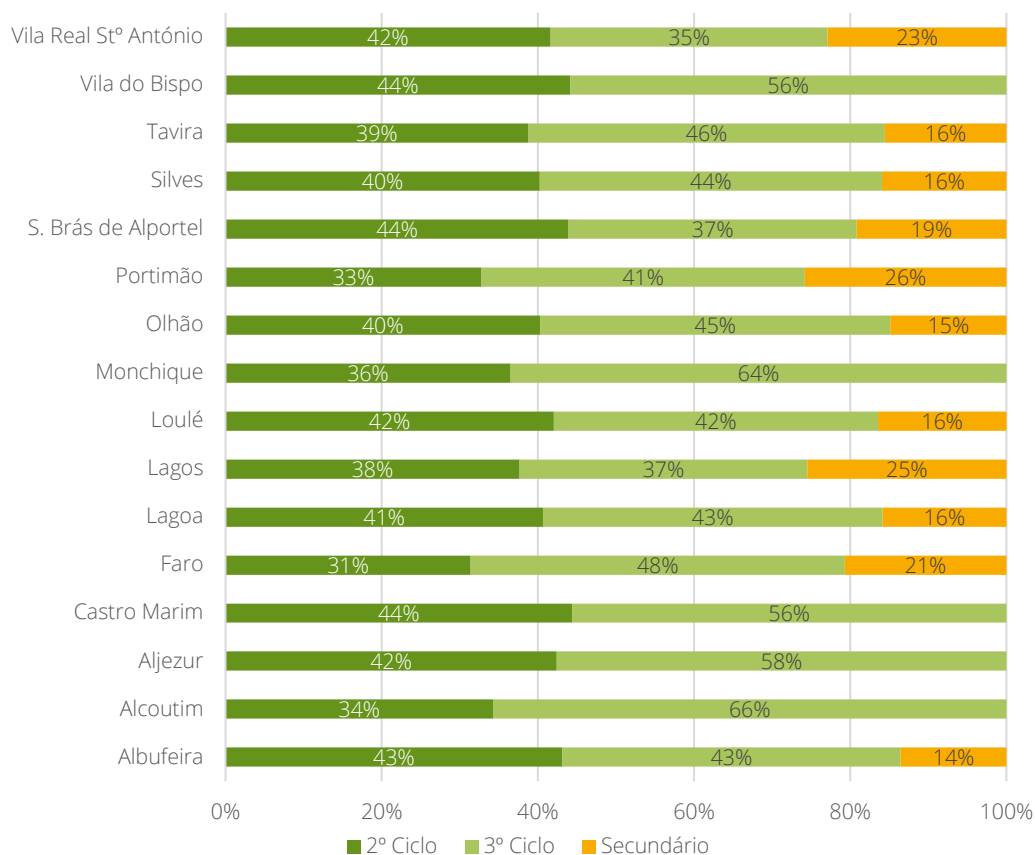
Tabela 3 - Número de Refeições do 2º CEB ao Ensino Secundário por Município

MUNICÍPIO	2º CICLO	3º CICLO	SECUNDÁRIO	TOTAL	%
ALBUFEIRA	100464	100890	31584	232938	12,5%
ALCOUTIM	4368	8379		12747	0,7%
ALJEZUR	9828	13338		23166	1,2%
CASTRO MARIM	6006	7524		13530	0,7%
FARO	109564	167067	72240	348871	18,7%
LAGOA	23660	25308	9240	58208	3,1%
LAGOS	38948	38133	26376	103457	5,6%
LOULÉ	117390	115938	45864	279192	15,0%
MONCHIQUE	4914	8550		13464	0,7%
OLHÃO	71890	80061	26544	178495	9,6%
PORTIMÃO	77168	97470	60816	235454	12,7%
S. BRÁS DE ALPORTEL	33852	28386	14784	77022	4,1%
SILVES	42406	46164	16800	105370	5,7%
TAVIRA	41860	49248	16800	107908	5,8%
VILA DO BISPO	4186	5301		9487	0,5%
VILA REAL STº ANTÓNIO	25662	21888	14112	61662	3,3%
TOTAL	712166	813645	335160	1860971	100%





Gráfico 9 - Percentagem de Refeições do 2º CEB ao Ensino Secundário por Município e Nível de Ensino



Analisado o número de alunos matriculados e o número de refeições diárias, verifica-se que a percentagem de alunos que almoça nos refeitórios escolares é superior no 2ºCEB, cerca de 41%, sendo no Ensino Secundário onde se regista a menor taxa de frequência, apenas 13,8%.

	2º Ciclo	3º Ciclo	Secundário
Matriculados	9 516	15 705	14 426
Total de refeições diárias	3 913	4 759	1 995
% de alunos que almoça	41,1%	30,3%	13,8%



## MODALIDADES DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES

Relativamente às modalidades de fornecimento de refeições praticadas nestes níveis de ensino, identificam-se duas modalidades:

- Exploração Própria (n= 1 832 874, 98%)
- Aquisição de Serviços Externos (n= 28 097, 2%)

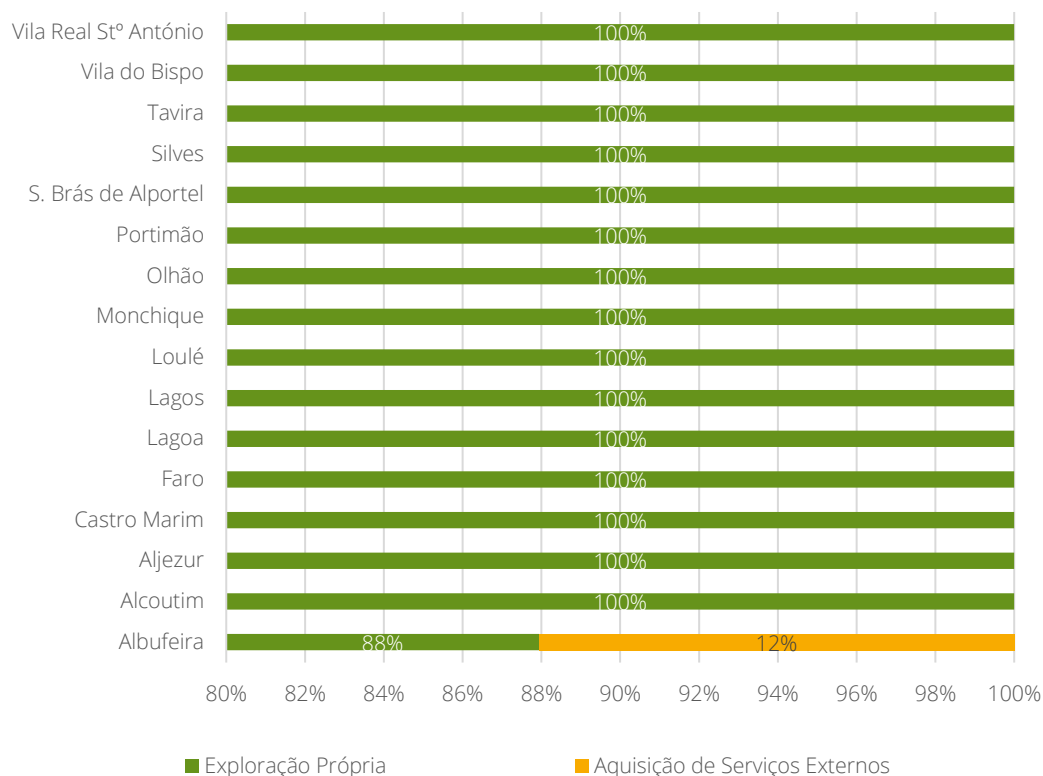
Gráfico 10 - Percentagem de Refeições do 2º CEB ao Ensino Secundário por Modalidade de Fornecimento



A modalidade de exploração própria é a mais representativa, sendo a aquisição de serviços externos apenas utilizada para fornecimento de um número muito reduzido de refeições, 28 000, apenas num estabelecimento de ensino do Município de Albufeira.

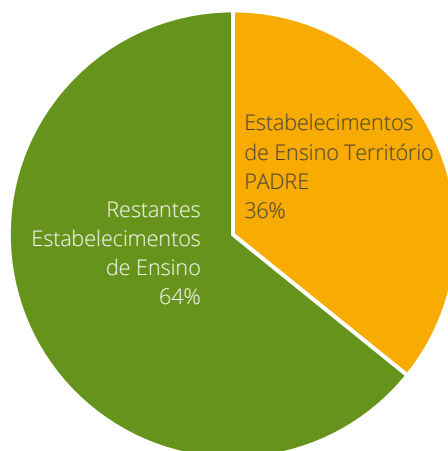


Gráfico 11 - Número de Refeições do 2º CEB ao Ensino Secundário por Município e Modalidade de Fornecimento



No que concerne ao número de refeições por localização geográfica dos estabelecimentos de ensino, conclui-se que o número de refeições servidas nos estabelecimentos de ensino do território PADRE representa cerca de 36 % (n= 666 426) do total de refeições, sendo o maior número de refeições servido nos restantes estabelecimentos de ensino (64%).

Gráfico 12 - Percentagem de Refeições do 2º CEB ao Ensino Secundário no Território PADRE e Não PADRE



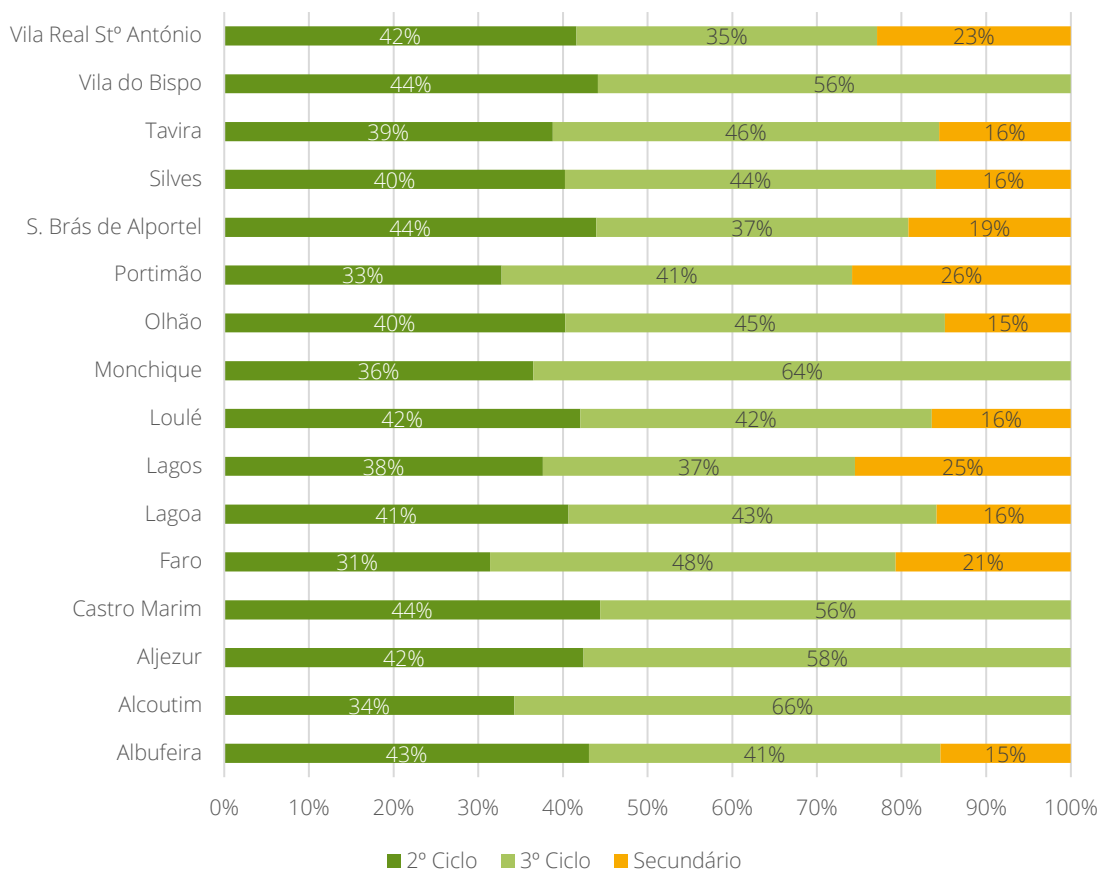


### Exploração Própria

A modalidade de Exploração Própria é adotada por todos os Municípios da Região do Algarve. O 3º Ciclo representa o nível de ensino onde é servido o maior número de refeições (n=797 742, 43%), em oposição com o Ensino Secundário que representa apenas 18% do total de refeições.

EXPLORAÇÃO PRÓPRIA	2º Ciclo	3º Ciclo	Secundário	Total
Número de Refeições	699 972	797 742	335 160	1 832 874
Número de municípios que praticam a modalidade	16	16	11	16 de 16
% de Alunos que Almoça	41%	30%	14%	27%

Gráfico 13 - Número de Refeições do 2º CEB ao Ensino Secundário por Município e Nível de Ensino



Em termos de contratação pública, o procedimento mais utilizado é a Consulta Prévia para os hortícolas (57%), frutícolas (52%), pescado (62%) e produtos cárneos (57%). O Preço mais baixo representa o critério de adjudicação mais utilizado (75%) em oposição com a Melhor Relação Qualidade/Preço com uma representatividade de apenas 25%. Os contratos públicos têm, na grande maioria, a duração média de 12 meses (95%).

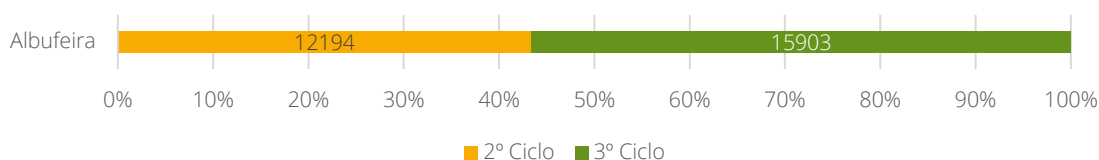


### Aquisição de Serviços Externos

A modalidade **aquisição de serviços externos** é adotada por apenas uma escola que serve cerca de 28 097 refeições no ano letivo para o 2º e 3º ciclo do ensino básico, apresentando uma taxa de frequência de 62%.

AQUISIÇÃO DE SERVIÇOS EXTERNOS	2º Ciclo	3º Ciclo	Total
Número de refeições	12 194	15 903	28 097
Número de municípios que praticam a modalidade	1	1	1
% de Alunos que almoça	61%	62%	62%

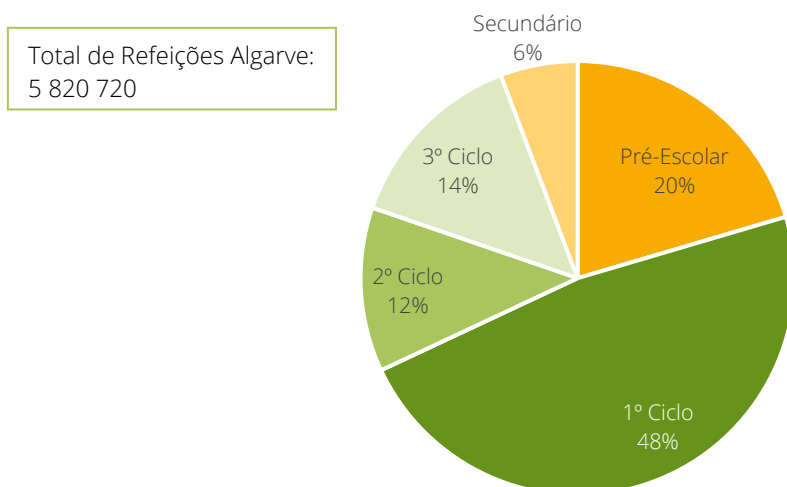
Gráfico 14 - Número de Refeições do 2º CEB ao Ensino Secundário por Município e Nível de Ensino na Modalidade de Aquisição de Serviços



### VISÃO GERAL DA REGIÃO DO ALGARVE

Numa análise macro de toda a Região do Algarve, são servidas, em todos os níveis de ensino cerca de 5 820 720 refeições anuais. Os níveis de ensino onde se regista o maior número de refeições são o 1º Ciclo (n= 2 769 856, 48%) e o Pré-Escolar (n= 1 189 892, 20%). A partir do 2º ciclo regista-se um decréscimo do número de refeições, representando as refeições do ensino secundário, apenas 6% (n= 335 160) do total de refeições.

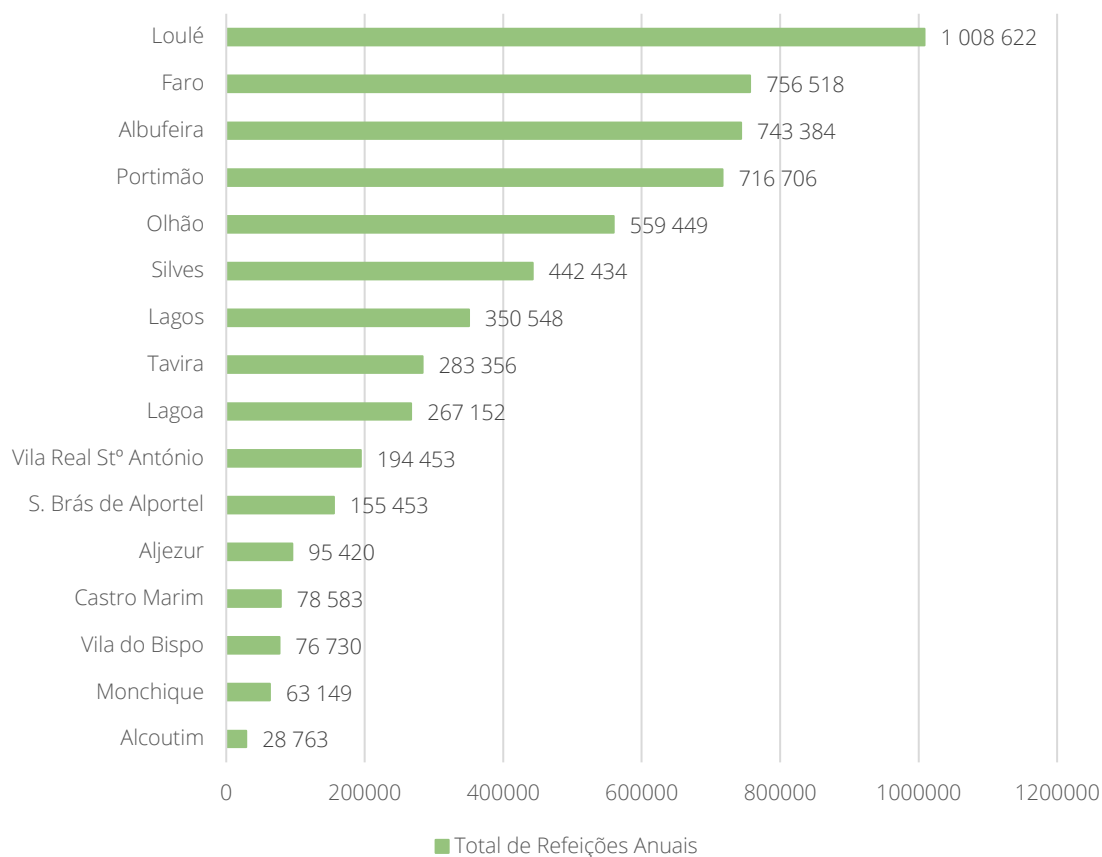
Gráfico 15 - Distribuição das Refeições por Nível de Ensino





Loulé, Albufeira, Portimão e Faro representam os Municípios com o maior número de refeições escolares no ano letivo. O número de refeições servidas nestes 4 Municípios representa cerca de 55% (n=3 225 230) do total de refeições de toda a Região do Algarve, contrastando com o total de refeições dos Municípios de Alcoutim, Monchique, Vila do Bispo e Castro Marim que representa apenas 4,2% (n=247 225).

Gráfico 16 - Total de Refeições por Município

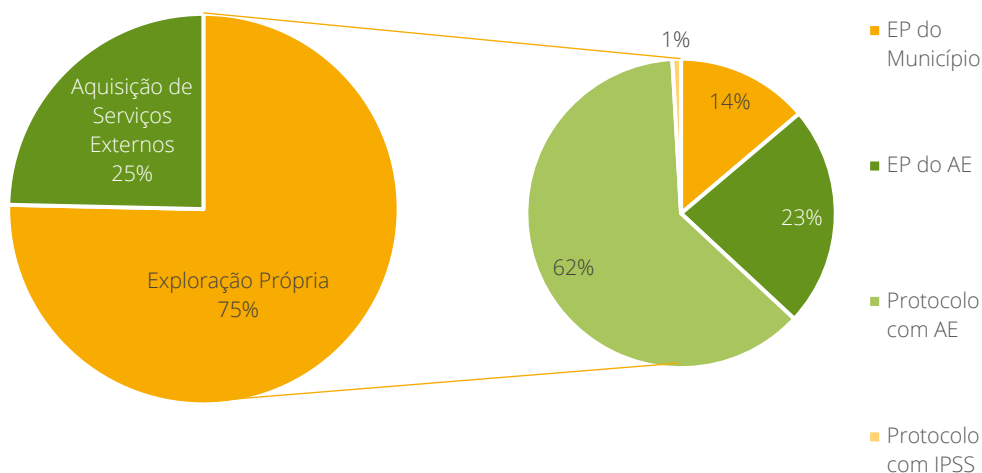


A modalidade de fornecimento de refeições dominante na Região é a Exploração Própria (75% das refeições servidas são confeccionadas nas instalações dos estabelecimentos de ensino ou nas cozinhas das IPSS). Apenas 25% é confeccionada e servida por empresas de restauração coletiva através da modalidade de aquisição de serviços externos.

No âmbito da modalidade de Exploração Própria, cerca de 62%, a maioria, é confeccionada pelos Agrupamentos de Escolas, através da celebração de protocolos. Apenas 14% das refeições são confeccionadas e geridas diretamente pelo Município.

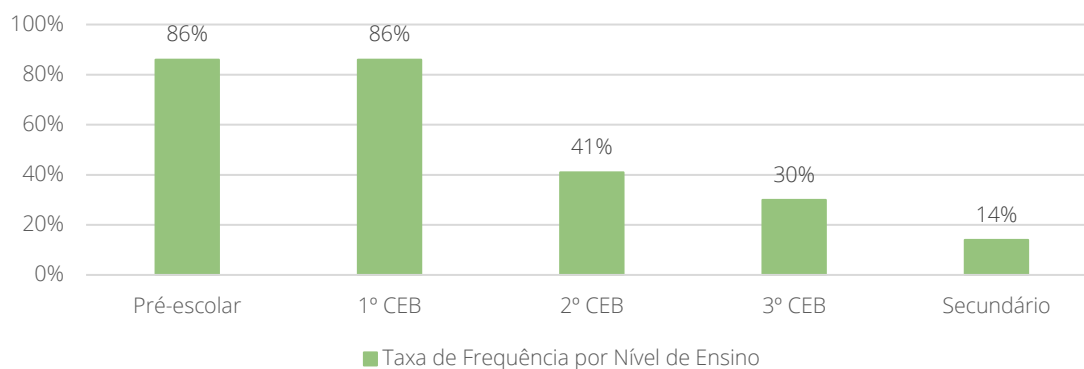


Gráficos 17 - Percentagem de Refeições por Modalidade de Fornecimento



É nos níveis de ensino do Pré-Escolar e 1º CEB onde a percentagem de alunos que almoça é maior (86%). À medida que os alunos progredem nos níveis de ensino, verifica-se que a taxa de frequência nos refeitórios escolares vai decrescendo, com especial incidência no ensino secundário onde a percentagem de alunos que almoça é de apenas 14%.

Gráfico 18 - Percentagem de Alunos que Almoça nos Refeitórios Escolares por Nível de Ensino

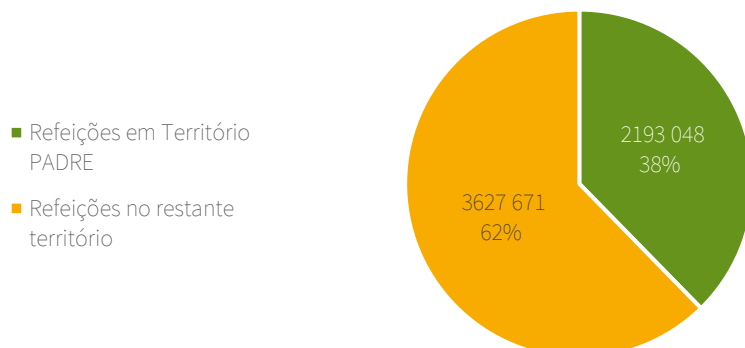


Em termos de distribuição geográfica das refeições nos estabelecimentos de ensino pertencentes ao território PADRE e o restante território, verifica-se que a maioria das refeições são servidas nos estabelecimentos de ensino que não pertencem ao território PADRE (62%, n= 3 627 671). Apesar desta prevalência e considerando que é no território não PADRE onde se verifica o maior número de alunos matriculados, o número de refeições servidas nos estabelecimentos de ensino do território PADRE é significativamente expressivo. Para este facto contribui a percentagem de alunos que frequenta os refeitórios escolares no território PADRE,



cerca de 62%, uma percentagem notoriamente superior à dos restantes estabelecimentos de ensino (45%).

Gráfico 19 - Percentagem de Refeições no Território PADRE e Não PADRE



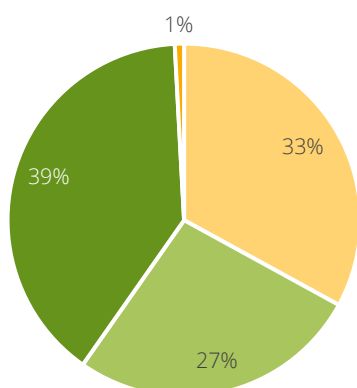
PERCENTAGEM DE ALUNOS QUE ALMOÇA NOS REFEITÓRIOS ESCOLARES	Pré-Escolar	1º CEB	2º CEB	3º CEB	Secundário	TOTAL
Estabelecimentos ensino território PADRE	88%	89%	52%	40%	14%	62%
Restantes estabelecimentos	85%	84%	36%	26%	14%	44%

Ao efetuar uma análise sobre as modalidades de fornecimento de refeições adotadas nos estabelecimentos de ensino do território PADRE e nos restantes estabelecimentos, verifica-se que em ambos prevalece a Exploração Própria com 73% no território PADRE e 77% no restante território.



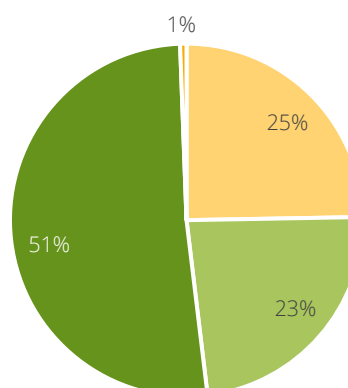


Gráfico 20 - Modalidades de Fornecimento praticadas no território PADRE



- Confeção Própria
- Aquisição de Serviços Externos
- Protocolo com Agrupamentos de Escolas
- Protocolo com IPSS

Gráfico 21 - Modalidades de Fornecimento praticadas no restante território



- Confeção Própria
- Aquisição de Serviços Externos
- Protocolo com Agrupamentos de Escolas
- Protocolo com IPSS

Numa análise atenta sobre as modalidades de fornecimento de refeições adotadas pelos Municípios localizados na orla interior da Região do Algarve que são também os Municípios com o menor número de refeições, verifica-se uma clara predominância da Exploração Própria, à exceção de Vila do Bispo. Exemplo disso é o Município de Monchique, com competências na área da educação até ao 9ºano de escolaridade que procede à confeção e gestão das refeições para todos os níveis de ensino.

	Exploração Própria	Aquisição de Serviços Externos
Aljezur	✓	
Monchique	✓	
Alcoutim	✓	
São Brás de Alportel	✓	
Vila do Bispo	✓	✓

Em contrapartida, nos Municípios localizados na orla litoral da Região, que são também os que possuem o maior número de refeições, apesar da modalidade de exploração própria ser dominante, é nestes Municípios onde a modalidade de aquisição de serviços externos é mais utilizada.



