



Associação Portuguesa
dos Nutricionistas

ASSOCIAÇÃO PORTUGUESA DOS NUTRICIONISTAS

Rua João das Regras, n.º 284, r/c 3, 4000-291 Porto
Tel.: +351 22 208 59 81 / Fax: +351 22 208 51 45

geral@apn.org.pt
www.apn.org.pt