	Exploração Própria	Aquisição de Serviços Externos
Faro	✓	✓
Loulé	✓	
Albufeira	✓	✓
Portimão	✓	
Tavira		✓

Apesar de estar prevista a conclusão do processo de transferência de competências na área da educação do 2º ciclo até ao ensino secundário para os Municípios, até março de 2022, apenas 5 Municípios (31%) assumiram a delegação de competências para estes níveis de ensino. Analisada a modalidade de fornecimento de refeições adotada por estes Municípios, observa-se a existência de uma tendência para a modalidade de Exploração Própria através de exploração direta pelos Municípios ou através de protocolos com Agrupamentos de Escolas. De referir que apesar do Município de Faro, no ano letivo de 2020/2021, ter adotado a modalidade de Aquisição de Serviços Externos para o Pré-Escolar e 1º CEB, manifestou a intenção de alterar a modalidade de fornecimento de refeições para Exploração Própria através de Protocolos de Cooperação com os Agrupamentos de Escolas, no ano letivo de 2021/2022.

	Confeção Própria	Aquisição de Serviços Externos	Protocolo com Agrupamentos de Escolas
Faro		✓	✓
Lagos		✓	✓
Monchique	✓		
Portimão			✓
Silves			✓

## v. VALOR ECONÓMICO DAS REFEIÇÕES ESCOLARES

Por forma a apurar o valor económico das refeições escolares de todos os níveis de ensino foram aferidos os custos por refeição, tendo sido recolhida informação junto dos Municípios e Agrupamentos de Escolas, no âmbito dos inquéritos e entrevistas realizadas, sobre os custos imputados à confeção e fornecimento de refeições. Desta forma, para apuramento do custo por refeição, foram considerados os seguintes pressupostos de cálculo:

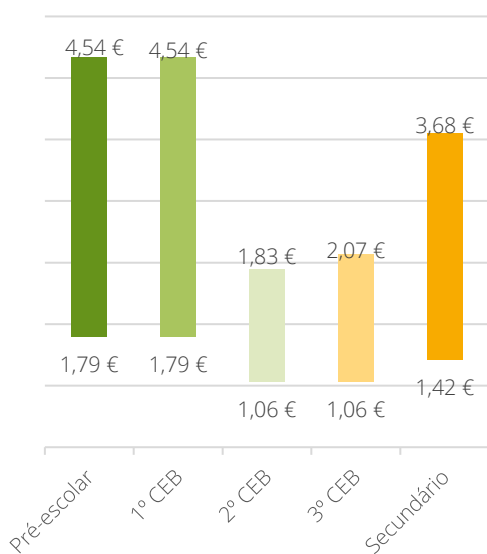
- Aferição do custo unitário por refeição, por nível de ensino e estabelecimento de ensino. Para o efeito foram considerados os custos com aquisição de géneros alimentares, mão de obra, despesas gerais, etc.;



- Nos níveis de ensino do 2º Ciclo ao ensino Secundário para o cálculo do custo unitário por refeição não foram apurados os custos com mão de obra uma vez que a maioria dos Municípios ainda não assumiu a delegação de competências do 2º Ciclo ao Ensino Secundário sendo, como tal, a gestão de recursos humanos efetuada pelos serviços centrais do Ministério da Educação, pelo que não é possível apurar estes custos;
- Considerando a heterogeneidade de valores apresentados pelos Municípios referentes aos custos por refeição (Figura 24), foi efetuado o cálculo da média ponderada, de forma a apurar o custo médio por refeição, por nível de ensino e modalidade, de acordo com o número de refeições fornecidas, tendo sido apurados os valores indicados na Tabela 4.

Gráficos 22 - Variação do Custo das Refeições por Modalidade de Fornecimento de Refeições. Fonte: cálculo próprio efetuado com base nos custos indicados pelos Municípios e Agrupamentos de Escolas.

#### Exploração Própria



#### Aquisição de Serviços Externos





Protocolo com Agrupamentos de Escolas



Protocolo com IPSS

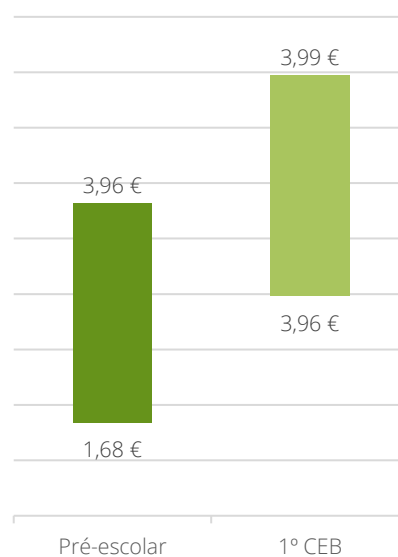


Tabela 4 – Custo Médio das Refeições Escolares por Nível de Ensino e Modalidade

MODALIDADE DE FORNECIMENTO	Pré-Escolar	1º Ciclo	2º Ciclo	3º Ciclo	Secundário/ Profissional
Exploração Própria	2,87 €	2,64 €	1,29 €	1,26 €	2,03 €
Celebração De Protocolos C/ AE	2,68 €	2,72 €	1,04 €	1,03 €	1,31 €
Celebração De Protocolos C/ IPSS	3,09 €	3,98 €	- €	- €	- €
Aquisição De Serviços Externos	2,70 €	2,95 €	2,07 €	2,07 €	- €

## VALOR ECONÓMICO REAL

De acordo com o levantamento de informação efetuado, num ano letivo, são servidas cerca de 5,8 milhões de refeições nos níveis de ensino do pré-escolar ao ensino secundário da Região do Algarve. Em conformidade com o custo unitário das refeições apurado para cada nível de ensino, o total das refeições servidas representa um valor económico estimado de 13, 4 milhões de euros.

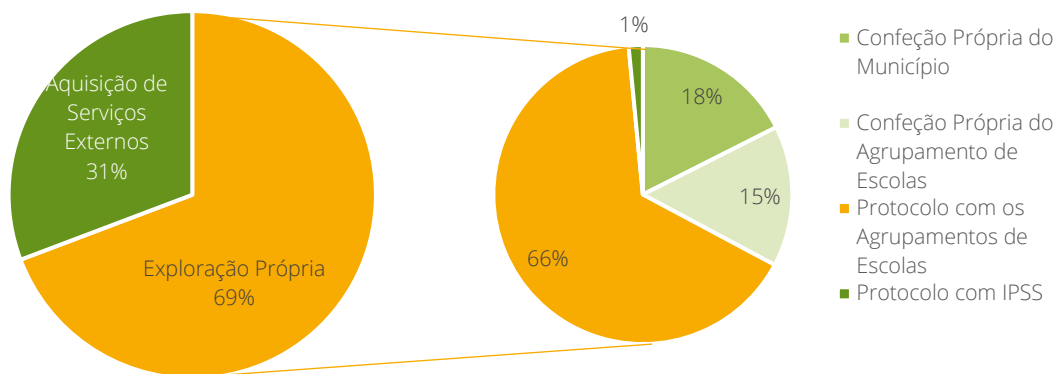
Tabela 5 - Valor Económico Real das Refeições por Município



MUNICÍPIOS	VALOR ECONÓMICO REAL	% NO VALOR TOTAL
Albufeira	1 735 245 €	13%
Alcoutim	59 094 €	0,4%
Aljezur	237 352 €	1,8%
Castro Marim	193 324 €	1,4%
Faro	1 565 835 €	11,7%
Lagoa	666 473 €	5%
Lagos	829 620 €	6,2%
Loulé	2 364 350 €	17,7%
Monchique	153 722 €	1,1%
Olhão	1 342 550 €	10%
Portimão	1 563 381 €	11,7%
S. Brás de Alportel	323 374 €	2,4%
Silves	1 026 950 €	7,7%
Tavira	657 990 €	4,9%
Vila do Bispo	203 053 €	1,5%
Vila Real de Santo António	451 777 €	3,4%
TOTAL	13 374 091 €	100%

Loulé representa o Município com o maior valor económico (n= 2 364 350, 18%). Se consideramos os Municípios com o maior número de refeições, nomeadamente Albufeira, Faro, Loulé, Olhão e Portimão conclui-se que, em conjunto, geram cerca de 64% do valor económico de todas as refeições da Região. Os restantes 11 Municípios geram apenas 36% do valor económico total.

Gráficos 23 - Percentagem do Valor Económico Real por Modalidade de Fornecimento



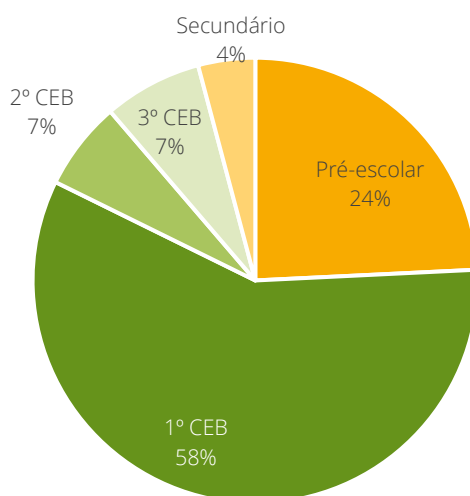


Em termos de modalidade de fornecimento de refeições escolares, a modalidade de Exploração Própria é a que mais gera valor económico, cerca de 69% do valor total (n= 9 261 041 €). No âmbito da modalidade de exploração própria, os Protocolos de Cooperação com Agrupamentos de Escolas são os que mais contribuem para o valor económico (n= 6 081 870 €, 66%), seguidos do Confeção Própria pelo Município (n= 1 625 844 €, 18%). A exploração e confeção própria efetuada pelos Agrupamentos de Escolas nos estabelecimentos de ensino cuja competência da educação é ainda do Ministério da Educação corresponde acerca de 15% (n=1 412 077€) e os protocolos com IPSS apenas 1 % (n= 141 249€).

A modalidade de aquisição de serviços externos corresponde a 31% (n= 4 113 050€) do Valor Económico Total.

Ao analisar a distribuição do valor económico por nível de ensino verifica-se que é no 1º CEB onde é atribuído o maior valor económico (58%), em contrapartida, o nível de ensino Secundário representa apenas 4% de valor económico total.

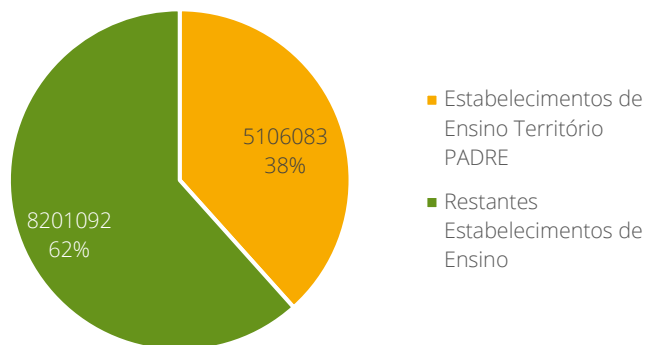
Gráfico 24 - Percentagem do Valor Económico Real por Nível de Ensino



No que concerne à distribuição geográfica dos estabelecimentos de ensino, verifica-se que o território PADRE representa cerca de 38% do valor económico total (n= 5 106 083), sendo a grande maioria do Valor Económico Real representado pelos estabelecimentos de ensino do restante território (n= 8 201 092, 62%).



Gráfico 25 - Percentagem do Valor Económico Real no Território PADRE e não PADRE



## VALOR ECONÓMICO POTENCIAL

De forma a calcular o Valor Económico Potencial, ou seja, o valor que seria gerado caso todos os alunos matriculados almoçassem nas escolas, foi considerado o número de alunos matriculados (63 933) por nível de ensino e o custo unitário por refeição. Desta forma, o Valor Económico Gerado pelas Refeições Escolares seria cerca de 23,5 milhões de euros por ano letivo, representando um aumento de cerca de 76%.

Tabela 6 - Valor Económico Potencial por Município

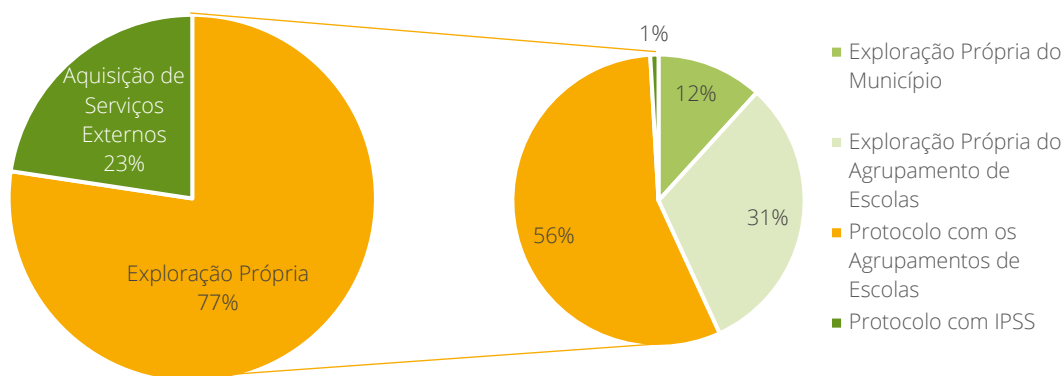
MUNICÍPIOS	VALOR ECONÓMICO POTENCIAL	%
Albufeira	3 062 967 €	13%
Alcoutim	59 094 €	0,3%
Aljezur	269 871 €	1,1%
Castro Marim	288 173 €	1,2%
Faro	2 997 217 €	12,7%
Lagoa	1 169 097 €	5%
Lagos	1 244 682 €	5,3%
Loulé	4 416 481 €	18,8%
Monchique	187 847 €	0,8%
Olhão	2 406 438 €	10,2%
Portimão	3 001 480 €	12,8%
S. Brás de Alportel	633 738 €	2,7%
Silves	1 451 556 €	6,2%
Tavira	1 112 901 €	4,7%
Vila do bispo	239 677 €	1%
Vila Real Stº António	998 432 €	4,2%
TOTAL	23 539 653 €	100%

O valor económico potencial que seria gerado por cada Município varia de acordo com o número de matriculados e não com a taxa de frequência dos refeitórios escolares. Ainda assim,



Loulé continua a ser o Município com o maior valor económico, passando de 2 364 350€ para 4 416 481€. Analisando os Municípios que mais impacto têm no valor económico – Albufeira, Faro, Loulé, Olhão e Portimão, verifica-se que todos eles aumentaram o seu valor económico considerando que são, os Municípios com menor taxa de frequência a partir do 2º Ciclo. O peso económico dos restantes 11 Municípios desce para 32,5% do Valor Económico Potencial considerando que apesar de registarem uma taxa de frequência superior, têm um número inferior de alunos matriculados.

Gráficos 26 - Percentagem do Valor Económico Potencial por Modalidade de Fornecimento



No que diz respeito às modalidades de fornecimento de refeições escolares verifica-se a mesma tendência apurada no valor económico real, continuando a Exploração Própria a ser a modalidade mais utilizada passando de 69% (n= 9 261 041 €) para 77% (n= 18 214 624€). Contrariamente, a modalidade de Aquisição de Serviços perderia representatividade no computo do valor económico geral, passando de 31% (n= 4 113 050€) para 23 % (n=5 325 029€).

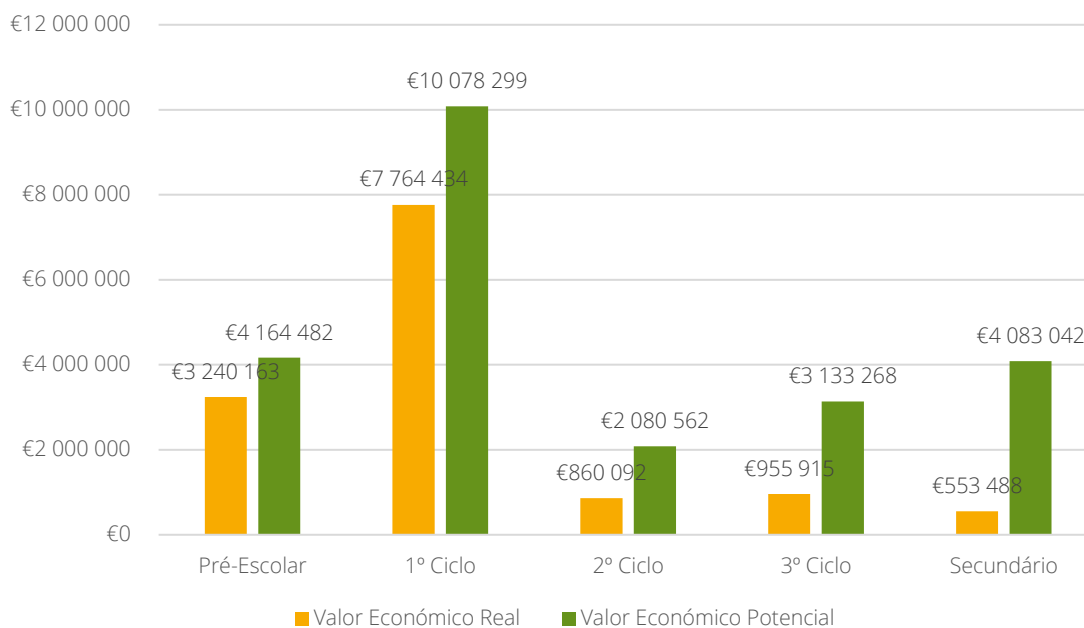
No âmbito da modalidade de Exploração Própria, a exploração direta efetuada pelos Agrupamentos de Escolas, representa o maior aumento, passando de 1 421 077€ (15%) para 5 717 324€ (56%), uma vez que é nos níveis de ensino a partir do 2º ciclo onde a taxa de frequência é menor.

Se todos os alunos matriculados almoçassem na escola, continuaria a ser o 1º ciclo onde se verificaria o maior número de refeições uma vez que é, também, o nível que regista o maior número de matriculados. Porém, seria no ensino secundário onde se registaria o aumento mais expressivo, passando de apenas 553 488 € para 4 083 042 €.



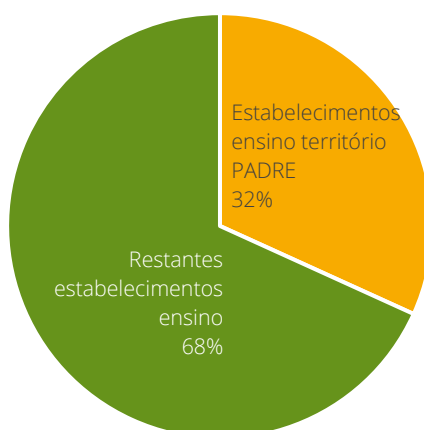


Gráfico 27 - Valor Económico Real vs. Valor Económico Potencial por Nível de Ensino



Caso todos os alunos almoçassem nos refeitórios, o grande impacto em termos de valor económico aconteceria no território não PADRE, passando de 8 268 008 €, com uma representação de cerca de 62% no valor económico total para 16 057 082 € (68%). No território PADRE registar-se-ia um aumento do valor económico de cerca de 2,4 milhões de euros, representando cerca de 7,5 milhões de euros no valor económico total.

Gráfico 28 - Percentagem do Valor Económico Potencial no território PADRE e Não PADRE



## vi. VALORAÇÃO ECONÓMICA DAS EMENTAS ESCOLARES

As refeições escolares configuram no âmbito do mercado institucional de alimentos, o envolvimento e mobilização de uma enorme quantidade de operadores económicos



especialmente no que se refere a fornecedores de produtos agroalimentares, assumindo o setor primário grande relevância na valoração económica das refeições escolares. Assim, de forma a aferir o potencial do mercado institucional de alimentos no âmbito das refeições escolares, para o setor primário do território, foi estimada a quantidade de hortícolas, frutícolas e pescado consumidos nas refeições escolares dos estabelecimentos de ensino da Região do Algarve. Para o efeito adotou-se a seguinte metodologia:

- Consulta das ementas escolares da Região do Algarve e levantamento dos pratos mais fornecidos (Sopa, Prato Principal, Acompanhamento de Legumes e Sobremesa). Para efeito de seleção de amostra, analisaram-se as ementas servidas em Agrupamentos de Escolas de 13 Municípios, na semana de 20 a 24 de setembro de 2021;
- Elaboração de uma Ementa Modelo para um período de 10 dias letivos, por uma Nutricionista credenciada pela Ordem dos Nutricionistas, com base nos pratos mais fornecidos nas ementas consultadas e de acordo com os critérios nutricionais recomendados pela Direção Geral da Educação para a elaboração de ementas;
- Consulta das capitações recomendadas para cada alimento utilizado em cada refeição, de acordo com o nível escolar e o documento “Orientações Sobre Ementas e Refeitórios Escolares” (Direção Geral de Educação, 2018);
- Cálculo da quantidade de hortícolas, frutícolas e pescado consumido e adquirido anualmente para cada nível de ensino, desde o ensino pré-escolar até ao ensino secundário, pressupondo que a ementa modelo seria fornecida durante um ano letivo.
- Consulta dos preços relativos aos produtos alimentares na plataforma Sistema de Informação de Mercados Agrícolas (SIMA) de forma a apurar as suas cotações nos mercados de produção e nos mercados abastecedores caso os mesmos tivessem sido adquiridos localmente. Para os restantes produtos para os quais a plataforma SIMA não disponibiliza cotações, foram consultadas tabelas de preços de empresas habitualmente fornecedoras dos refeitórios escolares.



SEMANA 1	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
SOPA	Brócolos	Creme de Cenoura	Couve Lombarda	Creme de Ervilhas	Abóbora
PRATO	Jardineira de vaca	Filete de salmão no forno com arroz de tomate e salada de alface, beterraba e milho	Esparguete à Bolonhesa (porco) c/ salada de alface, cenoura e couve roxa	Bacalhau assado c/batata corada, cenoura e brócolos cozidos	Bifinhos de peru com cogumelos, arroz de cenoura e salada de tomate, pepino e cebola
SOBREMESA	Laranja	Melancia	Pera	Banana	Maçã
SEMANA 2	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
SOPA	Juliana	Alho Francês	Espinafres	Feijão verde	Nabiças
PRATO	Douradinhos de peixe no forno com arroz de tomate e brócolos cozidos	Rancho (carne de porco)	Filetes de pescada no forno com salada camponesa	Peito de frango estufado com arroz de cenoura e salada de alface e beterraba	Massa primavera de atum, ovo, ervilha, cenoura e milho com salada de pepino e tomate
SOBREMESA	Maçã	Laranja	Banana	Pera	Melão

## PRODUTOS HORTÍCOLAS

Por forma a ser possível identificar quais os produtos mais consumidos em termos de hortícolas, foram identificados os produtos necessários à preparação e confeção dos pratos identificados na ementa e verificada a frequência dos produtos utilizados ao longo do ano letivo. Foram apurados, no total 21 produtos hortícolas, sendo os utilizados com maior frequência e em maior quantidade os seguintes: cenoura, batata, cebola, nabo, alface, beterraba, courgette, tomate, abóbora, feijão verde.



Tabela 7 – Quantidade Necessária Estimada (kg) de Produtos Hortícolas

Tipo de Produtos	Pré-Escolar	1º Ciclo	2º Ciclo	3º Ciclo	Secundário/ Profissional	TOTAL
Abóbora	20 082	48 131	12 819	14 646	6 033	101 710
Alface	20 082	48 131	24 926	28 478	11 731	133 347
Alho-francês	15 619	37 435	15 668	17 900	7 374	93 996
Batata	64 708	171 132	56 261	64 278	28 489	384 868
Beterraba	17 851	42 783	17 092	19 527	8 044	105 297
Brócolos	11 714	32 087	12 819	14 646	6 703	77 970
Cebola	57 456	137 708	43 798	50 039	20 612	309 614
Cenoura	74 749	179 154	66 944	76 483	31 505	428 835
Cogumelos	5 578	16 044	5 341	6 102	3 016	36 082
Courgette	17 851	42 783	17 092	19 527	8 044	105 297
Couve lombarda	13 388	37 435	12 107	13 832	6 368	83 130
Couve-flor	13 388	32 087	14 243	16 273	6 703	82 695
Couve-roxa	6 694	18 718	6 409	7 323	3 352	42 495
Ervilha	16 735	42 783	14 955	17 087	7 374	98 934
Espinafres	6 694	16 044	5 697	6 509	2 681	37 625
Feijão-verde	13 388	40 109	17 092	19 527	9 384	99 501
Milho	6 694	16 044	6 053	6 916	4 357	40 064
Nabiça	11 157	32 087	10 682	12 205	6 033	72 164
Nabo	26 776	64 175	25 638	29 291	12 066	157 945
Pepino	6 694	16 044	7 122	8 136	3 352	41 347
Repolho	13 388	32 087	14 243	16 273	6 703	82 695
Tomate	17 293	41 446	16 736	19 121	7 876	102 472
<b>TOTAL</b>	<b>457 978</b>	<b>1 144 448</b>	<b>423 739</b>	<b>484 119</b>	<b>207 799</b>	<b>2 718 083</b>

Para confeção dos pratos propostos na ementa seriam necessárias cerca de 2 718 000 Kg de hortícolas, representando a cenoura o produto hortícola mais utilizado (n= 428 835 Kg.).



Tabela 8 - Valor Económico dos Produtos Hortícolas

Tipo de Produtos	Pré-Escolar	1º Ciclo	2º Ciclo	3º Ciclo	Secundário/ Profissional	TOTAL
Abóbora	14 780 €	35 423 €	9 434 €	10 779 €	4 440 €	74 856 €
Alface	39 698 €	95 145 €	49 273 €	56 294 €	23 189 €	263 598 €
Alho-francês	71 840 €	172 182 €	72 063 €	82 331 €	33 914 €	432 330 €
Batata	32 186 €	85 122 €	27 985 €	31 972 €	14 170 €	191 435 €
Beterraba	27 787 €	66 599 €	26 606 €	30 398 €	12 521 €	163 911 €
Brócolos	20 264 €	55 506 €	22 175 €	25 335 €	11 596 €	134 876 €
Cebola	36 951 €	88 563 €	28 167 €	32 181 €	13 256 €	199 119 €
Cenoura	42 853 €	102 708 €	38 378 €	43 847 €	18 062 €	245 847 €
Cogumelos	22 592 €	64 977 €	21 632 €	24 714 €	12 217 €	146 132 €
Courgette	19 958 €	47 834 €	19 110 €	21 833 €	8 993 €	117 728 €
Couve lombarda	8 856 €	24 764 €	8 009 €	9 150 €	4 213 €	54 991 €
Couve-flor	19 468 €	46 659 €	20 712 €	23 663 €	9 747 €	120 249 €
Couve-roxa	5 978 €	16 715 €	5 724 €	6 539 €	2 993 €	37 948 €
Ervilha	115 270 €	294 690 €	103 013 €	117 692 €	50 789 €	681 454 €
Espinafres	12 858 €	30 818 €	10 944 €	12 503 €	5 150 €	72 273 €
Feijão-verde	38 509 €	115 371 €	49 164 €	56 169 €	26 994 €	286 208 €
Milho	2 075 €	4 974 €	1 877 €	2 144 €	1 351 €	12 420 €
Nabiça	18 601 €	53 498 €	17 811 €	20 348 €	10 058 €	120 317 €
Nabo	116 923 €	280 233 €	111 954 €	127 907 €	52 688 €	689 705 €
Pepino	8 080 €	19 367 €	8 597 €	9 822 €	4 046 €	49 911 €
Repolho	8 408 €	20 153 €	8 946 €	10 220 €	4 210 €	51 937 €
Tomate	19 454 €	46 627 €	18 828 €	21 511 €	8 861 €	115 281 €
<b>TOTAL</b>	<b>703 391 €</b>	<b>1 767 925 €</b>	<b>680 400 €</b>	<b>777 352 €</b>	<b>333 458 €</b>	<b>4 262 525 €</b>

Apesar da cenoura e a batata representarem os produtos mais utilizados, o nabo e a ervilha são os produtos com maior valor económico, fruto da sua maior cotação no mercado, representando os dois cerca de 32% do Valor Económico Total

### PRODUTOS FRUTÍCOLAS

Em termos de produtos frutícolas, foram escolhidas seis frutas para integrarem a ementa: banana, laranja, maçã, melancia, melão e pera.



Tabela 9 – Quantidade Necessária Estimada (kg) de Produtos Frutícolas

Tipo de Produtos	Pré-Escolar	1º Ciclo	2º Ciclo	3º Ciclo	Secundário/ Profissional	Total
Banana	16 735	40 109	21 365	24 409	10 055	112 673
Laranja	17 851	42 783	22 789	26 037	10 725	120 185
Maçã	17 851	42 783	22 789	26 037	10 725	120 185
Melancia	13 946	33 424	17 804	20 341	8 379	93 894
Melão	10 041	24 065	12 819	14 646	6 033	67 604
Pera	17 851	42 783	22 789	26 037	10 725	120 185
<b>Total</b>	<b>94 273</b>	<b>225 948</b>	<b>120 356</b>	<b>137 506</b>	<b>56 642</b>	<b>634 726</b>

De acordo com pressupostos de cálculo mencionados, apurou-se um consumo de cerca de 635 000 Kg de fruta, num ano letivo.

A laranja, a maçã e a pera constituem os frutos que representam a maior porção de quantidades necessárias, cerca de 57 % da quantidade total de frutícolas necessárias.

Tabela 10 - Valor Económico dos Produtos Frutícolas

Tipo de Produtos	Pré-Escolar	1º Ciclo	2º Ciclo	3º Ciclo	Secundário/ Profissional	Total
Banana	32 994 €	79 077 €	42 122 €	48 124 €	19 824 €	222 140 €
Laranja	16 924 €	40 563 €	21 607 €	24 686 €	10 169 €	113 948 €
Maçã	25 273 €	60 573 €	32 265 €	36 863 €	15 185 €	170 158 €
Melancia	8 041 €	19 272 €	10 266 €	11 729 €	4 831 €	54 139 €
Melão	12 028 €	28 829 €	15 356 €	17 545 €	7 227 €	80 986 €
Pera	32 078 €	76 883 €	40 953 €	46 789 €	19 274 €	215 978 €
<b>Total</b>	<b>127 339 €</b>	<b>305 197 €</b>	<b>162 570 €</b>	<b>185 735 €</b>	<b>76 509 €</b>	<b>857 349 €</b>

Em termos de valor económico, a fruta que representa mais valor é a banana com cerca de 222 140 €, o correspondente a 26% do valor económico dos produtos frutícolas.

## PESCADO

Relativamente aos produtos de pescado foi efetuada a capitação de atum, bacalhau, pescada e salmão. Estima-se que em média seja consumidos cerca de 292 197 Kg de peixe, representando a pescada, o peixe com a maior quantidade necessária, cerca de 117 087 Kg para confeção das refeições durante um ano letivo.



Tabela 12 - Quantidade Necessária Estimada (kg) de Pescado

Tipo de Produtos	Pré-Escolar	1º Ciclo	2º Ciclo	3º Ciclo	Secundário/ Profissional	Total
Atum	9 483	24 065	7 122	8 136	3 687	52 493
Bacalhau	10 599	26 739	9 258	10 577	4 692	61 866
Pescada	17 851	46 794	19 941	22 782	9 720	117 087
Salmão	9 483	26 739	9 258	10 577	4 692	60 750
<b>Total</b>	<b>47 416</b>	<b>124 338</b>	<b>45 579</b>	<b>52 073</b>	<b>22 791</b>	<b>292 197</b>

O peixe comporta um valor económico de cerca de 2 033 894 € representando o salmão, o peixe com o valor económico mais elevado (n=732 649, 36%). Tal facto é justificado essencialmente pela cotação no mercado mais elevada.

Tabela 11 - Valor Económico do Pescado

Tipo de Produtos	Pré-Escolar	1º Ciclo	2º Ciclo	3º Ciclo	Secundário/ Profissional	Total
Atum	57 502 €	145 923 €	43 183 €	49 336 €	22 355 €	318 299 €
Bacalhau	96 184 €	242 660 €	84 018 €	95 990 €	42 582 €	561 434 €
Pescada	64 262 €	168 458 €	71 786 €	82 015 €	34 991 €	421 513 €
Salmão	114 366 €	322 478 €	111 653 €	127 563 €	56 588 €	732 649 €
<b>Total</b>	<b>332 314 €</b>	<b>879 520 €</b>	<b>310 640 €</b>	<b>354 904 €</b>	<b>156 516 €</b>	<b>2 033 894 €</b>

## PRODUTOS CÁRNEOS

Em termos de produtos cárneos foram apuradas as quantidades para carne de frango, peru, porco e vaca. Em média serão necessários cerca de 251 147 Kg de carne, sendo a de porco a mais representativa (80 066Kg.).

Tabela 13 - Quantidade Necessária Estimada (kg) de Produtos Cárneos

Tipo de Produtos	Pré-Escolar	1º Ciclo	2º Ciclo	3º Ciclo	Secundário/ Profissional	Total
Frango	9 483	24 065	8 546	9 764	4 357	56 215
Peru	9 483	24 065	8 546	9 764	4 357	56 215
Porco	12 830	34 761	12 107	13 832	6 536	80 066
Vaca	9 483	25 402	8 902	10 171	4 692	58 650
<b>Total</b>	<b>41 279</b>	<b>108 295</b>	<b>38 101</b>	<b>43 530</b>	<b>19 942</b>	<b>251 147</b>



A carne de frango e de peru são as que representam um valor económico mais elevado (n= 870 135 €), cerca de 65% do valor económico de todos os produtos cárneos.

Tabela 14 - Valor Económico dos Produtos Cárneos

Tipo de Produtos	Pré-Escolar	1º Ciclo	2º Ciclo	3º Ciclo	Secundário/ Profissional	Total
Frango	70 270 €	178 325 €	63 326 €	72 349 €	32 286 €	416 556 €
Peru	76 515 €	194 174 €	68 954 €	78 780 €	35 155 €	453 579 €
Porco	39 249 €	106 339 €	37 036 €	42 313 €	19 993 €	244 930 €
Vaca	36 060 €	96 593 €	33 850 €	38 674 €	17 842 €	223 018 €
<b>Total</b>	<b>222 093 €</b>	<b>575 431 €</b>	<b>203 166 €</b>	<b>232 116 €</b>	<b>105 277 €</b>	<b>1 338 083 €</b>

## LEGUMINOSAS

Para a categoria das leguminosas foi efetuada a quantificação e valoração do feijão encarnado e do grão de bico. Uma vez que são produtos menos utilizados nas refeições da ementa, apresentam quantidades e valoração económica inferiores. Para o total das refeições, seriam necessários 11 301 Kg de feijão encarnado e grão de bico, representando um valor económico de cerca de 18,7 mil euros.

Tabela 15 - Quantidade Necessária Estimada (kg) de Leguminosas

Tipo de Produtos	Pré-Escolar	1º Ciclo	2º Ciclo	3º Ciclo	Secundário/ Profissional	Total
Feijão encarnado	558	1 337	356	407	168	2 825
Grão-de-bico	1 673	4 011	1 068	1 220	503	8 476
<b>Total</b>	<b>2 231</b>	<b>5 348</b>	<b>1 424</b>	<b>1 627</b>	<b>670</b>	<b>11 301</b>

Tabela 16 - Valor Económico das Leguminosas

Tipo de Produtos	Pré-Escolar	1º Ciclo	2º Ciclo	3º Ciclo	Secundário/ Profissional	Total
Feijão encarnado	1 006 €	2 411 €	642 €	734 €	302 €	5 094 €
Grão-de-bico	2 699 €	6 470 €	1 723 €	1 969 €	811 €	13 672 €
<b>Total</b>	<b>3 705 €</b>	<b>8 880 €</b>	<b>2 365 €</b>	<b>2 702 €</b>	<b>1 113 €</b>	<b>18 766 €</b>





## QUANTIDADE TOTAL E VALOR ECONÓMICO

Atendendo à ementa modelo adotada, ao número de refeições servidas no ano letivo 2020/2021 e aos preços apurados para cada produto, foi possível estimar as quantidades necessárias e respetivo valor económico de cada produto e categoria de produto.

Tabela 17 - Quantidades Necessárias por Categoria de Produto(kg)

Tipo de Produtos	Pré-Escolar	1º Ciclo	2º Ciclo	3º Ciclo	Secundário/ Profissional	Total
Pescado	47 416	124 338	45 579	52 073	22 791	292 197
Hortícolas	457 978	1 144 448	423 739	484 119	207 799	2 718 083
Frutícolas	94 273	225 948	120 356	137 506	56 642	634 726
Leguminosas	2 231	5 348	1 424	1 627	670	11 301
Produtos Cárneos	41 279	108 295	38 101	43 530	19 942	251 147
<b>TOTAL</b>	<b>643 178</b>	<b>1 608 377</b>	<b>629 199</b>	<b>718 855</b>	<b>307 844</b>	<b>3 907 454</b>

No ano letivo 2020/2021 terão sido servidas cerca de 5,8 milhões de refeições nas escolas públicas da Região do Algarve. Assim, de acordo com as quantidades de alimentos apuradas para as tipologias identificadas, cerca de 3 907 454 Kg, estima-se que cerca de 2,7 milhões de Kg correspondam a hortícolas, 634 000 Kg a frutícolas, 292 000 Kg a pescado, 251 000 Kg a produtos cárneos e 11 000 kg a leguminosas.

Ao analisar as quantidades necessárias por nível de ensino, é possível observar que é no 1º CEB onde é necessária a maior quantidade de alimentos (41%, n= 1 608 377), uma vez que é também neste nível de ensino onde se regista o maior número de refeições escolares fornecidas, em oposição com o Ensino Secundário onde é necessária a menor quantidade de produtos alimentares, apenas cerca de 8% (n= 307 844) do total de produtos necessários.

Tabela 18 - Valor Económico por Categoria de Produto (€)

Tipo de Produtos	Pré-Escolar	1º Ciclo	2º Ciclo	3º Ciclo	Secundário/ Profissional	Total
Pescado	332 314 €	879 520 €	310 640 €	354 904 €	156 516 €	2 033 894 €
Hortícolas	703 391 €	1 767 925 €	680 400 €	777 352 €	333 458 €	4 262 525 €
Frutícolas	127 339 €	305 197 €	162 570 €	185 735 €	76 509 €	857 349 €
Leguminosas	3 705 €	8 880 €	2 365 €	2 702 €	1 113 €	18 766 €
Produtos Cárneos	222 093 €	575 431 €	203 166 €	232 116 €	105 277 €	1 338 083 €
<b>Total</b>	<b>1 388 841 €</b>	<b>3 536 953 €</b>	<b>1 359 141 €</b>	<b>1 552 810 €</b>	<b>672 872 €</b>	<b>8 510 618 €</b>

Em termos de valor económico, os produtos hortícolas representam a categoria com maior valor económico, representando cerca de 50% (n= 4 262 525 €) do valor económico total, sendo também ao 1º CEB onde é atribuído o maior valor económico (n= 3 536 953€) cerca de 42 % do valor económico total. O pescado apresenta um valor económico de 2 033 894€, representando cerca de 24% do valor económico de todos os produtos.



## vii. SÍNTESE DOS RESULTADOS

### NÚMERO DE ALUNOS MATRICULADOS, % ALUNOS A ALMOÇAR NOS REFEITÓRIOS, Nº DE REFEIÇÕES ESCOLARES NO ANO LETIVO

No ano letivo foram servidas em toda a Região do Algarve cerca de 5 820 720 refeições. Apenas cerca de 49% dos alunos matriculados almoça nos refeitórios escolares.



Nº de matriculados:  
**63 933**



a almoçar:  
**49%**

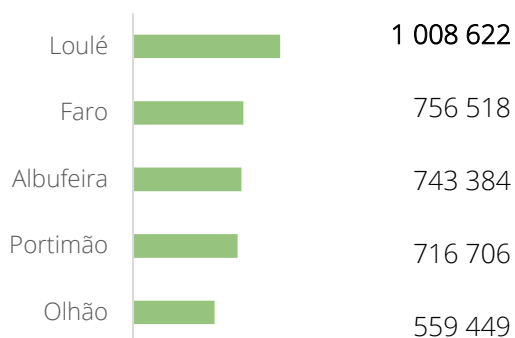


Total de refeições escolares:  
**5 820 720**

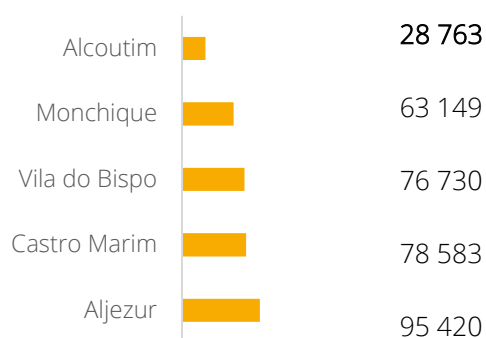
### MUNICÍPIOS QUE REPRESENTAM O MAIOR E O MENOR NÚMERO DE REFEIÇÕES

É nos Municípios de Loulé, Faro, Albufeira, Portimão e Olhão onde são servidas o maior número de refeições (3 784 679, 65%), contrastando com Alcoutim, Monchique, Vila do Bispo, Castro Marim e Aljezur (342 645, 5,8%) que representam os Municípios com o menor número de refeições servidas.

#### MUNICÍPIOS COM MAIS REFEIÇÕES

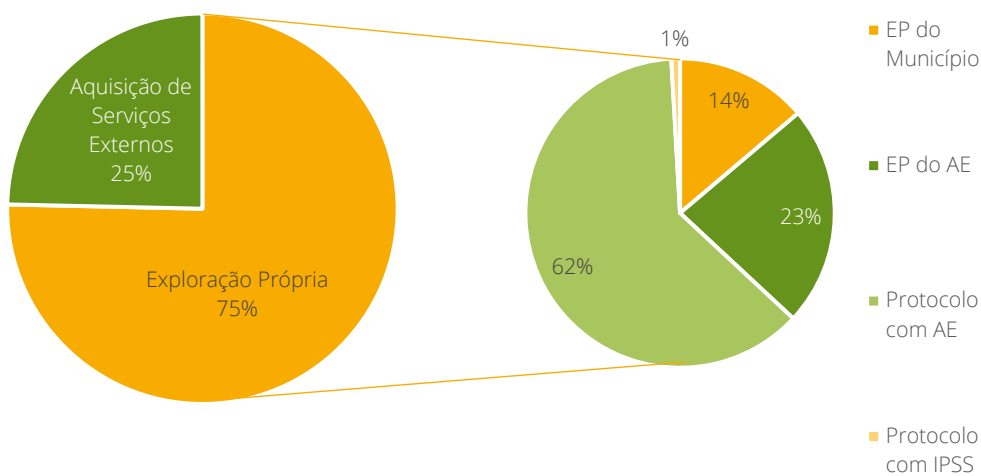


#### MUNICÍPIOS COM MENOS REFEIÇÕES



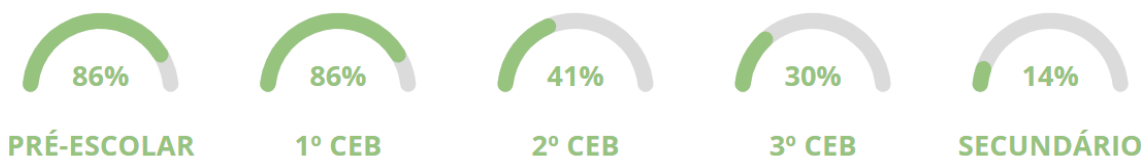
### MODALIDADE DE FORNECIMENTO

A modalidade de fornecimento de refeições dominante é a Exploração Própria, representando cerca de 75% do total de refeições servidas. A aquisição de serviços externos representa apenas 25% do total de refeições. A submodalidade de Exploração Própria com maior representação são os Protocolos com Agrupamentos de Escolas, representando cerca de 62 % do total de refeições.



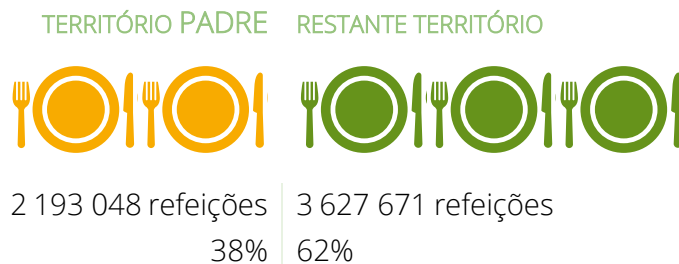
### FREQUÊNCIA DE ALUNOS A ALMOÇAR

A percentagem de alunos que almoça nos refeitórios escolares é maior nos níveis de ensino de Pré-Escolar e 1º CEB (86%). No ensino secundário a percentagem de alunos que almoça é de apenas 14%.



### DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES NO TERRITÓRIO PADRE E NÃO PADRE

O território PADRE representa cerca de 38% do total de refeições de toda a Região do Algarve.





## CONTRATAÇÃO PÚBLICA

### Exploração própria (aquisição de produtos alimentares)

O procedimento mais utilizado para a aquisição de produtos alimentares é o Concurso Público. Os Municípios utilizam o critério Preço mais baixo (50%) e a Melhor Relação Qualidade Preço (50%) enquanto que os Agrupamentos de Escolas utilizam maioritariamente o Critério Preço mais baixo (75%). A duração dos procedimentos é muito variável nos Municípios, contudo, nos Agrupamentos de Escolas os contratos têm, na maioria, a duração de cerca de 12 meses (95%).

PELOS MUNICÍPIOS		PELOS AGRUPAMENTOS DE ESCOLAS	
PROCEDIMENTO			
Hortícolas	Concurso Público (50%)	Hortícolas	Concurso Público (57%)
Frutícolas	Concurso Público (50%)	Frutícolas	Concurso Público (52%)
Pescado	Ajuste Direto (50%)	Pescado	Ajuste Direto (62%)
Produtos Cárneos	Concurso Público (50%)	Produtos Cárneos	Concurso Público (57%)
CRITÉRIO			
Preço mais baixo	50%	Preço mais baixo	75%
Melhor relação qualidade-preço	50%	Melhor relação qualidade-preço	25%
DURAÇÃO			
Variável		12 meses	95%

### Aquisição de Serviços Externos

Na modalidade de aquisição de serviços externos, é utilizado o Concurso Público sendo o Preço mais baixo o critério mais utilizado (67%). A maioria dos contratos são celebrados por um período de três anos.

PROCEDIMENTO	
Concurso Público	100%
CRITÉRIO	
Preço mais baixo	67%
Melhor relação qualidade-preço	33%
DURAÇÃO	
3 anos	50%
2 anos	33%
Ano Letivo	17%



## MODALIDADES ADOTADAS DE ACORDO COM A LOCALIZAÇÃO GEOGRÁFICA DOS MUNICÍPIOS

Os Municípios que apresentam menor número de refeições e que se localizam na orla interior da Região utilizam maioritariamente a modalidade de Exploração Própria. Nos Municípios com maior número de refeições, situados na orla litoral da Região, a Exploração Própria é a modalidade dominante, contudo é nestes Municípios onde é mais utilizada a Aquisição de Serviços Externos.

### Orla Interior

	Exploração Própria	Aquisição de Serviços Externos
ALJEZUR	✓	
MONCHIQUE	✓	
ALCOUTIM	✓	
SÃO BRÁS DE ALPORTEL	✓	
VILA DO BISPO	✓	✓

### Orla Litoral

	Exploração Própria	Aquisição de Serviços Externos
FARO	✓	✓
LOULÉ	✓	
ALBUFEIRA	✓	✓
PORTIMÃO	✓	
TAVIRA		✓

## MODALIDADES ADOTADAS DE ACORDO COM A DELEGAÇÃO DE COMPETÊNCIAS

Nos Municípios que assumiram a delegação de competências até ao 12º ano de escolaridade, verifica-se uma tendência para adotarem a modalidade de Exploração Própria através de Protocolos com Agrupamentos de Escolas.

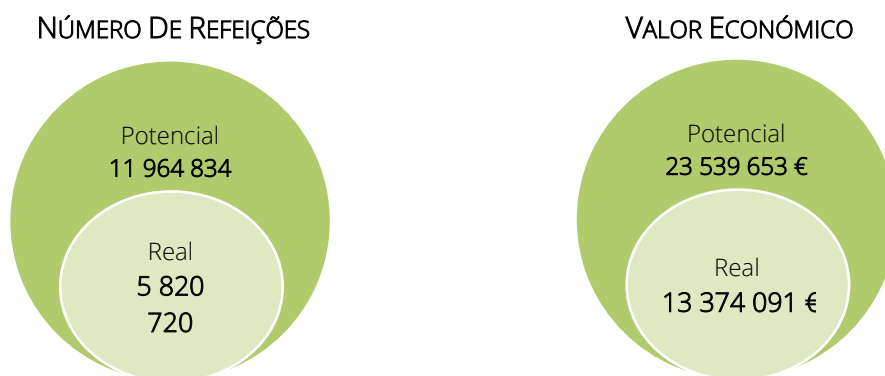
	Confeção Própria	Aquisição de Serviços Externos	Protocolo com Agrupamentos de Escolas
FARO		✓	✓
LAGOS		✓	✓
MONCHIQUE	✓		
PORTIMÃO			✓
SILVES			✓



## VALOR ECONÓMICO REAL VS. POTENCIAL DAS REFEIÇÕES ESCOLARES

O valor económico real das refeições é de cerca de 13,3 milhões €. As refeições servidas em Albufeira, Faro, Loulé, Olhão e Portimão representam cerca de 64% do valor económico total das refeições da Região do Algarve. A modalidade de Exploração Própria representa cerca de 69% do valor económico total e a Aquisição de Serviços Externos cerca de 31%. O território PADRE representa 32 % do valor económico real. É no 1º CEB onde se regista a maior percentagem de valor económico (58%).

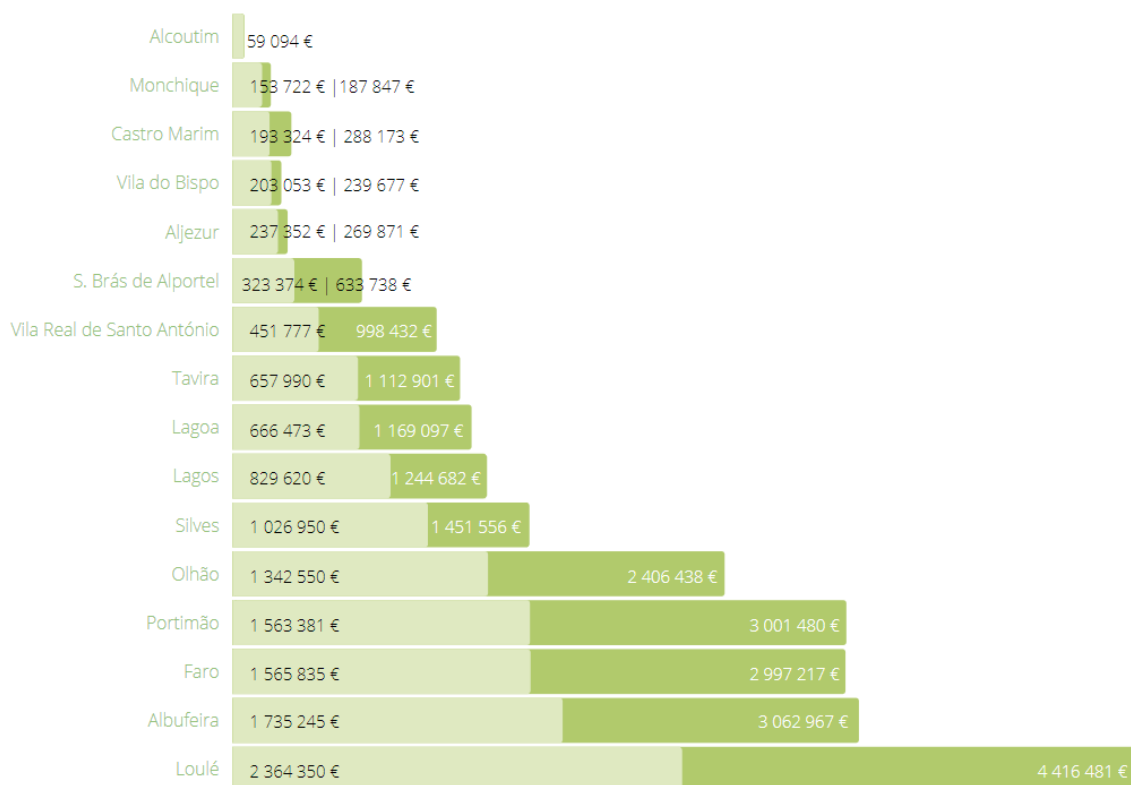
Se todos os alunos almoçassem nos refeitórios escolares, o valor económico das refeições escolares seria de 23,5 milhões € e o 1º CEB continuaria a ser o nível de ensino com a maior percentagem de valor económico, contudo, o ensino secundário seria o nível de ensino com maior potencial de crescimento, passando de cerca de 553 000 € para 4 milhões €.



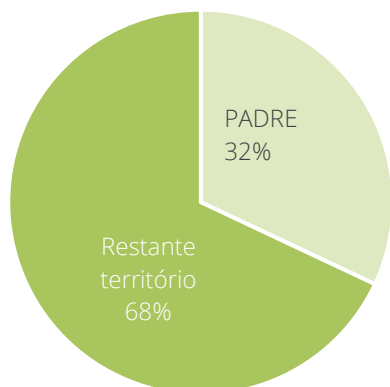


## DISTRIBUIÇÃO DO VALOR ECONÓMICO:

### Por município



### Pelo território

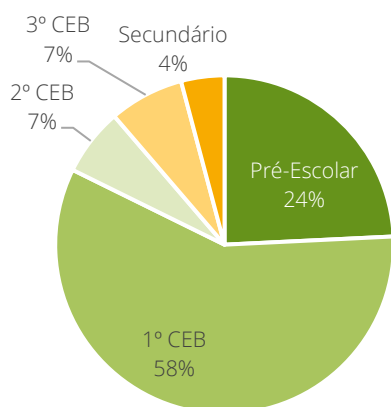


### Por modalidade de fornecimento

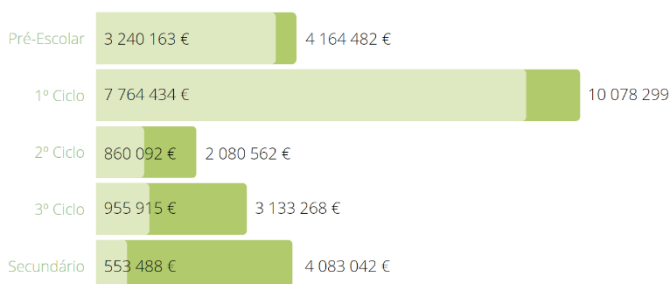




Por nível de ensino



Valor Económico Real vs. Potencial



VALORAÇÃO ECONÓMICA DAS EMENTAS

Estima-se que sejam necessários cerca de 3 907 454 Kg de produtos agroalimentares para fornecer as cantinas da Região do Algarve durante um ano letivo, representando os hortícolas a categoria com a maior quantidade necessária (2 718 083 Kg, 69%). O valor económico das refeições escolares representa cerca de 8,5 milhões de euros, sendo os hortícolas (50%) e o pescado (24%) os produtos que mais contribuem para este valor.

Quantidades

Tipo de produtos	Pré-Escolar	1º CEB	2º CEB	3º CEB	Secundário /Profissional	Total
Pescado	47 416	124 338	45 579	52 073	22 791	292 197
Hortícolas	457 978	1 144 448	423 739	484 119	207 799	2 718 083
Frutícolas	94 273	225 948	120 356	137 506	56 642	634 726
Leguminosas	2 231	5 348	1 424	1 627	670	11 301
Produtos Cárneos	41 279	108 295	38 101	43 530	19 942	251 147
<b>Total</b>	<b>643 178</b>	<b>1 608 377</b>	<b>629 199</b>	<b>718 855</b>	<b>307 844</b>	<b>3 907 454</b>

Valor Económico

Tipo de produtos	Pré-Escolar	1º CEB	2º CEB	3º CEB	Secundário /Profissional	Total
Pescado	332 314€	879 520€	310 640€	354 904€	156 516€	2 033 894€
Hortícolas	703 391€	1 767 925€	680 400€	777 352€	333 458€	4 262 525€





Frutícolas	127 339€	305 197€	162 570€	185 735€	76 509€	857 349€
Leguminosas	3 705€	8 880€	2 365€	2 702€	1 113€	18 766€
Produtos Cárneos	222 093€	575 431€	203 166€	232 116€	105 277€	1 338 083€
Total	1 388 841€	3 536 953€	1 359 141€	1 552 810€	672 872€	<b>8 510 618€</b>



### III. AÇÕES PILOTO





O projeto “Sistemas Alimentares Sustentáveis”, promovido pela AMAL visa a estruturação de uma cadeia de fornecimento de refeições escolares que permita dar os primeiros passos na criação de um sistema alimentar mais saudável e sustentável no mercado institucional do alimento, em particular no que se refere ao fornecimento das refeições escolares.

Desta forma, propõe-se a implementação de programas piloto que permitam testar novos modelos e instrumentos para a introdução de alimentos saudáveis e sustentáveis nas refeições escolares, de alguns estabelecimentos de ensino da região do Algarve.

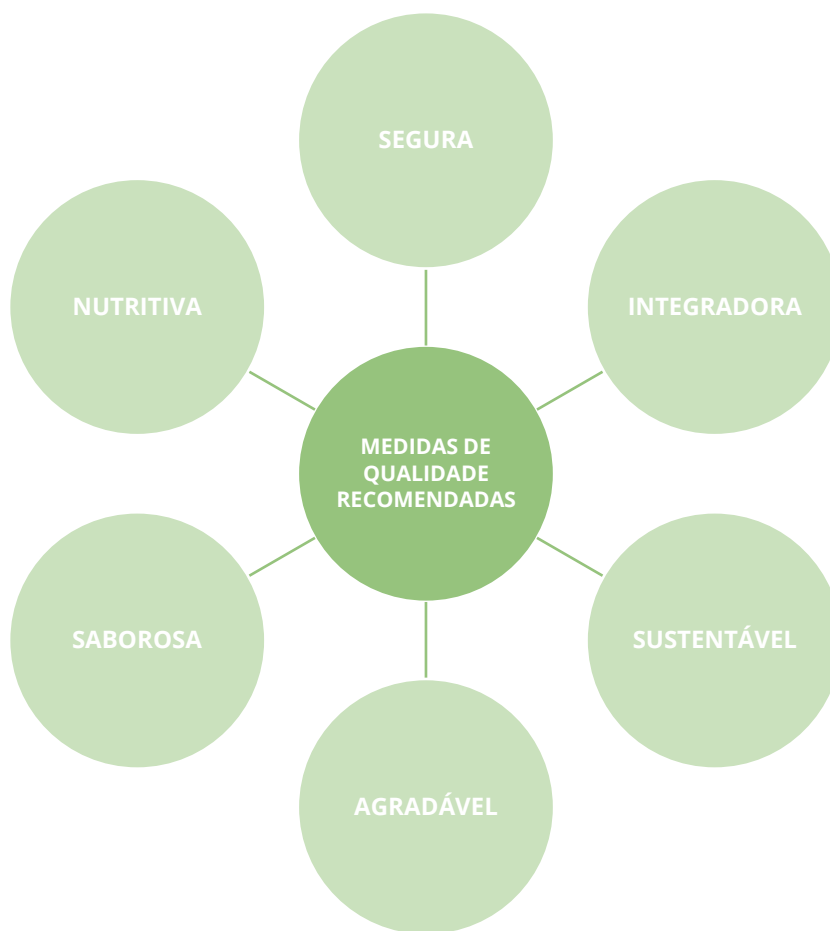
Por programas piloto entende-se o fornecimento de refeições escolares confeccionadas com alimentos saudáveis e sustentáveis, em dias específicos de cada mês do ano letivo e com reduzida periodicidade. Pressupõe, ainda, a realização de ações de educação alimentar que possam ser dinamizadas no dia do programa piloto, tendo como objetivo contribuir para uma maior sensibilização da comunidade escolar para a importância que os alimentos e a alimentação possuem para a saúde humana, para a sustentabilidade dos recursos, dos ecossistemas, para a valorização da paisagem e do património natural e cultural.

A alimentação escolar é, tal como é referido pela Direção Geral da Educação (DGE), “uma medida de ação social escolar, de carácter universal, destinada a todos os alunos, expressa na lei de bases do Sistema Educativo, que visa assegurar uma alimentação equilibrada às suas necessidades”.

Ainda de acordo com a DGE, a “qualidade das refeições em meio escolar é determinante, sendo fundamental para a saúde e desenvolvimento das crianças e jovens, uma vez que é na escola que passam um tempo significativo das suas vidas e é onde ingerem a maioria das suas refeições. É igualmente crucial para o bom rendimento escolar (Kim et al, 2016), estando comprovado que o padrão alimentar ocidental, típico dos estabelecimentos de restauração coletiva que pululam à volta das escolas está associado a um baixo rendimento escolar (Nyaradi et al, 2015).

Neste sentido, a DGE defende que as refeições escolares devem responder às necessidades energéticas e nutricionais, mas deverão ter outros objetivos em simultâneo, nomeadamente, pedagógicos, sociais, ambientais e culturais.

A DGE defende, ainda, que as entidades públicas responsáveis pelo fornecimento das refeições escolares devem acautelar a qualidade dos alimentos que são fornecidos em termos nutricionais, integrar preferencialmente alimentos com baixa pegada de ecológica, o que significa alimentos de cadeias mais curtas, sazonais e de sistemas de produção sustentáveis.



*Esquema 1 - Medidas de qualidade recomendadas para as refeições escolares (fonte: (Swedish National Food Agency, 2013))*

Face ao exposto, defende-se que a introdução de alimentos mais saudáveis e sustentáveis nos refeitórios escolares se realize, numa primeira fase (fase de experimentação), pela via de programas piloto, que possam evoluir no futuro para um sistema mais universal de fornecimento de um maior número de refeições escolares nos estabelecimentos de ensino da Região do Algarve.

## **i. PRESSUPOSTOS PARA A ESTRUTURAÇÃO DOS PROGRAMAS PILOTO**

Para efeitos da presente proposta de programas piloto serão considerados como produtos saudáveis e sustentáveis, os alimentos que cumpram com os seguintes pressupostos:

- Alimentos produzidos efetivamente na região do Algarve;
- Alimentos qualificados com regimes de qualidade DOP ou IGP;



- Alimentos produzidos em sistemas de produção ambientalmente sustentáveis (PRODI, MPB, agricultura Biodinâmica, agricultura de precisão, resíduos zero, entre outros sistemas);
- Alimentos produzidos por pequenos produtores locais (produtores que possuam estatuto de agricultura familiar e que se encontrem mais expostos ao mercado);
- Alimentos originários de cadeia curta de distribuição, em que se garanta a existência de apenas um intermediário entre o produtor e o consumidor;
- Alimentos adequados aos princípios da Dieta Mediterrânica, respeitando a sazonalidade e qualidade nutricional.

A opção pela dinamização de programas piloto tem, ainda, em consideração os seguintes aspetos:

- A introdução de alimentos saudáveis e sustentáveis que cumpram com os aspetos anteriormente referidos, exige a criação de novas cadeias de fornecimento, pelo que, é fundamental que o processo avance de forma faseada para que seja possível testar novos modelos de fornecimento, detetar problemas, dificuldades de operacionalização e permitir identificar a melhor forma de resolução;
- A introdução de alimentos saudáveis e sustentáveis através de programas piloto permite diminuir a quantidade de alimentos a adquirir, uma vez que não se trata de fornecer produtos para todas as refeições escolares, mas sim para um número reduzido de refeições o que viabiliza a capacidade de fornecimento dos pequenos produtores da região do Algarve, para os quais o projeto se deve orientar;
- A opção pelos programas piloto permite definir com rigor os estabelecimentos de ensino aderentes, permite articular com os responsáveis e nutricionistas as ementas e definir os dias concretos em que serão confeccionadas as refeições e desta forma obter a quantidade exata de refeições e produtos que é necessário adquirir para cada mês do ano letivo;
- Os programas piloto permitem antecipar as necessidades de produtos para o ano letivo, estabelecer por via da contratação pública, contratos mais duradouros que garantam previsibilidade e minimizem riscos de mercado aos pequenos produtores locais. Desta forma, podem ajustar a produção às necessidades previsionais das escolas que terão que fornecer ao longo do ano letivo e realizar novos investimentos, diversificar as culturas considerando a segurança que a compra pública de alimentos lhes pode oferecer;



- A definição dos programas piloto, permite, ainda, ajustar as ementas à sazonalidade, à capacidade e especialização produtiva existente na região do Algarve;
- A dinamização dos programas piloto permite impulsionar ações de literacia alimentar que elucidem toda a comunidade para a importância e impacto que as escolhas alimentares possuem para a sustentabilidade dos recursos, para a saúde, para a valorização dos produtos e da economia local e para fomentar uma maior e melhor relação entre as funções do meio rural e do meio urbano.

Considerando que o atual projeto é financiado ao abrigo do programa PADRE, propõe-se que a dinamização dos programas piloto acautele que a seleção da rede de produtores que possa vir a fornecer os estabelecimentos de ensino se localizem, preferencialmente, nos concelhos/freguesias localizados no território PADRE. A mesma lógica poderá ser assumida para os estabelecimentos de ensino, ou seja, poder-se-á optar por selecionar estabelecimentos que fiquem localizados no território PADRE, no entanto, não se pode deixar de atender ao facto de que 60% do número total de refeições escolares são fornecidas em estabelecimentos de ensino que se localizam fora do território PADRE.

Os estabelecimentos de ensino que se localizam fora do PADRE podem ser considerados estratégicos para apoiar na revitalização e dinamização da pequena produção local, particularmente dos pequenos produtores que se localizam no território PADRE, atendendo ao facto de fornecerem uma quantidade muito considerável de refeições escolares e adquirirem anualmente milhares de toneladas de produtos hortícolas, frutícolas, de carne e de peixe.

Desta forma, a estratégia de compras públicas de alimentos para o fornecimento de refeições escolares, deve definir como prioridade reduzir o risco (maioritariamente de exposição ao mercado) de produtores de menor dimensão, que garantam o fornecimento de produtos oriundos de sistemas mais sustentáveis e, portanto, mais saudáveis que se localizem no território PADRE.

Assim, os estabelecimentos de ensino que ficam localizados fora do território PADRE devem ser considerados como parte integrante de uma estratégia de valorização da pequena produção localizada nas freguesias de baixa densidade e que integram o território PADRE.

Para a escolha das propostas de programas piloto foi tido em consideração:



1. O trabalho de caracterização da produção desenvolvido no âmbito do subprojecto 1 “Reorganização das Cadeias Curtas de Comercialização”;
2. A auscultação realizada junto de produtores, empresas e associações/organizações de produtores da área da horticultura, fruticultura e da fileira do pescado;
3. A auscultação realizada junto de entidades públicas, tais como a Direção Regional de Agricultura e Pescas do Algarve e a DOCAPESCA;
4. A análise das ementas e pratos que são servidos com maior frequência nas escolas da região do Algarve e a tipologia de produtos alimentares que a eles está associada.

De seguida procede-se a uma breve caracterização e justificação de cada uma das propostas de programa piloto.

## ii. PROGRAMA PILOTO DA FILEIRA DO PESCADO

Em Portugal, a pesca artesanal tem uma elevada importância social, económica e cultural, estando profundamente enraizada com a cultura e tradição do país, representando a base económica de muitas comunidades. No Algarve, a pesca local de pequena escala, emprega cerca de metade dos pescadores registados, que em 2020, segundo o INE, totalizavam os 2 705. No mesmo ano, esta região contava com 834 embarcações de pesca licenciadas com motor e 4 sem motor e 9 lotas em funcionamento: Vila Real de Santo António, Portimão, Quarteira, Olhão, Sagres, Lagos, Fuzeta, Santa Luzia e Albufeira. Durante o ano de 2020, os principais tipos de peixe capturados na costa algarvia foram: a cavala (3 806 ton), o polvo (2 838 ton), a sardinha (2807 ton) e o carapau (877 ton).

A pesca tradicional ou artesanal caracteriza-se pela utilização de meios tradicionais de captura, baseados em técnicas que são passadas de geração em geração, em barcos de reduzidas dimensões e de fraca tonelagem. A tripulação é reduzida, as capturas não são significativas e não dispõem de meios de conservação do pescado, pelo que predomina a pesca local ou costeira.

Apesar da grande tradição da região do Algarve associada à atividade da pesca, o peixe fresco não é oferecido nas cantinas escolares de forma frequente, é efetivamente privilegiado o peixe ultracongelado.



O peixe fresco é um produto de elevado valor nutricional, tem uma textura e um sabor incomparáveis. Para além disso, no processo de descongelamento do peixe ultracongelado, parte da água que o peixe contém pode ser perdida, resultando num peixe mais seco do que o fresco. Pode ainda acontecer que juntamente com esta água que se perde, se percam também algumas vitaminas solúveis em água, como a vitamina B12. Consequentemente, o peixe fresco contém geralmente mais nutrientes do que o congelado e apresenta uma textura mais macia.

Consciente da necessidade de privilegiar a compra direta de pescado, a Assembleia da República criou um regime simplificado que permite a aquisição e fornecimento de pescado proveniente da pesca local e costeira, promovendo o seu escoamento a um preço justo para a produção e o seu consumo em refeições fornecidas em cantinas, refeitórios ou outras formas de distribuição de refeições, públicos ou privados, através da Lei n.º 52/2020, de 25 de agosto.

Para a estruturação da proposta de programa piloto do pescado considerando a auscultação realizada junto das organizações de Pescadores, consideraram-se os seguintes critérios para a seleção das espécies:

1. Espécies de elevado valor nutricional, que apresentem stocks sustentáveis;
2. Espécies específicas da costa algarvia cuja pesca seja efetuada por pequenos pescadores e/ou pesca artesanal;
3. Espécies com uma boa relação qualidade preço;
4. Espécies cujo consumo se possa adaptar mais facilmente às crianças e jovens.

Face a estes critérios foram selecionadas as seguintes espécies de pescado fresco: Cavala, Dourada, Azevias, Tamboril, Rodovalho, Raia, Choco, Pescada, Polvo, Pata Roxa e Tintureira.

Atendendo ao facto de que pode existir dificuldade em obter peixe fresco em determinadas alturas do ano, devido às más condições climáticas que impedem os pescadores de irem ao mar, há necessidade de considerar outras opções. Assim, atendendo ao facto de a Região do Algarve dispor de pequenos produtores de peixe em aquacultura propõe-se que no mês de dezembro o peixe fresco a fornecer seja de aquacultura, nomeadamente a dourada e o pregado.

A aquicultura permite assegurar o abastecimento contínuo de peixe nos mercados, permitindo corrigir desta forma eventuais deficiências ou falhas no fornecimento de pescado e de algumas espécies. Segundo o INE, no algarve, existiam no ano 2020 três associações de profissionais da





aquicultura que agregavam 855 associados. Em 2019, as vendas tiveram origem principalmente na aquicultura extensiva com vendas a rondar as 4 387 toneladas e o semi-intensivo com vendas de 1 024 toneladas.

Por outro lado, a aquicultura é também considerada uma atividade sustentável que permite diminuir a pressão que existe atualmente sobre os oceanos. Efetivamente, o agravamento contínuo da sobre-exploração e o perigo de extinção de algumas espécies, causado pelo crescimento da população mundial e pela industrialização da pesca, determinou a necessidade de encontrar fontes alternativas de produtos do mar, que permitam alimentar a população. Infelizmente, a produtividade natural dos oceanos já não é suficiente para satisfazer as necessidades da população mundial, pelo que a única forma de continuar a garantir a inclusão de proteínas magras e saudáveis na alimentação dos seres humanos passa pelo investimento na aquicultura.

No programa piloto do pescado propõe-se, ainda, a introdução no mês de janeiro e fevereiro de conservas de peixe, na medida em que se verifica na região do Algarve uma forte tradição na indústria conserveira, que assume uma importância fulcral na garantia de escoamento de uma parte muito significativa do pescado fresco que chega às lotas da região do Algarve e cuja pesca advém dos pequenos produtores locais, nomeadamente de cavala, carapau e sardinha.

As conservas representam não só uma alternativa muito prática e segura ao peixe fresco, mas também uma ótima forma de conservar o peixe sem recorrer à refrigeração e de valorizar o peixe capturado que apresenta menores dimensões ou que não tem escoamento no mercado, pelo que, apesar de se privilegiar a introdução de alimentos frescos produzidos por pequenos produtores locais, não poderá deixar de ser considerada a opção de fornecer algumas refeições ao longo dos nove meses do ano letiva compostas por conserva de peixe da região do Algarve.

Os peixes enlatados têm um grande potencial nutricional e os que são enlatados quase inteiros, tendem, ainda, a ser uma boa fonte de cálcio, já que o seu processamento ajuda a amolecer as espinhas ricas em cálcio, o que as torna fáceis de comer. As sardinhas, por exemplo, contêm 43% do cálcio diário devido às espinhas comestíveis. Quando o peixe é conservado em azeite, os seus nutrientes não são dissipados, uma vez que o processo de preparação permite manter as características organolépticas e nutricionais do alimento fresco por muito mais tempo.



As conservas são opções nutricionalmente adequadas para a integração esporádica nas refeições escolares como proposta de substituição ao atum em lata ou como forma de substituição do peixe fresco, quando não for possível por questões climáticas ou outras obter as espécies em fresco.

Face ao exposto, foi idealizado um piloto com uma periodicidade de duas vezes por mês a começar em setembro de 2022 e terminar em maio de 2023.

Tabela 19 - Calendário da ação-piloto do peixe

SET	OUT	NOV	DEZ	JAN	FEV	MAR	ABR	MAI
Cavala	Dourada Mar	Azevias	Dourada Aquacultura	Tamboril- branco	Rodvalho	Raia-lenga	Choco- vulgar	Azevia- raiada
Tamboril- preto	Pescada- branca	Polvo- vulgar	Pregado Aquacultura	Cavala Conserva	Carapau Conserva	Pata-roxa	Tintureira	Pata-roxa

Por forma a promover a diversificação do peixe, são propostas 15 espécies de mar e 2 de aquacultura, sendo que cada espécie foi escolhida especificamente para cada mês, de acordo com a época em que são mais abundantes. Em cada mês serão servidas duas espécies de peixe fresco pescado na costa algarvia, à exceção dos meses de dezembro, janeiro e fevereiro, em que as intempéries no mar são mais frequentes. Nestes três meses propõe-se a introdução de peixes de aquacultura (pregado e dourada) e de conservas (cavala e carapau).

Tabela 20 - Resumo dos pressupostos – ação piloto do peixe

MATÉRIA-PRIMA	Peixe fresco pescado no mar da costa algarvia, Peixe de Aquacultura e Conservas
NÍVEIS DE ENSINO CONTEMPLADOS	Apenas pré-escolar e 1º ciclo
PERIODICIDADE DA REFEIÇÃO	Duas vezes por mês
PERÍODO DE IMPLEMENTAÇÃO	Entre setembro de 2022 e maio de 2023

## QUANTIDADES NECESSÁRIAS E VALOR ECONÓMICO

Pressupondo a realização duas vezes por mês deste piloto é expectável que sejam realizadas 181 mil refeições, ao longo de todo o ano letivo. Para tal, serão necessários 21 mil quilos de pescado para satisfazer as necessidades previstas.



Tabela 21 - Valoração dos produtos (pescado)

PRODUTO	QUANTIDADES (KG)	PREÇO	VALOR ECONÓMICO (€)
Azevia-raiada	2 558	10,21 €	26 120 €
Azevias	2 558	10,51 €	26 887 €
Cavala	1 923	0,60 €	1 154 €
Cavala Conserva	1 923	12,00 €	23 071 €
Carapau Conserva	1 923	8,00 €	15 381 €
Choco-vulgar	2 760	5,12 €	14 130 €
Dourada Aquacultura	2 558	9,94 €	25 429 €
Dourada Mar	2 558	9,94 €	25 429 €
Pata roxa	2 558	1,42 €	3 633 €
Pata roxa	2 558	1,85 €	4 733 €
Pescada-branca	2 558	3,31 €	8 468 €
Polvo-vulgar	2 558	7,89 €	20 184 €
Pregado Aquacultura	2 558	16,99 €	43 464 €
Raia-lenga	2 558	3,22 €	8 238 €
Rodvalho	2 558	14,08 €	36 020 €
Tamboril-branco	2 558	3,88 €	9 926 €
Tamboril-preto	2 558	7,67 €	19 622 €
Tintureira	2 558	2,52 €	6 447 €
	<b>44 343</b>	-	<b>318 334 €</b>

O valor económico desta ação-piloto tem um valor estimado de cerca de 318 mil euros e um valor unitário por refeição de 0,88€. O valor económico da ação piloto varia de acordo com o número de refeições servidas:

Tabela 22 - Valor Económico por Município e Nível de Ensino

Municípios	Valor Económico por Município		Total
	Pré-Escolar	1º Ciclo	
Albufeira	12 549 €	28 234 €	40 783 €
Alcoutim	525 €	817 €	1 342 €
Aljezur	2 519 €	3 529 €	6 048 €
Castro Marim	1 499 €	3 591 €	5 090 €
Faro	5 562 €	28 558 €	34 120 €
Lagoa	4 828 €	11 420 €	16 248 €
Lagos	3 898 €	16 305 €	20 204 €
Loulé	20 825 €	39 130 €	59 955 €
Monchique	1 769 €	2 204 €	3 973 €
Olhão	8 081 €	19 711 €	27 793 €
Portimão	11 470 €	26 400 €	37 870 €
S. Brás de Alportel	2 369 €	4 022 €	6 391 €
Silves	7 257 €	21 083 €	28 340 €



Tavira	3 208 €	11 559 €	14 767 €
Vila do Bispo	2 024 €	2 697 €	4 721 €
Vila Real Stº António	3 523 €	7 166 €	10 690 €
<b>Total</b>	<b>91 907 €</b>	<b>226 427 €</b>	<b>318 334 €</b>

### iii. PROGRAMA PILOTO DA BATATA DOCE DE ALJEZUR

A Batata Doce de Aljezur, é um dos poucos produtos produzidos na região do Algarve com qualificação IGP – Identificação Geográfica Protegida. Trata-se de uma cultura muito preponderante no concelho de Aljezur e que se caracteriza, tal como é referido no caderno de especificações, essencialmente por ser constituída por pequenos agricultores, na maior parte dos casos dedicando-se à agricultura de subsistência.” Para além de se tratar de uma atividade composta essencialmente por pequenos produtores, possui ainda a vantagem de se tratar de produtores em policultura, ou seja, para além da batata doce são ainda produtores de hortofrutícolas. De acordo com as informações facultadas pela Associação de Produtores de Batata Doce de Aljezur, trata-se de produtores que têm condições para aumentar a área de produção atual quer de batata doce quer de produtos hortícolas.

De acordo com a Direção Geral de Saúde (DGS) a batata doce “é das fontes vegetais mais ricas em vitamina A. A presença desta vitamina, bem como de antocianinas, responsáveis pela sua tonalidade alaranjada e púrpura, tornam-na num alimento com um elevado potencial antioxidante e anti-inflamatório. A batata-doce apresenta baixo valor energético, cerca de 76 kcal por 100g de parte edível, sendo ainda fonte de fibra e rica em vitaminas e minerais, nomeadamente, C e magnésio”.

Assim, face ao exposto propõe-se que o programa piloto da batata doce possa ser operacionalizado em todos os municípios da região do algarve

#### PRESSUPOSTOS DA AÇÃO

A ação piloto da Batata-doce pretende introduzir a batata-doce de Aljezur nas refeições servidas nos estabelecimentos de ensino públicos da Região do Algarve uma vez por mês, durante o ano letivo 2022/2023, numa das componentes da refeição (sopa, prato principal ou sobremesa).



Tabela 23 - Resumo dos pressupostos – ação piloto da batata-doce

MATÉRIA-PRIMA	Batata-doce de Aljezur - IGP
NÍVEIS DE ENSINO CONTEMPLADOS	Desde o pré-escolar até ao ensino secundário
PERIODICIDADE DA REFEIÇÃO	1 vez por mês na sopa, prato principal ou sobremesa
PERÍODO DE IMPLEMENTAÇÃO	Entre setembro de 2022 e maio de 2023

## QUANTIDADES NECESSÁRIAS E VALOR ECONÓMICO

Tendo em conta que a ação da batata-doce pretende introduzir um ingrediente específico nas refeições servidas nos estabelecimentos de ensino público, elaborou-se uma ementa para nove meses do ano letivo, de setembro até maio, dando origem à introdução de três sopas e seis pratos principais nas ementas das cantinas.

Assim sendo, a introdução da batata-doce nas respetivas refeições simboliza uma necessidade de 22 mil quilos de batata-doce a um preço médio de 1,21€/kg, prevendo-se que origine um valor económico de cerca de 27 mil euros.

Produto	Quantidade	Preço/kg	Valor Económico Total
Batata-doce	22 495	1,21 €	27 261 €

Propõe-se que o piloto abranja todos os níveis de ensino dando, por isso, origem a 279 mil refeições confeccionadas com batata doce. O investimento necessário à introdução da batata-doce será de aproximadamente 0,10€ por refeição, sendo que por Município, o valor económico, distribui-se da seguinte forma:



Tabela 24 - Valor Económico da Batata Doce, por Município

MUNICÍPIOS	QUANTIDADES (KG)	VALOR ECONÓMICO TOTAL
Albufeira	2 885	3 496 €
Alcoutim	121	147 €
Aljezur	366	444 €
Castro Marim	275	333 €
Faro	2 922	3 542 €
Lagoa	965	1 169 €
Lagos	1 370	1 660 €
Loulé	3 919	4 749 €
Monchique	232	281 €
Olhão	2 075	2 514 €
Portimão	2 816	3 412 €
S. Brás de Alportel	675	818 €
Silves	1 699	2 059 €
Tavira	1 169	1 417 €
Vila do Bispo	241	292 €
Vila Real Stº António	766	928 €
<b>TOTAL</b>	<b>22 495</b>	<b>27 261 €</b>

#### iv. PROGRAMA PILOTO DA REFEIÇÃO BIO

A agricultura biológica tem sido reconhecida como um sistema de produção que procura a obtenção de alimentos de qualidade superior, recorrendo a técnicas que garantem a sustentabilidade, a preservação do solo, do meio ambiente e da biodiversidade privilegiando a utilização de recursos locais e evitando o recurso a produtos químicos sintéticos.

Como forma de responder ao crescimento da população mundial, a agricultura outrora tradicional foi-se alterando e direcionando para a intensificação das culturas com uso indiscriminado de químicos com vista à maximização da produção. Porém, este tipo de agricultura convencional tem contribuído para a degradação e esgotamento dos solos e da biodiversidade dos ecossistemas e, conseqüentemente, do desequilíbrio dos alimentos e das dietas nutricionalmente deficientes.



Como alternativa, a agricultura em modo de produção biológico consubstancia uma alternativa de proteção da biodiversidade e de promoção da fertilidade dos solos, permitindo desenvolver uma agricultura mais sustentável baseando-se nos princípios da saúde, ecologia, proteção e bem-estar, com enormes benefícios para o ambiente e para a saúde humana. Segundo o estudo científico “Organic Food is More Nutritious Than Conventional Food”, os alimentos biológicos apresentam em média mais cálcio, ferro, magnésio, fósforo, entre outros nutrientes e menos percentagem de mercúrio dos que os produzidos de modo convencional. Este aporte nutricional é essencial para promover a saúde da população em geral, mas assume uma especial importância na alimentação dos grupos etários mais jovens, considerando que uma alimentação rica do ponto de vista nutricional é essencial para garantir o seu desenvolvimento físico e cognitivo.

A introdução de uma refeição vegetariana biológica nos refeitórios escolares consubstancia, desta forma, uma oportunidade para fomentar uma alimentação saudável, incentivando o consumo de hortícolas junto das crianças ao mesmo tempo que introduz nas cantinas alimentos mais ecológicos, produzidos de forma sustentável e mais amigos do ambiente.

### PRESSUPOSTOS DA AÇÃO

A ação referente à introdução de uma refeição vegetariana com produtos biológicos aplica-se a todos os níveis de ensino, desde o pré-escolar até ao ensino secundário e a sua periodicidade será mensal, com início em setembro e termino em maio, decorrendo durante 9 meses. A refeição vegetariana bio contemplará a sopa, o prato principal e a salada.

Por forma a facilitar o cálculo das quantidades necessárias e conseqüente valor económico, foi elaborada uma refeição vegetariana modelo, de acordo com as recomendações da DGEstE, que se repete ao longo do período de implementação da ação piloto. Nesse sentido, adotou-se a ementa proposta pela DGEstE composta por creme de feijão-verde, empadão de legumes e salada de alface, tomate e cenoura, sendo que todos os produtos hortícolas serão de modo de produção biológica.

*Tabela 25 - Resumo dos pressupostos – ação piloto da refeição vegetariana bio*

MATÉRIA-PRIMA	Hortícolas em Modo de Produção Biológico
NÍVEIS DE ENSINO CONTEMPLADOS	Desde o pré-escolar até ao ensino secundário
PERIODICIDADE DA REFEIÇÃO	1 vez por mês
PERÍODO DE IMPLEMENTAÇÃO	Entre setembro de 2022 e maio de 2023



## QUANTIDADES NECESSÁRIAS E VALOR ECONÓMICO

Atendendo à periodicidade proposta para a realização da ação piloto, é expectável que a iniciativa origine cerca de 282 mil refeições e de acordo com as capitações, por nível de ensino, recomendadas pela DGEstE, estima-se que sejam necessários 234 mil quilos de hortícolas, com certificação MPB, para satisfazer as quantidades previstas para a sua implementação.

*Tabela 26 - Valoração Económica Refeição Vegetariana Bio, por Município*

Produto	Quantidade	Preço/kg	Valor Económico Total
Alface	18 779	2,57 €	48 258,33 €
Alho-francês	25 711	5,98 €	153 735,54 €
Batata	41 565	0,65 €	26 876,97 €
Brócolos	18 311	2,25 €	41 178,26 €
Cebola	17 882	0,84 €	14 950,50 €
Cenoura	48 893	0,75 €	36 438,70 €
Cogumelo	18 041	5,27 €	94 985,83 €
Couve Branca	20 674	0,82 €	16 879,53 €
Feijão-verde	13 162	3,74 €	49 217,87 €
Tomate	11 267	1,46 €	16 478,45 €
Total	234 285	-	499 000,0 €

Como podemos verificar na **Tabela 26**, o valor económico referente aos 234 mil quilos de hortícolas necessárias corresponde a aproximadamente 499 mil euros. Tendo em conta o número expectável de refeições, estima-se que o preço médio unitário por refeição seja de 1,77€. De acordo com o número de refeições servida em Município o valor económico é variável de acordo com o apresentado na tabela 27.





Tabela 27 - Valor Económico por Nível de ensino e por Município

MUNICÍPIOS	PRÉ-ESCOLAR	1º CICLO	2º CICLO	3º CICLO	SECUNDÁRIO	TOTAL
Albufeira	10 158 €	25 883 €	11 430 €	11 476 €	4 093 €	63 041 €
Alcoutim	425 €	749 €	497 €	953 €	- €	2 624 €
Aljezur	2 039 €	3 235 €	1 118 €	1 517 €	- €	7 910 €
Castro Marim	1 214 €	3 292 €	683 €	856 €	- €	6 045 €
Faro	4 503 €	26 180 €	12 465 €	19 004 €	9 361 €	71 514 €
Lagoa	3 908 €	10 469 €	2 692 €	2 879 €	1 197 €	21 145 €
Lagos	3 155 €	14 948 €	4 431 €	4 338 €	3 418 €	30 290 €
Loulé	16 858 €	35 872 €	13 356 €	13 188 €	5 943 €	85 217 €
Monchique	1 432 €	2 020 €	559 €	973 €	- €	4 984 €
Olhão	6 542 €	18 070 €	8 179 €	9 123 €	3 440 €	45 354 €
Portimão	9 284 €	24 202 €	8 780 €	11 087 €	7 881 €	61 234 €
S. Brás de Alportel	1 918 €	3 688 €	3 851 €	3 229 €	1 916 €	14 601 €
Silves	5 874 €	19 328 €	4 825 €	5 252 €	2 177 €	37 455 €
Tavira	2 597 €	10 596 €	4 763 €	5 602 €	2 177 €	25 735 €
Vila do Bispo	1 638 €	2 472 €	476 €	603 €	- €	5 190 €
Vila Real Stº António	2 852 €	6 570 €	2 920 €	2 490 €	1 829 €	16 660 €
<b>TOTAL</b>	<b>74 397 €</b>	<b>207 576 €</b>	<b>81 025 €</b>	<b>92 570 €</b>	<b>43 432 €</b>	<b>499 000 €</b>

## v. PROGRAMA PILOTO DA FRUTA

A Região do Algarve possui uma forte especialização no domínio de produção de fruta, influenciada principalmente pelo clima ameno e pelas características do solo. Em 2020 (INE, 2020) foram produzidas cerca de 409 575 toneladas de fruta, destacando-se entre os principais frutos a tangerina (37 366 ton.), a laranja (15 474 ton.), frutos de pequena baga (4 758 ton.), framboesas (4 478 ton.), uva de mesa (2 504 ton.) diospiro (3 608 ton.), figo (1 701ton.), romã (699 ton.), frutos de casca rija (1 004 ton.) e a amêndoa (865 ton.).

A produção de citrinos é particularmente abundante no território caracterizada pela sua casca fina, elevado teor de sumo e um equilíbrio perfeito entre acidez e açúcares, que os distingue dos produzidos noutras regiões e lhes confere certificação IGP (Indicação Geográfica Protegida) assegurando a sua qualidade enquanto produto distintivo do território.



Para além dos citrinos, o território possui especial aptidão e relevância para a produção de pequenos frutos (morangos, framboesas, etc.), frutos tropicais como manga e papaia e frutos secos de casca rija com especial destaque para a amêndoa do Algarve.

A especialização do território do domínio da fruticultura a par da variedade e diversidade de frutos existente na Região, da sua riqueza e valor nutricional e da importância que a fruta desempenha na promoção de uma dieta equilibrada e saudável, permite corporizar o desenvolvimento de um Programa Piloto de Fruta com a particularidade de a sua origem ser local, sazonal, permitindo preservar o seu valor nutricional.

### PRESSUPOSTOS DA AÇÃO

Pretende-se com esta ação piloto introduzir fruta fresca e frutos secos de origem algarvia, respeitando a produção diversificada da região – citrinos, pequenos frutos, frutas tropicais e frutos secos – e a sua sazonalidade. Para tal definiu-se uma ação piloto de distribuição de fruta local duas vezes por semana com a inclusão de frutos secos em que estes serão servidos de quinze em quinze dias.

CALENDÁRIO DA FRUTA FRESCA (2X SEMANA) E FRUTOS FRESCOS (QUINZENAL)

Nº da Semana	Set	Out	Nov	Dez	Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun
Semana 1		M	A	M	L	A	L	A	N	A
Semana 1		A	P	N	A	C	N	C	C	F
Semana 2		F	F	C	T	T	T	T	L	P
Semana 2		C	C	T	M	F	F	P	Da	Da
Semana 3	A	N	N	A	L	N	M	A	A	N
Semana 3	U	Di	Di	T	N	A	A	N	A	F
Semana 4	P	T	C	M	T	C	L	C	Da	Da
Semana 4	Di	R	R	T	M	M	M	L	L	F

Legenda:

M	A	L	N	P	C	F	
Manga	Amêndoa	Laranja	Noz	Papaia	Clementina	Framboesa	
T	M	Da	A	U	F	Di	R
Tangerina	Morango	Damasco	Amora	Uvas	Figo	Dióspiro	Romã

Tabela 28 - Calendário da ação-piloto da fruta

Propõe-se que esta ação seja implementada durante o ano letivo 2022/2023 e que abranja todos os níveis de ensino. Assim, ao longo de 10 meses, serão fornecidas 2,24 milhões de porções



individuais de fruta fresca e 565 mil porções de frutos secos. O fornecimento desta ação poderá ser realizado ao almoço ou durante o lanche da manhã ou da tarde mediante a opção de cada estabelecimento de ensino.

Tabela 29 - Resumo Pressupostos da Ação Piloto da Fruta

MATÉRIA-PRIMA	Fruta fresca e frutos secos de origem local
NÍVEIS DE ENSINO CONTEMPLADOS	Desde o pré-escolar até ao ensino secundário
PERIODICIDADE DA REFEIÇÃO	Fruta fresca: distribuição 2 vezes por semana. Frutos Secos: distribuição quinzenal
PERÍODO DE IMPLEMENTAÇÃO	Entre setembro de 2022 e maio de 2023

## QUANTIDADES NECESSÁRIAS E VALOR ECONÓMICO

Atendendo ao número estimado de refeições que serão servidas ao abrigo da ação-piloto da fruta, é esperado que as quantidades necessárias atinjam os 212 mil quilos ao longo do ano letivo, sendo que 207 mil são referentes à fruta fresca e 5 mil aos frutos secos.

Tabela 30 - Valor Económico da Fruta

PRODUTO	QUANTIDADE	PREÇO	VALOR ECONÓMICO
Amêndoa	2 951	8,50 €	25 086 €
Amora	11 486	10,50 €	120 602 €
Clementina	28 139	1,55 €	43 594 €
Damasco	12 545	2,91 €	36 490 €
Diospiro	15 242	2,29 €	34 963 €
Figo	4 690	3,70 €	17 344 €
Framboesa	19 143	9,00 €	172 289 €
Laranja	21 886	0,95 €	20 750 €
Manga	7 641	3,75 €	28 654 €
Morango	22 972	3,00 €	68 916 €
Noz	2 656	13,50 €	35 859 €
Papaia	23 449	2,25 €	52 760 €
Romã	8 207	1,76 €	14 435 €
Tangerina	28 139	1,60 €	44 949 €
Uva de Mesa	3 829	3,03 €	11 614 €
<b>TOTAL</b>	<b>212 973</b>	<b>-</b>	<b>703 218 €</b>



De acordo com o número de alunos a almoçar e as cotações de mercado para os frutos propostos estima-se que seja necessário um investimento para a implementação do piloto de cerca de 0,25€ por refeição. O valor económico por Município varia consoante o número de refeições, como se pode verificar na seguinte tabela:

Tabela 31 - Valor Económico da Fruta por Município e Nível de Ensino

MUNICÍPIOS	PRÉ-ESCOLAR	1º CICLO	2º CICLO	3º CICLO	SECUNDÁRIO	TOTAL
Albufeira	16 180 €	36 434 €	15 189 €	16 232 €	5 082 €	89 117 €
Alcoutim	677 €	1 054 €	660 €	1 348 €	- €	3 739 €
Aljezur	3 248 €	4 554 €	1 486 €	2 146 €	- €	11 434 €
Castro Marim	1 933 €	4 634 €	908 €	1 211 €	- €	8 685 €
Faro	7 172 €	36 852 €	16 565 €	26 879 €	11 625 €	99 092 €
Lagoa	6 224 €	14 737 €	3 577 €	4 072 €	1 487 €	30 097 €
Lagos	5 026 €	21 041 €	5 889 €	6 135 €	4 244 €	42 335 €
Loulé	26 850 €	50 495 €	17 748 €	18 653 €	7 380 €	121 126 €
Monchique	2 281 €	2 844 €	743 €	1 376 €	- €	7 243 €
Olhão	10 419 €	25 436 €	10 869 €	12 903 €	4 271 €	63 899 €
Portimão	14 788 €	34 068 €	11 667 €	15 682 €	9 786 €	85 990 €
S. Brás de Alportel	3 054 €	5 191 €	5 118 €	4 567 €	2 379 €	20 309 €
Silves	9 356 €	27 206 €	6 411 €	7 428 €	2 703 €	53 105 €
Tavira	4 137 €	14 916 €	6 329 €	7 923 €	2 703 €	36 008 €
Vila do Bispo	2 610 €	3 480 €	633 €	853 €	- €	7 576 €
Vila Real Stº António	4 543 €	9 248 €	3 880 €	3 521 €	2 271 €	23 463 €
Total	118 495 €	292 190 €	107 672 €	130 928 €	53 932 €	703 218 €



## IV. BIBLIOGRAFIA

A saúde dentro de uma lata de atum. (23 de Janeiro de 2006). *A saúde dentro de uma lata de atum*. Obtido de Diário de Notícias: <https://www.dn.pt/arquivo/2006/a-saude-dentro-de-uma-lata-de-atum-634707.html>

Associação Portuguesa de Nutrição. (2017). *Alimentar o Futuro: Uma Reflexão sobre Sustentabilidade Alimentar*. Porto: E-book n.º 43. Obtido de Associação Portuguesa de Nutrição.

Castelão, M. P. (2020). *Pequena Pesca Costeira e Ordenamento do Espaço Marítimo*. Dissertação de Mestrado, Universidade de Lisboa - Faculdade de Ciências, Departamento Biologia Animal. Obtido de [https://repositorio.ul.pt/bitstream/10451/48436/1/ulfc126424\\_tm\\_Margarida\\_Castel%C3%A3o.pdf](https://repositorio.ul.pt/bitstream/10451/48436/1/ulfc126424_tm_Margarida_Castel%C3%A3o.pdf)

Comissão Europeia. (2019). Pacto Ecológico Europeu., (p. 27). Bruxelas.

Comissão Europeia. (2020). *Estratégia do Prado ao Prato: para um sistema alimentar justo, saudável e respeitador do ambiente.*, (p. 23). Bruxelas.

Direção-Geral da Saúde. (2020). *Alimentação e saúde*. Obtido de Programa Nacional para a Promoção da Alimentação Saudável da Direção-Geral da Saúde: <https://alimentacaosaudavel.dgs.pt/alimentacao-e-saude/>

Direção-Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural. (2005). *Batata Doce de Aljezur - Indicação Geográfica Protegida*.

European Commission. (22 de 11 de 2017). *Contratos Públicos - Ficha Temática do Semestre Europeu*. Obtido de European Commission: [https://ec.europa.eu/info/sites/default/files/file\\_import/european-semester\\_thematic-factsheet\\_public-procurement\\_pt.pdf](https://ec.europa.eu/info/sites/default/files/file_import/european-semester_thematic-factsheet_public-procurement_pt.pdf)

Fish Forward. (2015). *Mais acerca das vantagens do peixe e marisco sustentável*. Obtido de Fish Forward: <https://www.fishforward.eu/pt-pt/project/more-about-environmental-advantages-of-sustainable-seafood/>

Fui ao mar. (3 de Novembro de 2020). *Conheça os benefícios nutricionais da sardinha com azeite*. Obtido de Fui ao mar: <https://fuiaoamar.com.br/conheca-os-beneficios-nutricionais-da-sardinha-com-azeite/>



Galli, A., Pires, S. M., Iha, K., Alves, A. A., Lin, D., Mancini, M. S., & Teles, F. (2020). Sustainable food transition in Portugal: Assessing the Footprint of dietary choices and gaps in national and local food policies. *Science of the Total Environment*, 15.

Henriques, A. C., Grilo, C., & Sá, R. (2021). *Tubarões e Raias: Guardiões do Oceano em Crise*. Obtido de [https://wwfeu.awsassets.panda.org/downloads/relatorio\\_tubaroes\\_e\\_raias\\_guardioes\\_do\\_oceano\\_em\\_crise.pdf](https://wwfeu.awsassets.panda.org/downloads/relatorio_tubaroes_e_raias_guardioes_do_oceano_em_crise.pdf)

Instituto Nacional de Estatística. (2018). Estatísticas da Pesca: 2017. (I. N. Estatística, Ed.) Obtido de <https://www.ine.pt/xurl/pub/320384843>

Instituto Nacional de Estatística. (2021). Estatísticas da Pesca: 2020. (I. N. Estatística, Ed.) Obtido de Instituto Nacional de Estatística: <https://www.ine.pt/xurl/pub/280980980>

Lima, R. M. (2018). *Orientações sobre Ementas e Refeitórios Escolares*. Ministério da Educação - Direção-Geral da Educação.

Malheiro, C. (21 de Julho de 2008). Portugueses pescam 15 mil toneladas de tubarão ano. *Diário de Notícias*. Obtido em 2 de Dezembro de 2021, de <https://www.dn.pt/arquivo/2008/portugueses-pescam-15-mil-toneladas-de-tubarao-ano-995395.html>

Moura, A., & Martins, C. (27 de Maio de 2020). *Aquicultura em Portugal: um Setor em Crescimento*. Obtido de Tecnoalimentar: <http://www.tecnoalimentar.pt/noticias/aquicultura-em-portugal-um-setor-em-crescimento/>

Observador. (27 de Abril de 2015). *As latas de conserva podem ser um fiel amigo*. Obtido de Observador: <https://observador.pt/2015/04/27/as-latas-conserva-podem-um-fiel-amigo/>

Paiva, R. P. (22 de Fevereiro de 2021). "É preciso perceber porque é que os jovens não vão para as pescas". *Público*. Obtido de <https://www.publico.pt/2021/02/22/economia/noticia/-preciso-perceber-jovens-nao-vao-pescas-1951548>

Pita, C., & Gaspar, M. (2020). Small-Scale Fisheries in Portugal: Current Situation, Challenges and Opportunities for the Future. Em J. J. Pascual-Fernández, C. Pita, & M. Bavinck, *Small-Scale Fisheries in Europe: Status, Resilience and Governance*. Springer.

Programa Nacional para a Promoção da Alimentação S, Gregório, M. J., Sousa, S. M., & Teixeira, D. (2020). *Programa Nacional para a Promoção da Alimentação Saudável*. Lisboa. Obtido de



<https://alimentacaosaudavel.dgs.pt/activeapp2020/wp-content/uploads/2020/11/Relato%CC%81rio-PNPAS-2020.pdf>

Qing, L. (s.d.). *Fresh vs Frozen Fish: Which is Better?* Obtido de Greenwood Fish Market: <https://www.greenwoodfishmarket.com/fresh-vs-frozen-fish-which-is-better/>

Reis, M. (29 de Abril de 2020). *As Vantagens e Desvantagens da Aquicultura*. Obtido de Interessantissimo: <https://interessantissimo.pt/curiosidades/vantagens-desvantagens-aquicultura/>

Rodrigues, J. M. (1997). *A indústria de conservas de peixe no Algarve (1865 - 1945)*. Dissertação de Mestrado, Lisboa. Obtido de <https://conservasdeportugal.com/a-industria-de-conservas-de-peixe-no-algarve-1865-1945-na-aurora-de-uma-grande-industria/>

Swedish National Food Agency. (2013). *Good school meals*. Suécia: Livsmedels Verket.

The Better Fish. (19 de Junho de 2018). *Tinned Fish: What to Love About It*. Obtido de The Better Fish: <https://www.thebetterfish.com/thecurrent/what-to-love-about-tinned-fish/>

Tribunal de Contas. (2020). *Auditoria às Compras Públicas Ecológicas*. Obtido de <https://www.tcontas.pt/pt-pt/ProdutosTC/Relatorios/RelatoriosAuditoria/Documents/2020/rel07-2020-2s.pdf>



## V. GLOSSÁRIO

**Agricultura Biodinâmica:** método de produção que inclui técnicas agrícolas tradicionais, métodos de agricultura biológica e de permacultura. É entendido como um conceito superior que compreende o uso do solo, a relação entre plantas, de plantas com animais, e de todo o sistema agrícola com os astros. A agricultura biodinâmica faz uso do calendário biodinâmico, acreditando que as fases astronómicas favorecem as atividades agrícolas.

**Agricultura de Precisão:** agricultura associada à utilização de equipamento de alta tecnologia, que permite avaliar/monitorizar as condições numa determinada parcela agrícola, aplicando posteriormente os diversos fatores de produção (sementes, fertilizantes, fitofármacos, reguladores de crescimento, água, etc.) em conformidade.

**Agricultura de resíduo zero:** sistema agrícola que procura que as suas produções apresentem um nível de resíduos muito baixo. Através de um conhecimento profundo das necessidades nutricionais das culturas, utiliza fertilizantes naturais como meio de prevenção de pragas e doença e tem como principal objetivo que as suas culturas sejam isentas de resíduos químicos.

**Circuito Curto Agroalimentar:** modo de comercialização dos produtos agroalimentares que se efetua por venda direta do produtor ao consumidor ou por venda indireta através de um único intermediário.

**Compras Públicas Ecológicas:** Aquisições, por parte das entidades públicas, de bens e serviços com a inclusão na fase pré contratual de critérios e requisitos técnicos ambientais, com efeitos previsíveis na fase de execução contratual.

**Modo de Produção Biológico:** modo de produção onde são respeitados os equilíbrios naturais do meio. O conceito do solo é considerado como um sistema vivo, recorrendo a rotações culturais, utilização de espécies vegetais e animais adaptadas às condições locais, aproveitamento de resíduos de culturas e todos os resíduos orgânicos da exploração agrícola, privilegiando a luta biológica contra pragas e doenças, de modo a





manter a produtividade do solo, a nutrir as plantas e a controlar ervas infestantes e outros inimigos das culturas.

**Pegada Ecológica:** indicador da quantidade de recursos naturais necessários para satisfazer o consumo de um determinado produto. Para este indicador são, ainda, incluídos os recursos materiais e energéticos associados ao seu consumo.

**Produção Integrada (PRODI):** sistema agrícola de produção de alimentos e de outros produtos alimentares de alta qualidade, com gestão racional dos recursos naturais e privilegiando a utilização dos mecanismos de regulação natural em substituição de fatores de produção, contribuindo para uma agricultura sustentável. Na proteção integrada são avaliados todos os métodos de proteção das culturas disponíveis e a integração de medidas adequadas para diminuir o desenvolvimento de populações de organismos nocivos e manter a utilização dos produtos fitofarmacêuticos e outras formas de intervenção a níveis económica e ecologicamente justificáveis, reduzindo ou minimizando os riscos para a saúde humana e o ambiente.



# ANEXO

## FICHA SÍNTESE POR MUNICÍPIO





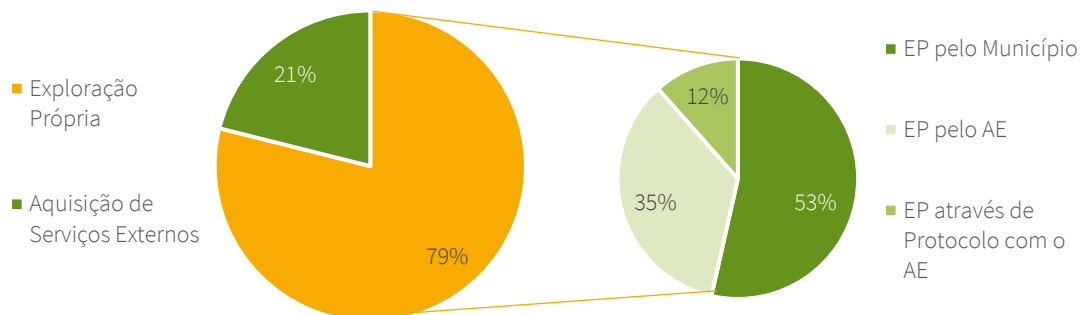
## i. ALBUFEIRA

Município com competências na área da educação até ao 1º CEB

### NÚMERO DE REFEIÇÕES ANUAIS

	Pré-escolar	1º Ciclo	2º Ciclo	3º Ciclo	Secundário	Total
TOTAL	160 076	350 370	100 464	100 890	31 584	743 384
AE de Albufeira	52 020	145 350	14 742	14 706	14 616	241 434
AE de Albufeira Poente	26 775	63 113	27 482	28 044	16 968	162 382
AE de Ferreiras	81 281	141 908	58 240	58 140	-	339 569

### MODALIDADES DE FORNECIMENTO DAS REFEIÇÕES



	Pré-escolar	1º Ciclo	2º Ciclo	3º Ciclo	Secundário	Total
EXPLORAÇÃO PRÓPRIA	89 505	292 230	88 270	84 987	31 584	586 576
Município	75 353	238 680	-	-	-	314 033
AE	-	-	88 270	84 987	31 584	204 841
Protocolo c/ o AE	14 153	53 550	-	-	-	67 703
Protocolo c/ IPSS	-	-	-	-	-	-
AQUISIÇÃO DE SERVIÇOS EXTERNOS	70 571	58 140	12 194	15 903	-	156 808

### FREQÜÊNCIA DE ALUNOS A ALMOÇAR 2020/2021

	Pré-escolar	1º Ciclo	2º Ciclo	3º Ciclo	Secundário
TOTAL	84%	89%	48%	33%	12%
AE de Albufeira	79%	93%	26%	21%	15%
AE de Albufeira Poente	85%	89%	36%	25%	10%
AE de Ferreiras	87%	86%	77%	48%	-



## TERRITÓRIO PADRE

	PADRE	%	Não PADRE	%
TOTAL	150 929	20%	592 455	80%
AE de Albufeira	-	0%	241 434	100%
AE de Albufeira Poente	75 910	47%	86 472	53%
AE de Ferreiras	75 020	22%	264 549	78%

## PROCEDIMENTOS DE CONTRATAÇÃO PÚBLICA

Modalidade	Procedimento	Acordo-Quadro da AMAL	Duração média	Critério de adjudicação
EP pelo Município	Concurso Público	Não	2 anos	Preço mais baixo
EP pelo AE	Ajuste direto/ Consulta Prévia	-	12 meses	Preço mais baixo
Aquisição de Serviços Externos	Concurso Público	Não	2 anos	Preço mais baixo

## CUSTO MÉDIO DAS REFEIÇÕES

	Pré-escolar	1º Ciclo	2º Ciclo	3º Ciclo	Secundário
Exploração própria					
Município	2,30€	2,37€	-	-	-
AE			1,45€	1,45€	1,68€
Protocolo c/ AE	2,30€	2,34€	-	-	-
Aquisição de Serviços Externos	2,07€	2,07€	2,07€	2,07€	2,07€

## VALORAÇÃO ECONÓMICA REAL E POTENCIAL

	Pré-escolar	1º Ciclo	2º Ciclo	3º Ciclo	Secundário	Total
Real	444 733 €	947 284 €	139 110 €	140 003 €	64 116 €	1 735 245 €
Potencial	605 250 €	1 219 679 €	287 114 €	405 942 €	544 982 €	3 062 967 €

## VALORAÇÃO ECONÓMICA DAS EMENTAS ESCOLARES

*Quantidades Necessárias*

	Pré-escolar	1º Ciclo	2º Ciclo	3º Ciclo	Secundário	Total
TOTAL	87 821	200 555	88 760	89 136	29 010	495 281
Pescado	6 474	15 504	6 430	6 457	2 148	37 013
Hortícolas	62 533	142 705	59 776	60 030	19 582	344 626
Frutícolas	12 872	28 174	16 978	17 050	5 338	80 413
Leguminosas	305	667	201	202	63	1 437
Produtos Cárneos	5 636	13 504	5 375	5 398	1 879	31 792



### Valoração Económica

	Pré-escolar	1º Ciclo	2º Ciclo	3º Ciclo	Secundário	Total
TOTAL	189 635 €	441 036 €	191 732 €	192 545 €	63 409 €	1 078 355 €
Pescado	45 375 €	109 671 €	43 821 €	44 007 €	14 749 €	257 623 €
Hortícolas	96 042 €	220 449 €	95 983 €	96 390 €	31 424 €	540 287 €
Frutícolas	17 387 €	38 056 €	22 933 €	23 031 €	7 210 €	108 617 €
Leguminosas	506 €	1 107 €	334 €	335 €	105 €	2 387 €
Produtos Cárneos	30 325 €	71 753 €	28 660 €	28 782 €	9 921 €	169 441 €

### BOAS PRÁTICAS DO MUNICÍPIO

- Distribuição de fruta diariamente a todos os alunos do Pré-escolar e 1.º CEB;
- Ações de educação alimentar nas escolas;
- Levantamento da prevalência da obesidade infantil no concelho e avaliação da qualidade nutricional dos lanches;
- Elaboração das ementas escolares pela nutricionista do Município;
- Elaboração de materiais de divulgação sobre alimentação saudável.

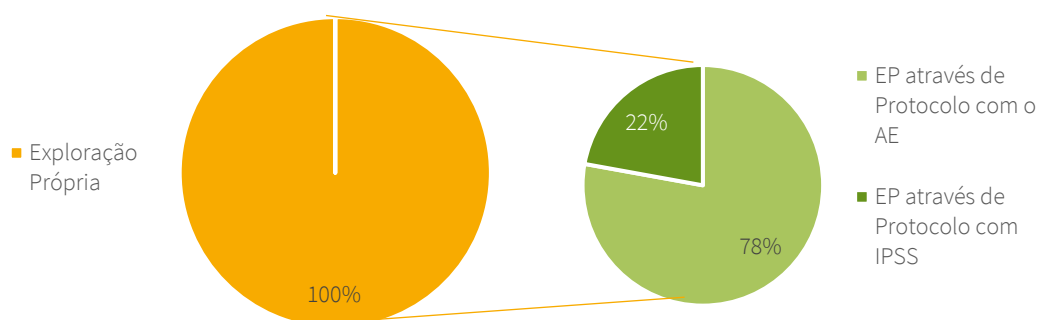
## ii. ALCOUTIM

Município com competências na área da educação até ao 1º CEB

### NÚMERO DE REFEIÇÕES ANUAIS

	Pré-escolar	1º Ciclo	2º Ciclo	3º Ciclo	Secundário	Total
TOTAL	6 370	9 646	4 368	8 379	-	28 763
AE do Concelho de Alcoutim	6 370	9 646	4 368	8 379	-	28 763

### MODALIDADES DE FORNECIMENTO DAS REFEIÇÕES



	Pré-escolar	1º Ciclo	2º Ciclo	3º Ciclo	Secundário	Total
EXPLORAÇÃO PRÓPRIA	6 370	9 646	4 368	8 379	-	28 763
Município	-	-	-	-	-	-
AE	-	-	-	-	-	-
Protocolo c/ o AE	-	9 646	4 368	8 379	-	22 393
Protocolo c/ IPSS	6 370	-	-	-	-	6 370
AQUISIÇÃO DE SERVIÇOS EXTERNOS	-	-	-	-	-	-

### FREQUÊNCIA DE ALUNOS A ALMOÇAR 2020/2021

	Pré-escolar	1º Ciclo	2º Ciclo	3º Ciclo	Secundário
TOTAL	100%	100%	100%	100%	-
AE do Concelho de Alcoutim	100%	100%	100%	100%	-

### TERRITÓRIO PADRE

	PADRE	%	Não PADRE	%
TOTAL	28 763	100%	-	0%
AE do Concelho de Alcoutim	28 763	100%	-	0%

### PROCEDIMENTOS DE CONTRATAÇÃO PÚBLICA

---



## CUSTO MÉDIO DAS REFEIÇÕES

	Pré-escolar	1º Ciclo	2º Ciclo	3º Ciclo	Secundário
Exploração própria					
Protocolo c/ AE	1,68€	4,03€	3,20€	3,20€	-

## VALORAÇÃO ECONÓMICA REAL E POTENCIAL

	Pré-escolar	1º Ciclo	2º Ciclo	3º Ciclo	Secundário	Total
Real	19 683 €	26 237€	4 543€	8 630€	- €	59 094 €
Potencial	19 683 €	26 237€	4 543€	8 630€	- €	59 094 €

## VALORAÇÃO ECONÓMICA DAS EMENTAS ESCOLARES

*Quantidades Necessárias*

	Pré-escolar	1º Ciclo	2º Ciclo	3º Ciclo	Secundário	Total
TOTAL	3 672	5 802	3 859	7 403	-	20 736
Pescado	271	449	280	536	-	1 536
Hortícolas	2 615	4 128	2 599	4 986	-	14 328
Frutícolas	538	815	738	1 416	-	3 507
Leguminosas	13	19	9	17	-	58
Produtos Cárneos	236	391	234	448	-	1 309

*Valoração Económica*

	Pré-escolar	1º Ciclo	2º Ciclo	3º Ciclo	Secundário	Total
TOTAL	7 929 €	12 760 €	8 336 €	15 991 €	- €	45 016 €
Pescado	1 897 €	3 173 €	1 905 €	3 655 €	- €	10 630 €
Hortícolas	4 016 €	6 378 €	4 173 €	8 005 €	- €	22 572 €
Frutícolas	727 €	1 101 €	997 €	1 913 €	- €	4 738 €
Leguminosas	21 €	32 €	15 €	28 €	- €	96 €
Produtos Cárneos	1 268 €	2 076 €	1 246 €	2 390 €	- €	6 980 €

## BOAS PRÁTICAS DO MUNICÍPIO

- Fruta Escolar (Iniciativa do Município, por não reunir condições que permitam usufruir dos apoios no âmbito da Estratégia Nacional do Regime de Fruta Escolar);
- Pagamento do valor relativo ao almoço a todas as crianças a frequentar os infantários (berçário, creche, pré-escolar e ATL), nomeadamente nos períodos de interrupções letivas;
- Pagamento integral do valor relativo às refeições do 1º CEB (refeições gratuitas para todos os alunos);



- Participação do valor não participado pelo Ministério da Educação das refeições dos alunos do 2º e 3º ciclos;
- Nutricionista para apoio à elaboração das ementas escolares e dinamização de atividades no âmbito da alimentação saudável;

#### BOAS PRÁTICAS DO AGRUPAMENTO DE ESCOLAS

- Fornecimento de Refeições Vegetarianas.





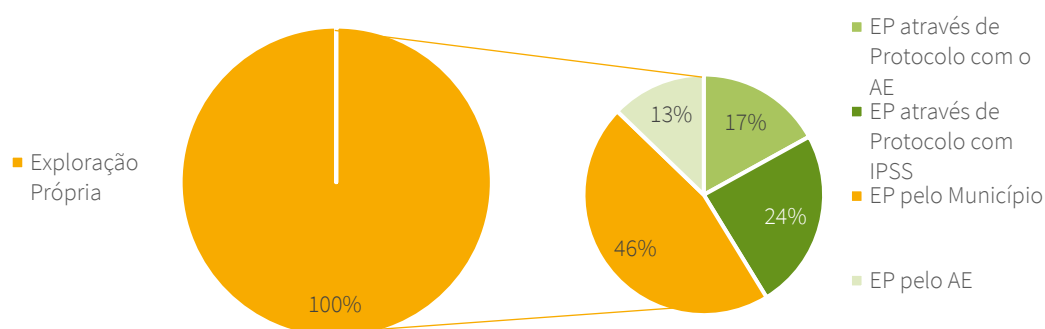
## iii. ALJEZUR

Município com competências na área da educação até ao 1º CEB

## NÚMERO DE REFEIÇÕES ANUAIS

	Pré-escolar	1º Ciclo	2º Ciclo	3º Ciclo	Secundário	Total
TOTAL	30 576	41 678	9 828	13 338	-	95 420
AE de Aljezur	30 576	41 678	9 828	13 338	-	95 420

## MODALIDADES DE FORNECIMENTO DAS REFEIÇÕES



	Pré-escolar	1º Ciclo	2º Ciclo	3º Ciclo	Secundário	Total
EXPLORAÇÃO PRÓPRIA	30 576	41 678	9 828	13 338	-	95 420
Município	8 736	7 462	-	-	-	16 198
AE	-	-	9 828	13 338	-	23 166
Protocolo c/ o AE	17 290	26 572	-	-	-	43 862
Protocolo c/ IPSS	4 550	7 644	-	-	-	12 194
AQUISIÇÃO DE SERVIÇOS EXTERNOS	-	-	-	-	-	-

## FREQUÊNCIA DE ALUNOS A ALMOÇAR 2020/2021

	Pré-escolar	1º Ciclo	2º Ciclo	3º Ciclo	Secundário
TOTAL	100%	100%	50%	46%	-
AE de Aljezur	100%	100%	50%	46%	-

## TERRITÓRIO PADRE

	PADRE	%	Não PADRE	%
TOTAL	95 420	100%	-	0%
AE de Aljezur	95 420	100%	-	0%



## PROCEDIMENTOS DE CONTRATAÇÃO PÚBLICA

Modalidade	Procedimento	Acordo-Quadro da AMAL	Duração média	Critério de adjudicação de produtos alimentares
Exploração própria	Ajuste Direto e Consulta Prévia	Não	Semanal e 12 meses	Preço mais baixo

## CUSTO MÉDIO DAS REFEIÇÕES

	Pré-escolar	1º Ciclo	2º Ciclo	3º Ciclo	Secundário
Exploração própria					
AE	3,38€	3,38€	1,36€	1,36€	-
Protocolo c/ AE	3,38€	3,38€	-	-	-

## VALORAÇÃO ECONÓMICA REAL E POTENCIAL

	Pré-escolar	1º Ciclo	2º Ciclo	3º Ciclo	Secundário	Total
Real	85 469 €	122 399 €	12 678 €	16 806 €	- €	237 352 €
Potencial	85 469 €	122 399 €	25 591 €	36 413 €	- €	269 871 €

## VALORAÇÃO ECONÓMICA DAS EMENTAS ESCOLARES

*Quantidades Necessárias*

	Pré-escolar	1º Ciclo	2º Ciclo	3º Ciclo	Secundário	Total
TOTAL	17 627	25 069	8 683	11 784	-	63 163
Pescado	1 299	1 938	629	854	-	4 720
Hortícolas	12 551	17 838	5 848	7 936	-	44 173
Frutícolas	2 584	3 522	1 661	2 254	-	10 021
Leguminosas	61	83	20	27	-	191
Produtos Cárneos	1 131	1 688	526	714	-	4 059

*Valoração Económica*

	Pré-escolar	1º Ciclo	2º Ciclo	3º Ciclo	Secundário	Total
TOTAL	38 063 €	55 129 €	18 756 €	25 455 €	- €	137 403 €
Pescado	9 107 €	13 709 €	4 287 €	5 818 €	- €	32 921 €
Hortícolas	19 277 €	27 556 €	9 390 €	12 743 €	- €	68 966 €
Frutícolas	3 490 €	4 757 €	2 243 €	3 045 €	- €	13 535 €
Leguminosas	102 €	138 €	33 €	44 €	- €	317 €
Produtos Cárneos	6 087 €	8 969 €	2 804 €	3 805 €	- €	21 665 €



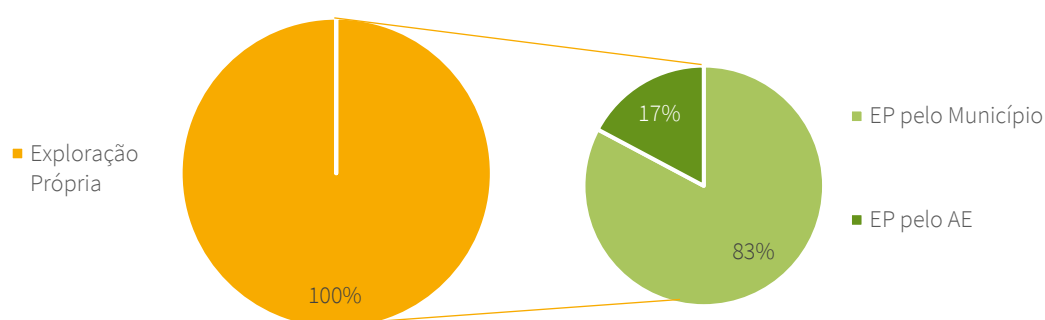
## iv. CASTRO MARIM

Município com competências na área da educação até ao 1º CEB

## NÚMERO DE REFEIÇÕES ANUAIS

	Pré-escolar	1º Ciclo	2º Ciclo	3º Ciclo	Secundário	Total
TOTAL	18 940	46 113	6 006	7 524	-	78 583
AE de Castro Marim	18 940	46 113	6 006	7 524	-	78 583

## MODALIDADES DE FORNECIMENTO DAS REFEIÇÕES



	Pré-escolar	1º Ciclo	2º Ciclo	3º Ciclo	Secundário	Total
EXPLORAÇÃO PRÓPRIA	18 940	46 113	6 006	7 524	-	78 583
Município	18 940	46 113	-	-	-	65 053
AE	-	-	6 006	7 524	-	13 530
Protocolo c/ o AE	-	-	-	-	-	-
Protocolo c/ IPSS	-	-	-	-	-	-
AQUISIÇÃO DE SERVIÇOS EXTERNOS	-	-	-	-	-	-

## FREQUÊNCIA DE ALUNOS A ALMOÇAR 2020/2021

	Pré-escolar	1º Ciclo	2º Ciclo	3º Ciclo	Secundário
TOTAL	87%	91%	25%	25%	-
AE de Castro Marim	87%	91%	25%	25%	-

## TERRITÓRIO PADRE

	PADRE	%	Não PADRE	%
TOTAL	78 583	100%	-	0%
AE de Castro Marim	78 583	100%	-	0%



## PROCEDIMENTOS DE CONTRATAÇÃO PÚBLICA

Modalidade	Procedimento	Acordo-Quadro da AMAL	Duração média	Critério de adjudicação de produtos alimentares
Exploração própria	Consulta Prévia	Não	12 meses e 18 meses	Melhor relação qualidade/preço e Preço mais baixo

## CUSTO MÉDIO DAS REFEIÇÕES

	Pré-escolar	1º Ciclo	2º Ciclo	3º Ciclo	Secundário
Exploração própria					
Município	2,88€	3,06€	-	-	-
AE	-	-	1,60€	1,60€	-

## VALORAÇÃO ECONÓMICA REAL E POTENCIAL

	Pré-escolar	1º Ciclo	2º Ciclo	3º Ciclo	Secundário	Total
Real	54 358 €	121 738 €	7 748 €	9 480 €	- €	193 324 €
Potencial	72 281 €	147 431 €	30 756 €	37 706 €	- €	288 173 €

## VALORAÇÃO ECONÓMICA DAS EMENTAS ESCOLARES

*Quantidades Necessárias*

	Pré-escolar	1º Ciclo	2º Ciclo	3º Ciclo	Secundário	Total
TOTAL	10 492	25 507	5 306	6 647	-	47 952
Pescado	774	1 972	384	482	-	3 612
Hortícolas	7 471	18 150	3 574	4 477	-	33 672
Frutícolas	1 538	3 583	1 015	1 272	-	7 408
Leguminosas	36	85	12	15	-	148
Produtos Cárneos	673	1 717	321	403	-	3 114

*Valoração Económica*

	Pré-escolar	1º Ciclo	2º Ciclo	3º Ciclo	Secundário	Total
TOTAL	22 656 €	56 092 €	11 462 €	14 359 €	- €	104 569 €
Pescado	5 421 €	13 948 €	2 620 €	3 282 €	- €	25 271 €
Hortícolas	11 475 €	28 037 €	5 738 €	7 188 €	- €	52 438 €
Frutícolas	2 077 €	4 840 €	1 371 €	1 718 €	- €	10 006 €
Leguminosas	60 €	141 €	20 €	25 €	- €	246 €
Produtos Cárneos	3 623 €	9 126 €	1 713 €	2 146 €	- €	16 608 €

## BOAS PRÁTICAS DO MUNICÍPIO

- Elaboração das ementas escolares por uma Nutricionista;



- Formação profissional para os colaboradores afetos aos serviços de Cozinha;
- Realização de sessões sobre alimentação saudável juntos dos alunos do 1º CEB.



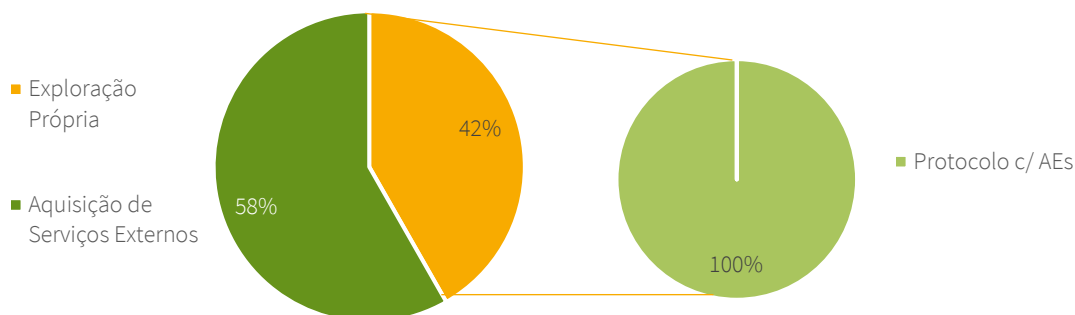
## v. FARO

Município com competências na área da educação até ao Ensino Secundário

## NÚMERO DE REFEIÇÕES ANUAIS

	Pré-escolar	1º Ciclo	2º Ciclo	3º Ciclo	Secundário	Total
TOTAL	69 032	338 615	109 564	167 067	72 240	756 518
AE D. Afonso III	9 676	38 741	9 464	11 457	-	69 338
AE João de Deus	10 606	40 934	-	30 780	26 880	109 200
AE Montenegro	11 164	52 081	21 840	13 680	-	98 765
AE Pinheiro e Rosa	27 911	129 563	36 400	54 207	16 800	264 880
AE Tomás Cabreira	9 676	77 297	41 860	56 943	28 560	214 335

## MODALIDADES DE FORNECIMENTO DAS REFEIÇÕES



	Pré-escolar	1º Ciclo	2º Ciclo	3º Ciclo	Secundário	Total
EXPLORAÇÃO PRÓPRIA	-	546	109 564	136 287	45 360	291 757
Município	-	-	-	-	-	-
AE	-	-	-	-	-	-
Protocolo c/ o AE	-	546	109 564	136 287	45 360	291 757
Protocolo c/ IPSS	-	-	-	-	-	-
AQUISIÇÃO DE SERVIÇOS EXTERNOS	69 032	338 069	-	-	-	407 101

## FREQUÊNCIA DE ALUNOS A ALMOÇAR 2020/2021

	Pré-escolar	1º Ciclo	2º Ciclo	3º Ciclo	Secundário
TOTAL	74%	80%	59%	39%	16%
AE D. Afonso III	81%	61%	34%	25%	-
AE João de Deus	70%	84%	-	25%	17%
AE Montenegro	80%	84%	64%	34%	-
AE Pinheiro e Rosa	70%	85%	52%	50%	18%
AE Tomás Cabreira	75%	81%	76%	51%	15%



## TERRITÓRIO PADRE

	PADRE	%	Não PADRE	%
TOTAL	192 613	25%	563 905	75%
AE D. Afonso III	-	0%	69 338	100%
AE João de Deus	15 231	14%	93 969	86%
AE Montenegro	84 877	86%	13 888	14%
AE Pinheiro e Rosa	92 505	35%	172 375	65%
AE Tomás Cabreira	-	0%	214 335	100%

## PROCEDIMENTOS DE CONTRATAÇÃO PÚBLICA

Modalidade	Procedimento	Acordo-Quadro da AMAL	Duração média	Critério de adjudicação de produtos alimentares
Aquisição de Serviços Externos	Concurso Público	Sim	3 anos	Preço mais baixo

## CUSTO MÉDIO DAS REFEIÇÕES

	Pré-escolar	1º Ciclo	2º Ciclo	3º Ciclo	Secundário
Exploração própria					
Protocolo c/ AE	-	-	1,35€	1,36€	1,62€
Aquisição de Serviços Externos	1,36€	1,36€	-	-	-

## VALORAÇÃO ECONÓMICA REAL E POTENCIAL

	Pré-escolar	1º Ciclo	2º Ciclo	3º Ciclo	Secundário	Total
Real	186 386 €	998 789 €	113 947 €	140 376 €	59 422 €	1 498 919 €
Potencial	297 424 €	1 488 046 €	194 769 €	314 920 €	374 356 €	2 669 516 €

## VALORAÇÃO ECONÓMICA DAS EMENTAS ESCOLARES

*Quantidades Necessárias*

	Pré-escolar	1º Ciclo	2º Ciclo	3º Ciclo	Secundário	Total
TOTAL	38 926	202 853	96 800	147 604	66 352	552 536
Pescado	2 870	15 682	7 012	10 692	4 912	41 168
Hortícolas	27 718	144 341	65 191	99 405	44 789	381 443
Frutícolas	5 706	28 497	18 516	28 234	12 209	93 162
Leguminosas	135	674	219	334	144	1 507
Produtos						
Cárneos	2 498	13 658	5 862	8 938	4 298	35 255



### Valoração Económica

	Pré-escolar	1º Ciclo	2º Ciclo	3º Ciclo	Secundário	Total
TOTAL	84 055 €	446 091 €	209 099 €	318 841 €	145 030 €	1 203 116 €
Pescado	20 112 €	110 928 €	47 791 €	72 873 €	33 735 €	285 439 €
Hortícolas	42 571 €	222 976 €	104 677 €	159 615 €	71 873 €	601 712 €
Frutícolas	7 707 €	38 492 €	25 011 €	38 137 €	16 491 €	125 838 €
Leguminosas	224 €	1 120 €	364 €	555 €	240 €	2 503 €
Produtos Cárneos	13 442 €	72 575 €	31 256 €	47 661 €	22 691 €	187 625 €

### BOAS PRÁTICAS DO MUNICÍPIO

- Elaboração de ementas especiais em dias temáticos;
- Colaboração com as escolas em atividades no âmbito da educação alimentar;
- Projeto Heróis da Fruta;
- Parceria com a Associação In Loco - Projeto Prato Certo
- Elaboração de livros de receitas económicas, saudáveis, dando preferência aos alimentos da época (1 livro por estação do ano), com o apoio de Entidades parceiras.

### BOAS PRÁTICAS DOS AGRUPAMENTOS DE ESCOLAS

- Disponibilização de refeições durante o período de confinamento (Covid19).
- Disponibilização de ementas vegetarianas;
- Plano do Leite Escolar - distribuição de leite e fruta, visita a explorações agrícolas, jardinagem, degustação, sensibilização sobre a alimentação saudável e as questões ambientais.





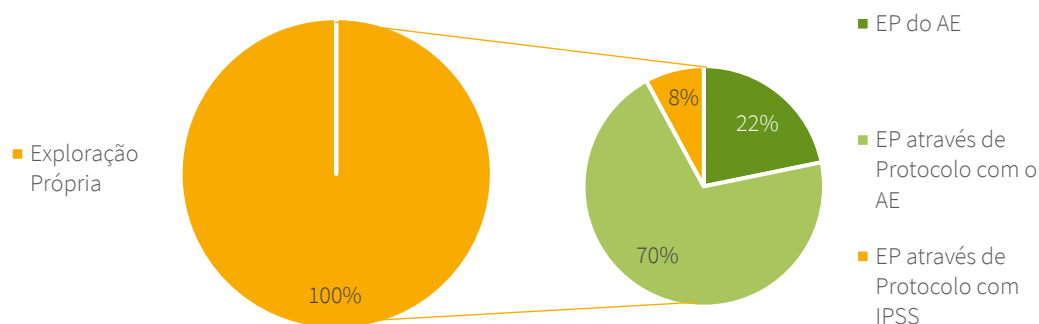
## vi. LAGOA

Município com competências na área da educação até ao 1º CEB

### NÚMERO DE REFEIÇÕES ANUAIS

	Pré-escolar	1º Ciclo	2º Ciclo	3º Ciclo	Secundário	Total
TOTAL	70 518	138 426	23 660	25 308	9 240	267 152
AE de Rio Arade	36 792	56 977	14 014	13 680	-	121 463
AE Padre António Martins de Oliveira	33 726	81 449	9 646	11 628	9 240	145 689

### MODALIDADES DE FORNECIMENTO DAS REFEIÇÕES



	Pré-escolar	1º Ciclo	2º Ciclo	3º Ciclo	Secundário	Total
EXPLORAÇÃO PRÓPRIA	70 518	138 426	23 660	25 308	9 240	267 152
Município	-	-	-	-	-	-
AE	-	-	23 660	25 308	9 240	58 208
Protocolo c/ o AE	62 415	125 350	-	-	-	187 765
Protocolo c/ IPSS	8 103	13 077	-	-	-	21 180
AQUISIÇÃO DE SERVIÇOS EXTERNOS	-	-	-	-	-	-

### FREQUÊNCIA DE ALUNOS A ALMOÇAR 2020/2021

	Pré-escolar	1º Ciclo	2º Ciclo	3º Ciclo	Secundário
TOTAL	85%	82%	27%	21%	16%
AE de Rio Arade	78%	74%	35%	22%	-
AE Padre António Martins de Oliveira	94%	89%	20%	20%	16%

### TERRITÓRIO PADRE

	PADRE	%	Não PADRE	%
TOTAL	-	0%	267 152	100%
AE de Rio Arade	-	0%	121 463	100%
AE Padre António Martins de Oliveira	-	0%	145 689	100%



## PROCEDIMENTOS DE CONTRATAÇÃO PÚBLICA

Modalidade	Procedimento	Acordo-Quadro da AMAL	Duração média	Critério de adjudicação de produtos alimentares
Exploração Própria	Ajuste direto e Consulta Prévia	-	Ano letivo / 12 meses	Melhor relação qualidade/preço Preço mais baixo

## CUSTO MÉDIO DAS REFEIÇÕES

	Pré-escolar	1º Ciclo	2º Ciclo	3º Ciclo	Secundário
Exploração própria AE	-	-	1,23€	1,32€	1,79€
Protocolo c/ AE	3,72€	3,99€	-	-	-
Protocolo c/ IPSS	3,72€	3,99€	-	-	-

## VALORAÇÃO ECONÓMICA REAL E POTENCIAL

	Pré-escolar	1º Ciclo	2º Ciclo	3º Ciclo	Secundário	Total
Real	192 310 €	392 996 €	30 521 €	31 888 €	18 757 €	666 473 €
Potencial	226 304 €	560 482 €	113 634 €	149 314 €	119 364 €	1 169 097 €

## VALORAÇÃO ECONÓMICA DAS EMENTAS ESCOLARES

*Quantidades Necessárias*

	Pré-escolar	1º Ciclo	2º Ciclo	3º Ciclo	Secundário	Total
TOTAL	33 785	81 119	20 904	22 360	8 487	166 655
Pescado	2 491	6 271	1 514	1 620	628	12 524
Hortícolas	24 057	57 721	14 078	15 058	5 729	116 643
Frutícolas	4 952	11 396	3 999	4 277	1 562	26 185
Leguminosas	117	270	47	51	18	503
Produtos Cárneos	2 168	5 462	1 266	1 354	550	10 800

*Valoração Económica*

	Pré-escolar	1º Ciclo	2º Ciclo	3º Ciclo	Secundário	Total
TOTAL	72 954 €	178 388 €	45 154 €	48 299 €	18 550 €	363 346 €
Pescado	17 456 €	44 359 €	10 320 €	11 039 €	4 315 €	87 489 €
Hortícolas	36 948 €	89 166 €	22 605 €	24 179 €	9 193 €	182 091 €
Frutícolas	6 689 €	15 393 €	5 401 €	5 777 €	2 109 €	35 369 €
Leguminosas	195 €	448 €	79 €	84 €	31 €	836 €
Produtos Cárneos	11 666 €	29 022 €	6 750 €	7 220 €	2 902 €	57 560 €



### BOAS PRÁTICAS DO MUNICÍPIO

- Acompanhamento de um Técnico de Nutrição e Dietética do Município na elaboração de ementas.

### BOAS PRÁTICAS DO AGRUPAMENTO DE ESCOLAS

- Programa de Apoio à Promoção e Educação para a Saúde;
- Projeto Alimentação/Atividade Física.



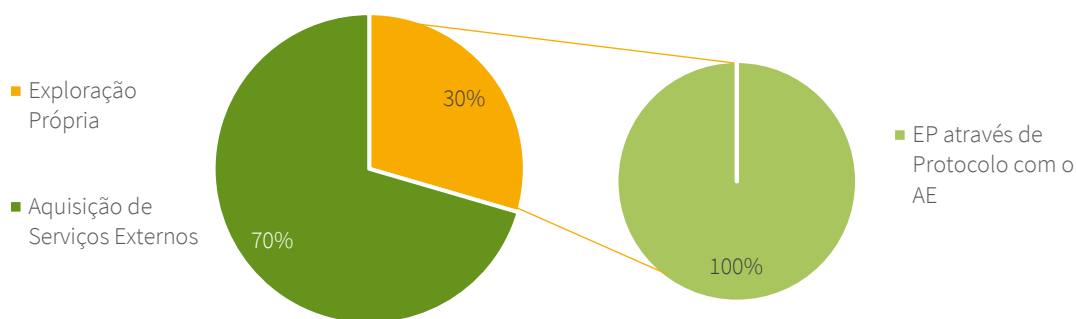
## vii. LAGOS

Município com competências na área da educação até ao Ensino Secundário

## NÚMERO DE REFEIÇÕES ANUAIS

	Pré-escolar	1º Ciclo	2º Ciclo	3º Ciclo	Secundário	Total
TOTAL	54 535	192 556	38 948	38 133	26 376	350 548
AE Gil Eanes	29 155	114 114	22 750	18 126	14 616	198 761
AE Júlio Dantas	25 380	78 442	16 198	20 007	11 760	151 787

## MODALIDADES DE FORNECIMENTO DAS REFEIÇÕES



	Pré-escolar	1º Ciclo	2º Ciclo	3º Ciclo	Secundário	Total
EXPLORAÇÃO PRÓPRIA	-	-	38 948	38 133	26 376	103 457
Município	-	-	-	-	-	-
AE	-	-	-	-	-	-
Protocolo c/ o AE	-	-	38 948	38 133	26 376	103 457
Protocolo c/ IPSS	-	-	-	-	-	-
AQUISIÇÃO DE SERVIÇOS EXTERNOS	54 535	192 556	-	-	-	247 091

## FREQUÊNCIA DE ALUNOS A ALMOÇAR 2020/2021

	Pré-escolar	1º Ciclo	2º Ciclo	3º Ciclo	Secundário
TOTAL	98%	98%	35%	20%	18%
AE Gil Eanes	99%	99%	44%	19%	21%
AE Júlio Dantas	97%	97%	27%	21%	14%

## TERRITÓRIO PADRE

	PADRE	%	Não PADRE	%
TOTAL	41 490	12%	309 059	89%
AE Gil Eanes	21294	11%	177 467	87%
AE Júlio Dantas	20 196	13%	131 591	88%



## PROCEDIMENTOS DE CONTRATAÇÃO PÚBLICA

---

## CUSTO MÉDIO DAS REFEIÇÕES

	Pré-escolar	1º Ciclo	2º Ciclo	3º Ciclo	Secundário
Exploração própria					
Protocolo c/ AE	-	-	1,55€	1,55€	1,96€
Aquisição de Serviços Externos	2,00€	2,00€	-	-	-

## VALORAÇÃO ECONÓMICA REAL E POTENCIAL

	Pré-escolar	1º Ciclo	2º Ciclo	3º Ciclo	Secundário	Total
Real	147 245 €	568 040 €	40 506 €	39 277 €	34 553 €	829 620 €
Potencial	156 695 €	577 704 €	115 650 €	197 442 €	197 192 €	1 244 682 €

## VALORAÇÃO ECONÓMICA DAS EMENTAS ESCOLARES

*Quantidades Necessárias*

	Pré-escolar	1º Ciclo	2º Ciclo	3º Ciclo	Secundário	Total
TOTAL	27 280	115 822	34 411	33 691	24 226	235 430
Pescado	2 011	8 954	2 493	2 441	1 794	17 692
Hortícolas	19 425	82 414	23 174	22 689	16 353	164 055
Frutícolas	3 999	16 271	6 582	6 444	4 458	37 754
Leguminosas	95	385	78	76	53	687
Produtos Cárneos	1 751	7 799	2 084	2 040	1 569	15 243

*Valoração Económica*

	Pré-escolar	1º Ciclo	2º Ciclo	3º Ciclo	Secundário	Total
TOTAL	58 907 €	254 703 €	74 331 €	72 775 €	52 953 €	513 669 €
Pescado	14 095 €	63 336 €	16 989 €	16 633 €	12 317 €	123 370 €
Hortícolas	29 834 €	127 312 €	37 211 €	36 432 €	26 242 €	257 030 €
Frutícolas	5 401 €	21 978 €	8 891 €	8 705 €	6 021 €	50 996 €
Leguminosas	157 €	639 €	129 €	127 €	88 €	1 140 €
Produtos Cárneos	9 420 €	41 438 €	11 111 €	10 879 €	8 285 €	81 132 €

## BOAS PRÁTICAS DO MUNICÍPIO

- Desenvolvimento do Projeto Prato Certo em parceria com a In Loco;
- Participação no Programa Heróis da Fruta;
- Adesão ao Movimento Unidos Contra o Desperdício;
- Fornecimento de lanches nutricionalmente equilibrados às crianças do pré-escolar;



- Elaboração de ementas nutricionalmente equilibradas definidas pela nutricionista do Município;
- Acompanhamento técnico de Nutricionista e Eng. Alimentar nos refeitórios alimentares.



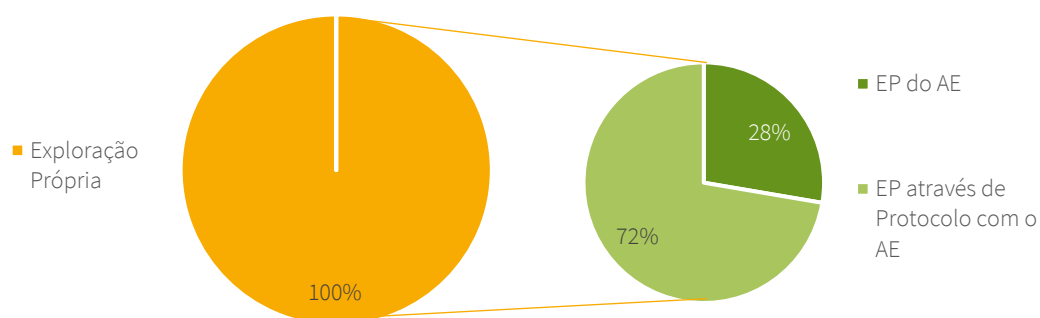
## viii. LOULÉ

Município com competências na área da educação até ao 1º CEB

## NÚMERO DE REFEIÇÕES ANUAIS

	Pré-escolar	1º Ciclo	2º Ciclo	3º Ciclo	Secundário	Total
TOTAL	257 937	471 492	117 390	115 938	45 864	1 008 622
AE Almancil	55 153	77 066	15 470	11 970	-	159 658
AE D. Dinis	22 655	58 496	9 282	7 011	-	97 444
AE Eng. Duarte Pacheco	57 938	110 863	52 416	66 690	-	287 907
AE Laura Ayres	48 282	91 179	19 656	18 126	12 264	189 507
AE Padre João Coelho Cabanita	73 909	133 890	20 566	12 141	-	240 505
Escola Secundária de Loulé	-	-	-	-	33 600	33 600

## MODALIDADES DE FORNECIMENTO DAS REFEIÇÕES



	Pré-escolar	1º Ciclo	2º Ciclo	3º Ciclo	Secundário	Total
EXPLORAÇÃO PRÓPRIA	257 937	471 492	117 390	115 938	45 864	1 008 622
Município	-	-	-	-	-	-
AE	-	-	117 390	115 938	45 864	279 192
Protocolo c/ o AE	257 937	471 492	-	-	-	729 430
Protocolo c/ IPSS	-	-	-	-	-	-
AQUISIÇÃO DE SERVIÇOS EXTERNOS	-	-	-	-	-	-



## FREQUÊNCIA DE ALUNOS A ALMOÇAR 2020/2021

	Pré-escolar	1º Ciclo	2º Ciclo	3º Ciclo	Secundário
TOTAL	85%	88%	41%	28%	11%
AE Almancil	76%	94%	33%	20%	-
AE D. Dinis	73%	66%	20%	12%	-
AE Eng. Duarte Pacheco	94%	93%	67%	58%	-
AE Laura Ayres	93%	93%	45%	25%	7%
AE Padre João Coelho Cabanita	84%	90%	28%	11%	-
Escola Secundária de Loulé	-	-	-	-	14%

## TERRITÓRIO PADRE

	PADRE	%	Não PADRE	%
TOTAL	340 793	34%	667 829	66%
AE Almancil	-	0%	159658	100%
AE D. Dinis	-	0%	97444	100%
AE Eng. Duarte Pacheco	287907	100%	-	0%
AE Laura Ayres	-	0%	189507	100%
AE Padre João Coelho Cabanita	52886	22%	187620	78%
Escola Secundária de Loulé	-	0%	33600	100%

## PROCEDIMENTOS DE CONTRATAÇÃO PÚBLICA

Modalidade	Procedimento	Acordo-Quadro da AMAL	Duração média	Critério de adjudicação de produtos alimentares
Exploração Própria	Ajuste direto e Consulta Prévia	-	12 meses	Melhor relação qualidade/preço Preço mais baixo

## CUSTO MÉDIO DAS REFEIÇÕES

	Pré-escolar	1º Ciclo	2º Ciclo	3º Ciclo	Secundário
Exploração própria					
AE	-	-	1,63 €	1,63 €	2,78 €
Protocolo c/ AE	2,65 €	2,65 €	-	-	-

## VALORAÇÃO ECONÓMICA REAL E POTENCIAL

	Pré-escolar	1º Ciclo	2º Ciclo	3º Ciclo	Secundário	Total
Real	691 272 €	1 282 459 €	151 433 €	146 082 €	93 104 €	2 364 350 €
Potencial	963 723 €	1 720 920 €	373 065 €	519 474 €	839 299 €	4 416 481 €





## VALORAÇÃO ECONÓMICA DAS EMENTAS ESCOLARES

## Quantidades Necessárias

	Pré-escolar	1º Ciclo	2º Ciclo	3º Ciclo	Secundário	Total
TOTAL	145 738	277 952	103 714	102 431	42 126	671 961
Pescado	10 744	21 488	7 513	7 420	3 119	50 283
Hortícolas	103 774	197 778	69 847	68 983	28 436	468 817
Frutícolas	21 361	39 047	19 839	19 594	7 751	107 592
Leguminosas	506	924	235	232	92	1 988
Produtos Cárneos	9 354	18 715	6 280	6 203	2 729	43 280

## Valoração Económica

	Pré-escolar	1º Ciclo	2º Ciclo	3º Ciclo	Secundário	Total
TOTAL	314 698 €	611 239 €	224 034 €	221 263 €	92 077 €	1 463 312 €
Pescado	75 299 €	151 994 €	51 204 €	50 571 €	21 418 €	350 487 €
Hortícolas	159 382 €	305 524 €	112 154 €	110 767 €	45 631 €	733 457 €
Frutícolas	28 854 €	52 743 €	26 797 €	26 466 €	10 470 €	145 329 €
Leguminosas	840 €	1 535 €	390 €	385 €	152 €	3 301 €
Produtos Cárneos	50 324 €	99 443 €	33 489 €	33 075 €	14 406 €	230 737 €

## BOAS PRÁTICAS DO MUNICÍPIO

- Desenvolvimento de iniciativas que visam a promoção da alimentação saudável e alimentação sustentável – *Fruta escolar*: Promoção do consumo de fruta para o combate da obesidade infantil; *Marmitando*: Realização de workshops onde são apresentadas diversas marmitas saudáveis e de fácil execução (para alunos e encarregados de educação).

## BOAS PRÁTICAS DOS AGRUPAMENTOS DE ESCOLAS

- Questionário aos alunos sobre satisfação das refeições escolares servidas;
- Elaboração de ementas vegetarianas;
- Elaboração das ementas com base na Dieta Mediterrânica.



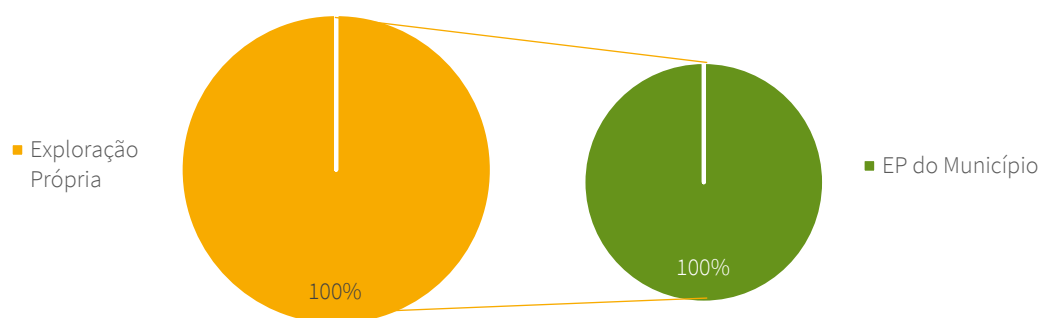
## ix. MONCHIQUE

Município com competências na área da educação até ao Ensino Secundário

### NÚMERO DE REFEIÇÕES ANUAIS

	Pré-escolar	1º Ciclo	2º Ciclo	3º Ciclo	Secundário	Total
TOTAL	23659	26026	4914	8550	-	63149
AE de Monchique	23659	26026	4914	8550	-	63149

### MODALIDADES DE FORNECIMENTO DAS REFEIÇÕES



	Pré-escolar	1º Ciclo	2º Ciclo	3º Ciclo	Secundário	Total
EXPLORAÇÃO PRÓPRIA	23659	26026	4914	8550	-	63149
Município	23659	26026	4914	8550	-	63149
AE	-	-	-	-	-	-
Protocolo c/ o AE	-	-	-	-	-	-
Protocolo c/ IPSS	-	-	-	-	-	-
AQUISIÇÃO DE SERVIÇOS EXTERNOS	-	-	-	-	-	-

### FREQUÊNCIA DE ALUNOS A ALMOÇAR 2020/2021

	Pré-escolar	1º Ciclo	2º Ciclo	3º Ciclo	Secundário
TOTAL	100%	100%	36%	39%	-
AE de Monchique	100%	100%	36%	39%	-

### TERRITÓRIO PADRE

	PADRE	%	Não PADRE	%
TOTAL	63 149	100%	-	0%
AE de Monchique	63 149	100%	-	0%



## PROCEDIMENTOS DE CONTRATAÇÃO PÚBLICA

Modalidade	Procedimento	Acordo-Quadro da AMAL	Duração média	Critério de adjudicação de produtos alimentares
Exploração Própria	Ajuste direto	-	-	Melhor relação qualidade/preço

## CUSTO MÉDIO DAS REFEIÇÕES

	Pré-escolar	1º Ciclo	2º Ciclo	3º Ciclo	Secundário
Exploração própria Município	1,86 €	1,86 €	1,86 €	1,86 €	-

## VALORAÇÃO ECONÓMICA REAL E POTENCIAL

	Pré-escolar	1º Ciclo	2º Ciclo	3º Ciclo	Secundário	Total
Real	67 901 €	68 709 €	6 339 €	10 773 €	- €	153 722 €
Potencial	74 167 €	68 709 €	17 609 €	27 363 €	- €	187 847 €

## VALORAÇÃO ECONÓMICA DAS EMENTAS ESCOLARES

*Quantidades Necessárias*

	Pré-escolar	1º Ciclo	2º Ciclo	3º Ciclo	Secundário	Total
TOTAL	12 381	15 655	4 342	7 554	-	39 932
Pescado	913	1 210	314	547	-	2 984
Hortícolas	8 816	11 139	2 924	5 087	-	27 966
Frutícolas	1 815	2 199	830	1 445	-	6 289
Leguminosas	43	52	10	17	-	122
Produtos Cárneos	795	1 054	263	457	-	2 569

*Valoração Económica*

	Pré-escolar	1º Ciclo	2º Ciclo	3º Ciclo	Secundário	Total
TOTAL	26 735 €	34 426 €	9 378 €	16 317 €	- €	86 856 €
Pescado	6 397 €	8 561 €	2 143 €	3 729 €	- €	20 830 €
Hortícolas	13 540 €	17 208 €	4 695 €	8 169 €	- €	43 611 €
Frutícolas	2 451 €	2 971 €	1 122 €	1 952 €	- €	8 495 €
Leguminosas	71 €	86 €	16 €	28 €	- €	202 €
Produtos Cárneos	4 275 €	5 601 €	1 402 €	2 439 €	- €	13 717 €

## BOAS PRÁTICAS DO MUNICÍPIO

- Adesão ao programa de regime de Fruta Escolar



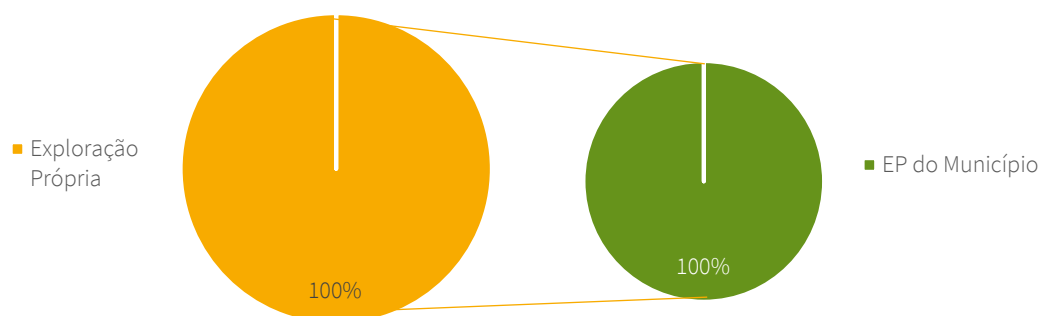
## x. OLHÃO

Município com competências na área da educação até ao 1º CEB

### NÚMERO DE REFEIÇÕES ANUAIS

	Pré-escolar	1º Ciclo	2º Ciclo	3º Ciclo	Secundário	Total
TOTAL	115 050	265 904	71 890	80 061	26 544	559 449
AE Alberto Iria	10 246	41 996	12 194	12 996	-	77 431
AE Dr. Francisco Fernandes Lopes	33 512	49 480	23 660	23 925	26 544	157 121
AE João da Rosa	28 602	54 886	10 920	7 695	-	102 103
AE Prof. Paula Nogueira	42 690	119 543	25 116	35 445	-	222 794

### MODALIDADES DE FORNECIMENTO DAS REFEIÇÕES



	Pré-escolar	1º Ciclo	2º Ciclo	3º Ciclo	Secundário	Total
EXPLORAÇÃO PRÓPRIA	-	-	71890	80061	26544	178495
Município	-	-	-	-	-	-
AE	-	-	71890	80061	26544	178495
Protocolo c/ o AE	-	-	-	-	-	-
Protocolo c/ IPSS	-	-	-	-	-	-
AQUISIÇÃO DE SERVIÇOS EXTERNOS	115050	265904	-	-	-	380954

### FREQUÊNCIA DE ALUNOS A ALMOÇAR 2020/2021

	Pré-escolar	1º Ciclo	2º Ciclo	3º Ciclo	Secundário
TOTAL	86%	78%	40%	31%	13%
AE Alberto Iria	80%	80%	34%	25%	-
AE Dr. Francisco Fernandes Lopes	90%	78%	73%	46%	13%
AE João da Rosa	86%	66%	26%	16%	-
AE Prof. Paula Nogueira	84%	85%	35%	33%	-



## TERRITÓRIO PADRE

	PADRE	%	Não PADRE	%
TOTAL	149 475	27%	409 973	73%
AE Alberto Iria	-	0%	77 431	100%
AE Dr. Francisco Fernandes Lopes	129 722	83%	27 399	17%
AE João da Rosa	-	0%	102 103	100%
AE Prof. Paula Nogueira	19 754	9%	203 040	91%

## PROCEDIMENTOS DE CONTRATAÇÃO PÚBLICA

Modalidade	Procedimento	Acordo-Quadro da AMAL	Duração média	Critério de adjudicação de produtos alimentares
Exploração Própria	Ajuste direto			Melhor relação qualidade/preço
	Consulta prévia	-	12 meses	Preço mais baixo
Aquisição de Serviços Externos	Concurso Público	Sim	3 anos	Preço mais baixo

## CUSTO MÉDIO DAS REFEIÇÕES

	Pré-escolar	1º Ciclo	2º Ciclo	3º Ciclo	Secundário
Exploração própria					
AE	-	-	1,07 €	1,07 €	1,42 €
Aquisição de Serviços Externos	3,42 €	3,42 €	-	-	-

## VALORAÇÃO ECONÓMICA REAL E POTENCIAL

	Pré-escolar	1º Ciclo	2º Ciclo	3º Ciclo	Secundário	Total
Real	310 634 €	784 417 €	92 738 €	100 877 €	53 884 €	1 342 550 €
Potencial	371 928 €	1 060 814 €	233 841 €	330 266 €	409 589 €	2 406 438 €

## VALORAÇÃO ECONÓMICA DAS EMENTAS ESCOLARES

*Quantidades Necessárias*

	Pré-escolar	1º Ciclo	2º Ciclo	3º Ciclo	Secundário	Total
TOTAL	56 553	140 016	63 515	70 734	24 381	355 199
Pescado	4 169	10 824	4 601	5 124	1 805	26 523
Hortícolas	40 269	99 629	42 775	47 636	16 457	246 766
Frutícolas	8 289	19 670	12 149	13 530	4 486	58 125
Leguminosas	196	466	144	160	53	1 019
Produtos Cárneos	3 630	9 428	3 846	4 283	1 579	22 766



### Valoração Económica

	Pré-escolar	1º Ciclo	2º Ciclo	3º Ciclo	Secundário	Total
TOTAL	122 118 €	307 907 €	137 199 €	152 793 €	53 290 €	773 308 €
Pescado	29 220 €	76 566 €	31 358 €	34 922 €	12 396 €	184 461 €
Hortícolas	61 848 €	153 905 €	68 683 €	76 490 €	26 409 €	387 336 €
Frutícolas	11 197 €	26 569 €	16 411 €	18 276 €	6 059 €	78 511 €
Leguminosas	326 €	773 €	239 €	266 €	88 €	1 692 €
Produtos Cárneos	19 528 €	50 094 €	20 509 €	22 840 €	8 338 €	121 308 €

### BOAS PRÁTICAS DO MUNICÍPIO

- Adesão ao Regime de Fruta Escolar, com distribuição de fruta 2 vezes por semana a todos os alunos do 1º ciclo;
- Realização de workshops e atividades no âmbito da alimentação saudável com os alunos das escolas (jardim de infância e 1º ciclo) e com os respetivos pais /Encarregados de Educação;
- Promoção de alimentos em ambiente de refeição escolar.

### BOAS PRÁTICAS DOS AGRUPAMENTOS DE ESCOLAS

- Ementa vegetariana disponível;
- Projeto “Promoção e Educação para a Saúde” que contempla iniciativas como workshops de “Alimentação Saudável”, distribuição de cartazes e reuniões com alunos.



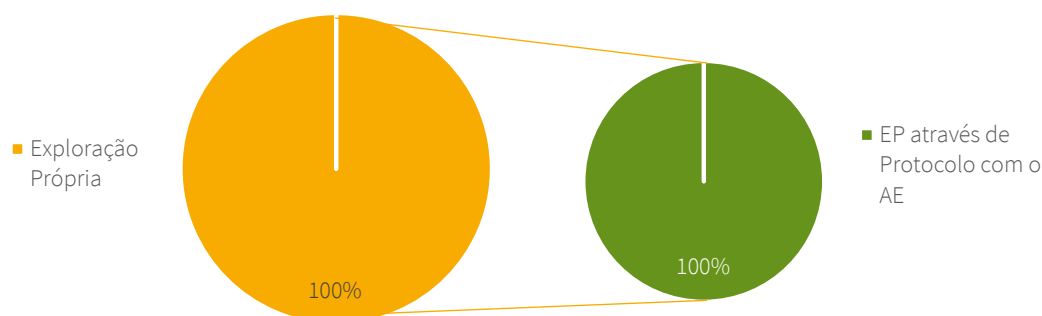
## xi. PORTIMÃO

Município com competências na área da educação até ao Ensino Secundário

## NÚMERO DE REFEIÇÕES ANUAIS

	Pré-escolar	1º Ciclo	2º Ciclo	3º Ciclo	Secundário	Total
TOTAL	148 571	332 682	77168	97 470	60 816	716 706
AE Bemposta	39 813	67 974	24024	35 910	3 696	171 417
AE Eng.º Nuno Mergulhão	27 966	48 164	3640	4 275	-	≈84 045
AE Júdice Fialho	29 326	73 800	13650	18 810	-	135 586
AE Manuel Teixeira Gomes	18 450	72 829	13104	17 955	18 480	140 818
AE Poeta António Aleixo	33 016	69 916	22750	20 520	38 640	184 841

## MODALIDADES DE FORNECIMENTO DAS REFEIÇÕES



	Pré-escolar	1º Ciclo	2º Ciclo	3º Ciclo	Secundário	Total
EXPLORAÇÃO PRÓPRIA	148571	332682	77168	97470	60816	716706
Município	-	-	-	-	-	-
AE	-	-	-	-	-	-
Protocolo c/ o AE	148571	332682	77168	97470	60816	716706
Protocolo c/ IPSS	-	-	-	-	-	-
AQUISIÇÃO DE SERVIÇOS EXTERNOS	-	-	-	-	-	-

## FREQUÊNCIA DE ALUNOS A ALMOÇAR 2020/2021

	Pré-escolar	1º Ciclo	2º Ciclo	3º Ciclo	Secundário
TOTAL	82%	79%	31%	27%	15%
AE Bemposta	73%	81%	38%	38%	28%
AE Eng.º Nuno Mergulhão	90%	70%	18%	18%	-
AE Júdice Fialho	86%	81%	31%	32%	-
AE Manuel Teixeira Gomes	84%	88%	29%	25%	10%
AE Poeta António Aleixo	85%	75%	31%	18%	19%



## TERRITÓRIO PADRE

	PADRE	%	Não PADRE	%
TOTAL	127 336	18%	589371	82%
AE Bemposta	127 336	74%	44081	26%
AE Eng.º Nuno Mergulhão	-	0%	84045	100%
AE Júdice Fialho	-	0%	135586	100%
AE Manuel Teixeira Gomes	-	0%	140818	100%
AE Poeta António Aleixo	-	0%	184841	100%

## PROCEDIMENTOS DE CONTRATAÇÃO PÚBLICA

---

## CUSTO MÉDIO DAS REFEIÇÕES

	Pré-escolar	1º Ciclo	2º Ciclo	3º Ciclo	Secundário
Exploração própria					
Protocolo c/AE	1,45 €	1,40 €	1,51 €	1,51 €	1,59 €

## VALORAÇÃO ECONÓMICA REAL E POTENCIAL

	Pré-escolar	1º Ciclo	2º Ciclo	3º Ciclo	Secundário	Total
Real	398 169 €	904 894 €	80 255 €	100 394 €	79 669 €	1 563 381 €
Potencial	545 836 €	1 289 052 €	257 610 €	374 629 €	534 354 €	3 001 480 €

## VALORAÇÃO ECONÓMICA DAS EMENTAS ESCOLARES

*Quantidades Necessárias*

	Pré-escolar	1º Ciclo	2º Ciclo	3º Ciclo	Secundário	Total
TOTAL	80 266	187 527	68 178	86 115	55 859	477 946
Pescado	5 917	14 497	4 939	6 238	4 135	35 727
Hortícolas	57 154	133 436	45 915	57 995	37 706	332 205
Frutícolas	11 765	26 344	13 041	16 472	10 278	77 901
Leguminosas	278	624	154	195	122	1 373
Produtos Cárneos	5 152	12 627	4 128	5 215	3 619	30 740





### Valoração Económica

	Pré-escolar	1º Ciclo	2º Ciclo	3º Ciclo	Secundário	Total
TOTAL	173 322 €	412 388 €	147 272 €	186 018 €	122 095 €	1 041 095 €
Pescado	41 471 €	102 547 €	33 660 €	42 516 €	28 400 €	248 594 €
Hortícolas	87 780 €	206 130 €	73 726 €	93 122 €	60 507 €	521 265 €
Frutícolas	15 891 €	35 584 €	17 616 €	22 250 €	13 883 €	105 224 €
Leguminosas	462 €	1 035 €	256 €	324 €	202 €	2 280 €
Produtos Cárneos	27 716 €	67 092 €	22 014 €	27 806 €	19 103 €	163 732 €

### BOAS PRÁTICAS DOS AGRUPAMENTOS DE ESCOLAS

- Ementa vegetariana disponível;
- Celebração do Dia da Alimentação;
- Projeto "Alimentação Saudável" no âmbito do Projeto Educação para a Saúde (PES), em articulação com a Saúde Escolar;
- Disponibilização de fruta nos lanches aos alunos do pré-escolar e 1º Ciclo;
- Elaboração de ementas de acordo com as orientações do ME;
- Confeção própria com aquisição de produtos alimentares locais;
- Ações de sensibilização para uma alimentação saudável (dieta mediterrânica);
- Visita regular de Nutricionistas (estagiários ou outros);
- Promoção de hábitos de vida saudável;
- Sensibilização para o cumprimento de regras na utilização dos espaços de refeição;
- Sensibilização para a diminuição do desperdício alimentar;
- Respeito pelos hábitos alimentares de acordo com o país de origem e/ou religião;
- Permanente sensibilização para uma alimentação rica e variada (sala de aula, refeitório...)
- Acompanhamento dos alunos no refeitório por parte dos docentes do 1.º ano de forma facilitar a adaptação às ementas escolares;
- Outras atividades pontuais que possam contribuir para um melhor uso e funcionamento dos refeitórios escolares.



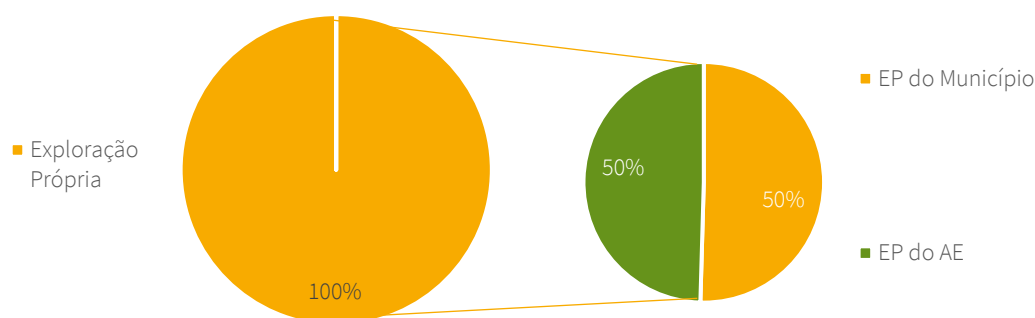
## xii. SÃO BRÁS DE ALPORTEL

Município com competências na área da educação até ao 1º CEB

### NÚMERO DE REFEIÇÕES ANUAIS

	Pré-escolar	1º Ciclo	2º Ciclo	3º Ciclo	Secundário	Total
TOTAL	29 867	48 564	33 852	28 386	14 784	155 453
AE José Belchior Viegas	29 867	48 564	33 852	28 386	14 784	155 453

### MODALIDADES DE FORNECIMENTO DAS REFEIÇÕES



	Pré-escolar	1º Ciclo	2º Ciclo	3º Ciclo	Secundário	Total
EXPLORAÇÃO PRÓPRIA	29 867	48 564	33 852	28 386	14 784	155 453
Município	29 867	48 564	-	-	-	78 431
AE	-	-	33 852	28 386	14 784	77 022
Protocolo c/ o AE	-	-	-	-	-	-
Protocolo c/ IPSS	-	-	-	-	-	-
AQUISIÇÃO DE SERVIÇOS EXTERNOS	-	-	-	-	-	-

### FREQUÊNCIA DE ALUNOS A ALMOÇAR 2020/2021

	Pré-escolar	1º Ciclo	2º Ciclo	3º Ciclo	Secundário
TOTAL	67%	62%	78%	44%	29%
AE José Belchior Viegas	67%	62%	78%	44%	29%

### TERRITÓRIO PADRE

	PADRE	%	Não PADRE	%
TOTAL	155 453	100%	-	0%
AE José Belchior Viegas	155 453	100%	-	0%



## PROCEDIMENTOS DE CONTRATAÇÃO PÚBLICA

Modalidade	Procedimento	Acordo-Quadro da AMAL	Duração média	Critério de adjudicação de produtos alimentares
Exploração Própria	Concurso Público Consulta Prévia	Não	Ano letivo 12 meses	Preço mais baixo

## CUSTO MÉDIO DAS REFEIÇÕES

	Pré-escolar	1º Ciclo	2º Ciclo	3º Ciclo	Secundário
Exploração própria					
Município	2,84 €	2,97 €	-	-	-
AE	-	-	1,49 €	1,49 €	2,04 €

## VALORAÇÃO ECONÓMICA REAL E POTENCIAL

	Pré-escolar	1º Ciclo	2º Ciclo	3º Ciclo	Secundário	Total
Real	85 718 €	128 210 €	43 669 €	35 766 €	30 012 €	323 374 €
Potencial	148 333 €	242 827 €	55 878 €	81 659 €	105 040 €	633 738 €

## VALORAÇÃO ECONÓMICA DAS EMENTAS ESCOLARES

*Quantidades Necessárias*

	Pré-escolar	1º Ciclo	2º Ciclo	3º Ciclo	Secundário	Total
TOTAL	16 578	28 572	29 908	25 079	13 579	113 717
Pescado	1 222	2 209	2 167	1 817	1 005	8 420
Hortícolas	11 804	20 331	20 142	16 890	9 166	78 333
Frutícolas	2 430	4 014	5 721	4 797	2 498	19 461
Leguminosas	58	95	68	57	30	307
Produtos Cárneos	1 064	1 924	1 811	1 519	880	7 197

*Valoração Económica*

	Pré-escolar	1º Ciclo	2º Ciclo	3º Ciclo	Secundário	Total
TOTAL	35 797 €	62 833 €	64 605 €	54 174 €	29 681 €	247 090 €
Pescado	8 565 €	15 624 €	14 766 €	12 382 €	6 904 €	58 241 €
Hortícolas	18 130 €	31 407 €	32 342 €	27 120 €	14 709 €	123 707 €
Frutícolas	3 282 €	5 422 €	7 728 €	6 480 €	3 375 €	26 286 €
Leguminosas	95 €	158 €	112 €	94 €	49 €	509 €
Produtos Cárneos	5 724 €	10 222 €	9 657 €	8 098 €	4 644 €	38 346 €

## BOAS PRÁTICAS DO MUNICÍPIO

- Regime da Fruta para o 1º ciclo do Ensino Básico.



## BOAS PRÁTICAS DO AGRUPAMENTO DE ESCOLAS

- Reforços alimentares a alunos carenciados (lanches da manhã e da tarde).



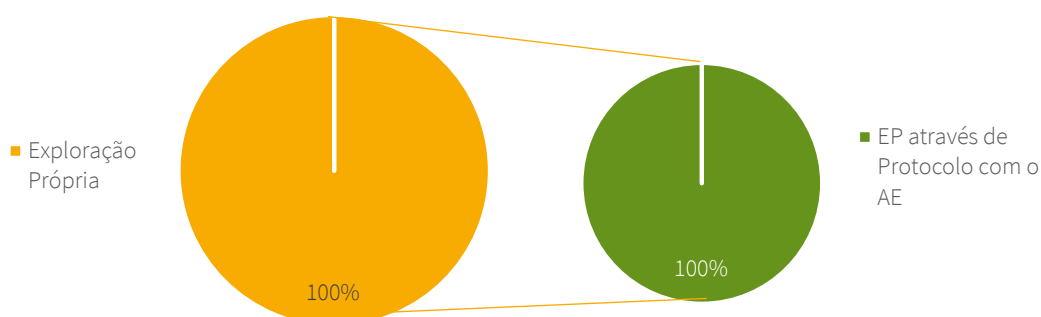
## xiii. SILVES

Município com competências na área da educação até ao Ensino Secundário

## NÚMERO DE REFEIÇÕES ANUAIS

	Pré-escolar	1º Ciclo	2º Ciclo	3º Ciclo	Secundário	Total
TOTAL	88 088	248 976	42 406	46 164	16 800	442 434
AE de Silves	33 306	132 132	23 842	24 111	16 800	230 191
AE de Silves Sul	54 782	116 844	18 564	22 053	-	212 243

## MODALIDADES DE FORNECIMENTO DAS REFEIÇÕES



	Pré-escolar	1º Ciclo	2º Ciclo	3º Ciclo	Secundário	Total
EXPLORAÇÃO PRÓPRIA	88 088	248 976	42 406	46 164	16 800	442 434
Município	-	-	-	-	-	-
AE	-	-	-	-	-	-
Protocolo c/ o AE	88 088	248 976	42 406	46 164	16 800	442 434
Protocolo c/ IPSS	-	-	-	-	-	-
AQUISIÇÃO DE SERVIÇOS EXTERNOS	-	-	-	-	-	-

## FREQUÊNCIA DE ALUNOS A ALMOÇAR 2020/2021

	Pré-escolar	1º Ciclo	2º Ciclo	3º Ciclo	Secundário
TOTAL	100%	100%	34%	24%	10%
AE de Silves	100%	100%	34%	25%	10%
AE de Silves Sul	100%	100%	34%	24%	-

## TERRITÓRIO PADRE

	PADRE	%	Não PADRE	%
TOTAL	337 142	76%	105 292	24%
AE de Silves	230 191	100%	-	0%
AE de Silves Sul	106 951	50%	105 292	50%



## PROCEDIMENTOS DE CONTRATAÇÃO PÚBLICA

---

## CUSTO MÉDIO DAS REFEIÇÕES

	Pré-escolar	1º Ciclo	2º Ciclo	3º Ciclo	Secundário
Exploração própria					
Protocolo c/ AE	2,90 €	2,90 €	1,04 €*	1,03 €*	1,31 €*

\*valor calculado com base na média ponderada

## VALORAÇÃO ECONÓMICA REAL E POTENCIAL

	Pré-escolar	1º Ciclo	2º Ciclo	3º Ciclo	Secundário	Total
Real	236 076 €	677 215 €	44 102 €	47 549 €	22 008 €	1 026 950 €
Potencial	236 076 €	677 215 €	130 792 €	194 216 €	213 258 €	1 451 556 €

## VALORAÇÃO ECONÓMICA DAS EMENTAS ESCOLARES

*Quantidades necessárias*

	Pré-escolar	1º Ciclo	2º Ciclo	3º Ciclo	Secundário	Total
TOTAL	50 783	149 759	37 466	40 786	15 431	294 224
Pescado	3 744	11 577	2 714	2 954	1 142	22 132
Hortícolas	36 160	106 562	25 232	27 468	10 416	205 837
Frutícolas	7 443	21 038	7 167	7 802	2 839	46 289
Leguminosas	176	498	85	92	34	885
Produtos Cárneos	3 259	10 084	2 269	2 470	1 000	19 081

*Valoração Económica*

	Pré-escolar	1º Ciclo	2º Ciclo	3º Ciclo	Secundário	Total
TOTAL	109 657 €	329 332 €	80 930 €	88 102 €	33 728 €	641 750 €
Pescado	26 238 €	81 894 €	18 497 €	20 136 €	7 845 €	154 611 €
Hortícolas	55 537 €	164 615 €	40 514 €	44 105 €	16 715 €	321 486 €
Frutícolas	10 054 €	28 418 €	9 680 €	10 538 €	3 835 €	62 525 €
Leguminosas	293 €	827 €	141 €	153 €	56 €	1 469 €
Produtos Cárneos	17 536 €	53 579 €	12 098 €	13 170 €	5 277 €	101 659 €

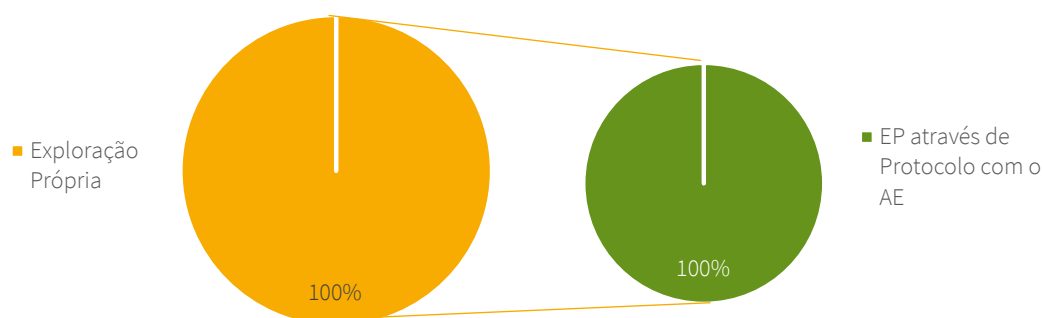
#### xiv. TAVIRA

Município com competências na área da educação até ao 1º CEB

#### NÚMERO DE REFEIÇÕES ANUAIS

	Pré-escolar	1º Ciclo	2º Ciclo	3º Ciclo	Secundário	Total
TOTAL	38 948	136 500	41 860	49 248	16 800	283 356
AE Dr. Jorge Augusto Correia	12 194	56 602	21 840	30 780	16 800	138 216
Agrupamento Vertical de Escolas D. Manuel I	26 754	79 898	20 020	18 468		145 140

#### MODALIDADES DE FORNECIMENTO DAS REFEIÇÕES



	Pré-escolar	1º Ciclo	2º Ciclo	3º Ciclo	Secundário	Total
EXPLORAÇÃO PRÓPRIA	-	-	41 860	49 248	16 800	107 908
Município	-	-	-	-	-	-
AE	-	-	41 860	49 248	16 800	107 908
Protocolo c/ o AE	-	-	-	-	-	-
Protocolo c/ IPSS	-	-	-	-	-	-
AQUISIÇÃO DE SERVIÇOS EXTERNOS	38 948	136 500	-	-	-	-

#### FREQUÊNCIA DE ALUNOS A ALMOÇAR 2020/2021

	Pré-escolar	1º Ciclo	2º Ciclo	3º Ciclo	Secundário
TOTAL	94%	91%	44%	38%	13%
AE Dr. Jorge Augusto Correia	93%	91%	61%	54%	13%
Agrupamento Vertical de Escolas D. Manuel I	94%	92%	34%	25%	-



## TERRITÓRIO PADRE

	PADRE	%	Não PADRE	%
TOTAL	283 356	100%	-	0%
AE Dr. Jorge Augusto Correia	138 216	100%	-	0%
Agrupamento Vertical de Escolas D. Manuel I	145 140	100%	-	0%

## PROCEDIMENTOS DE CONTRATAÇÃO PÚBLICA

Modalidade	Procedimento	Acordo-Quadro da AMAL	Duração média	Critério de adjudicação de produtos alimentares
Exploração Própria	Concurso Público	-	12 meses	Melhor relação qualidade/preço Preço mais baixo
Aquisição de Serviços Externos	Concurso Público	Não	3 anos	Melhor relação qualidade/preço

## CUSTO MÉDIO DAS REFEIÇÕES

	Pré-escolar	1º Ciclo	2º Ciclo	3º Ciclo	Secundário
Exploração própria					
AE	-	-	€ 1,49	€ 1,49	€ 1,65
Aquisição de Serviços Externos	2,18 €	2,18 €	-	-	-

## VALORAÇÃO ECONÓMICA REAL E POTENCIAL

	Pré-escolar	1º Ciclo	2º Ciclo	3º Ciclo	Secundário	Total
Real	105 160 €	402 675 €	53 999 €	62 052 €	34 104 €	657 990 €
Potencial	111 548 €	440 258 €	122 790 €	165 473 €	272 832 €	1 112 901 €

## VALORAÇÃO ECONÓMICA DAS EMENTAS ESCOLARES

*Quantidades Necessárias*

	Pré-escolar	1º Ciclo	2º Ciclo	3º Ciclo	Secundário	Total
TOTAL	22 454	82 105	36 983	43 511	15 431	200 483
Pescado	1 655	6 347	2 679	3 152	1 142	14 976
Hortícolas	15 988	58 422	24 907	29 303	10 416	139 035
Frutícolas	3 291	11 534	7 074	8 323	2 839	33 062
Leguminosas	78	273	84	98	34	567
Produtos Cárneos	1 441	5 528	2 240	2 635	1 000	12 843





### Valoração Económica

	Pré-escolar	1º Ciclo	2º Ciclo	3º Ciclo	Secundário	Total
TOTAL	48 485 €	180 555 €	79 888 €	93 988 €	33 728 €	436 644 €
Pescado	11 601 €	44 898 €	18 259 €	21 482 €	7 845 €	104 085 €
Hortícolas	24 556 €	90 249 €	39 993 €	47 051 €	16 715 €	218 564 €
Frutícolas	4 445 €	15 580 €	9 556 €	11 242 €	3 835 €	44 658 €
Leguminosas	129 €	453 €	139 €	164 €	56 €	941 €
Produtos Cárneos	7 753 €	29 375 €	11 942 €	14 049 €	5 277 €	68 396 €

### BOAS PRÁTICAS

- Introdução no caderno de encargos de critérios com vista ao fornecimento de produtos locais.
- Adesão ao Regime de Fruta Escolar;
- Dinamização de atividades pedagógicas relacionadas com Alimentação Escolar.

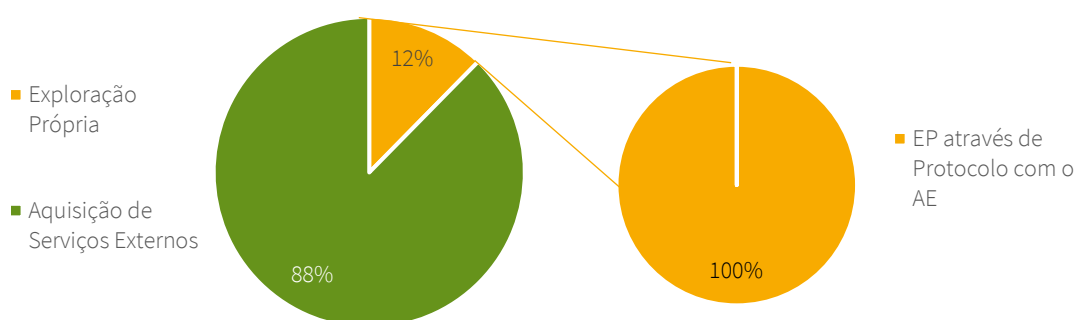
**xv. VILA DO BISPO**

Município com competências na área da educação até ao 1º CEB

## NÚMERO DE REFEIÇÕES ANUAIS

	Pré-escolar	1º Ciclo	2º Ciclo	3º Ciclo	Secundário	Total
TOTAL	29 565	37 678	4 186	5 301	-	76 730
AE de Vila do Bispo	29 565	37 678	4 186	5 301	-	76 730

## MODALIDADES DE FORNECIMENTO DAS REFEIÇÕES



	Pré-escolar	1º Ciclo	2º Ciclo	3º Ciclo	Secundário	Total
EXPLORAÇÃO PRÓPRIA	-	-	4 186	5 301	-	9 487
Município	-	-	-	-	-	-
AE	-	-	4 186	5 301	-	9 487
Protocolo c/ o AE	-	-	-	-	-	-
Protocolo c/ IPSS	-	-	-	-	-	-
AQUISIÇÃO DE SERVIÇOS EXTERNOS	29 565	37 678	-	-	-	67 243

## FREQUÊNCIA DE ALUNOS A ALMOÇAR 2020/2021

	Pré-escolar	1º Ciclo	2º Ciclo	3º Ciclo	Secundário
TOTAL	100%	97%	33%	25%	-
AE de Vila do Bispo	100%	97%	33%	25%	-

## TERRITÓRIO PADRE

	PADRE	%	Não PADRE	%
TOTAL	76 730	100%	-	0%
AE de Vila do Bispo	76 730	100%	-	0%



## PROCEDIMENTOS DE CONTRATAÇÃO PÚBLICA

Modalidade	Procedimento	Acordo-Quadro da AMAL	Duração média	Critério de adjudicação de produtos alimentares
Exploração Própria		-		
Aquisição de Serviços Externos	Concurso Público	Não	2 anos	Melhor relação qualidade/preço

## CUSTO MÉDIO DAS REFEIÇÕES

	Pré-escolar	1º Ciclo	2º Ciclo	3º Ciclo	Secundário
Exploração própria					
AE	-	-	1,29 €*	1,26 €*	-
Aquisição de Serviços Externos	1,52 €	1,52 €			

\*valor calculado com base na média ponderada

## VALORAÇÃO ECONÓMICA REAL E POTENCIAL

	Pré-escolar	1º Ciclo	2º Ciclo	3º Ciclo	Secundário	Total
Real	79 826 €	111 149 €	5 400 €	6 679 €	- €	203 053 €
Potencial	79 826 €	116 935 €	16 200 €	26 717 €	- €	239 677 €

## VALORAÇÃO ECONÓMICA DAS EMENTAS ESCOLARES

*Quantidades Necessárias*

	Pré-escolar	1º Ciclo	2º Ciclo	3º Ciclo	Secundário	Total
TOTAL	14 165	19 158	3 698	4 683	-	41 704
Pescado	1 044	1 481	268	339	-	3 132
Hortícolas	10 086	13 632	2 491	3 154	-	29 363
Frutícolas	2 076	2 691	707	896	-	6 370
Leguminosas	49	64	8	11	-	132
Produtos Cárneos	909	1 290	224	284	-	2 707

*Valoração Económica*

	Pré-escolar	1º Ciclo	2º Ciclo	3º Ciclo	Secundário	Total
TOTAL	30 586 €	42 130 €	7 989 €	10 117 €	- €	90 822 €
Pescado	7 318 €	10 476 €	1 826 €	2 312 €	- €	21 932 €
Hortícolas	15 491 €	21 058 €	3 999 €	5 065 €	- €	45 613 €
Frutícolas	2 804 €	3 635 €	956 €	1 210 €	- €	8 605 €
Leguminosas	82 €	106 €	14 €	18 €	- €	220 €
Produtos Cárneos	4 891 €	6 854 €	1 194 €	1 512 €	- €	14 451 €

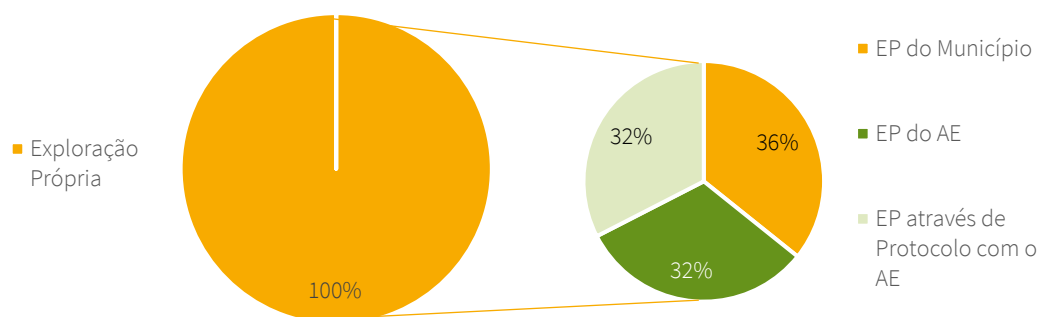
**xvi. VILA REAL DE SANTO ANTÓNIO**

Município com competências na área da educação até ao 1º CEB

## NÚMERO DE REFEIÇÕES ANUAIS

	Pré-escolar	1º Ciclo	2º Ciclo	3º Ciclo	Secundário	Total
TOTAL	48 161	84 630	25 662	21 888	14 112	194 453
AE D. José I	38 939	71 526	19 474	4 446	-	134 385
AE de Vila Real Stº António	9 222	13 104	6 188	17 442	14 112	60 068

## MODALIDADES DE FORNECIMENTO DAS REFEIÇÕES



	Pré-escolar	1º Ciclo	2º Ciclo	3º Ciclo	Secundário	Total
EXPLORAÇÃO PRÓPRIA	48 161	84 630	25 662	21 888	14 112	194 453
Município	32 381	37 128	-	-	-	69 509
AE	-	-	25 662	21 888	14 112	61 662
Protocolo c/ o AE	15 780	47 502	-	-	-	63 282
Protocolo c/ IPSS	-	-	-	-	-	-
AQUISIÇÃO DE SERVIÇOS EXTERNOS	-	-	-	-	-	-

## FREQUÊNCIA DE ALUNOS A ALMOÇAR 2020/2021

	Pré-escolar	1º Ciclo	2º Ciclo	3º Ciclo	Secundário
TOTAL	85%	71%	33%	20%	11%
AE D. José I	84%	69%	33%	11%	-
AE de Vila Real Stº António	87%	89%	34%	25%	11%

## TERRITÓRIO PADRE

	PADRE	%	Não PADRE	%
TOTAL	71 817	37%	122636	63%
AE D. José I	37318	28%	97067	72%
AE de Vila Real Stº António	34499	57%	25569	43%



## PROCEDIMENTOS DE CONTRATAÇÃO PÚBLICA

Modalidade	Procedimento	Acordo-Quadro da AMAL	Duração média	Critério de adjudicação de produtos alimentares
Exploração Própria	Concurso Público Ajuste Direto Consulta Prévia	Não	12 meses	Melhor relação qualidade/preço Preço mais baixo

## CUSTO MÉDIO DAS REFEIÇÕES

	Pré-escolar	1º Ciclo	2º Ciclo	3º Ciclo	Secundário
Exploração própria					
Município	3,57 €	3,57 €	-	-	-
AE	-	-	1,34 €	1,34 €	-
Protocolo c/ o AE	1,60 €	1,60 €	-	-	-

## VALORAÇÃO ECONÓMICA REAL E POTENCIAL

	Pré-escolar	1º Ciclo	2º Ciclo	3º Ciclo	Secundário	Total
Real	135 224 €	227 223 €	33 104 €	27 579 €	28 647 €	451 777 €
Potencial	169 942 €	319 592 €	100 721 €	138 756 €	269 422 €	998 432 €

## VALORAÇÃO ECONÓMICA DAS EMENTAS ESCOLARES

*Quantidades Necessárias*

	Pré-escolar	1º Ciclo	2º Ciclo	3º Ciclo	Secundário	Total
TOTAL	24 657	50 905	22 672	19 338	12 962	130 534
Pescado	1 818	3 935	1 642	1 401	960	9 756
Hortícolas	17 557	36 222	15 269	13 023	8 749	90 820
Frutícolas	3 614	7 151	4 337	3 699	2 385	21 186
Leguminosas	86	169	51	44	28	378
Produtos Cárneos	1 582	3 428	1 373	1 171	840	8 394

*Valoração Económica*

	Pré-escolar	1º Ciclo	2º Ciclo	3º Ciclo	Secundário	Total
TOTAL	53 243 €	111 944 €	48 975 €	41 772 €	28 331 €	284 266 €
Pescado	12 740 €	27 837 €	11 194 €	9 547 €	6 590 €	67 907 €
Hortícolas	26 965 €	55 955 €	24 517 €	20 912 €	14 040 €	142 389 €
Frutícolas	4 882 €	9 659 €	5 858 €	4 996 €	3 221 €	28 617 €
Leguminosas	142 €	281 €	85 €	73 €	47 €	628 €
Produtos Cárneos	8 514 €	18 212 €	7 321 €	6 244 €	4 433 €	44 724 €



## BOAS PRÁTICAS

- Dinamização dos projetos:
  - **Ensopa-te**, no âmbito da Escola Ativa – os alunos são convidados a confeccionar uma sopa, com a colaboração da Escola de Hotelaria e Turismo de VRSA;
  - **Salada de Frutas** - iniciativa que assinala o Dia da Alimentação;
  - **Projeto de Combate ao Desperdício Alimentar** – desenrola-se ao longo do ano letivo e pretende sensibilizar a comunidade escolar para a problemática da sustentabilidade e desperdício alimentar, procurando que haja uma diminuição do desperdício nos refeitórios escolares.
- Realização de Inquéritos de satisfação/opinião junto da comunidade escolar, por forma a monitorizar e melhorar o serviço prestado.
- Realização de atividades para comemoração do Dia Mundial da Alimentação (Pré-Escolar, 1º, 2º e 3º Ciclo).
- Realização de atividades para comemoração da Semana da Alimentação (Pré-Escolar, 1º, 2º e 3º Ciclo).
- Atividades sobre alimentação saudável e saúde oral em parceria com o Centro de Saúde no âmbito do Programa de Promoção à Educação para a Saúde.
- Incentivo ao consumo de leite escolar (Pré-Escolar e 1º Ciclo).
- Sensibilização da comunidade escolar para o consumo de lanches saudáveis.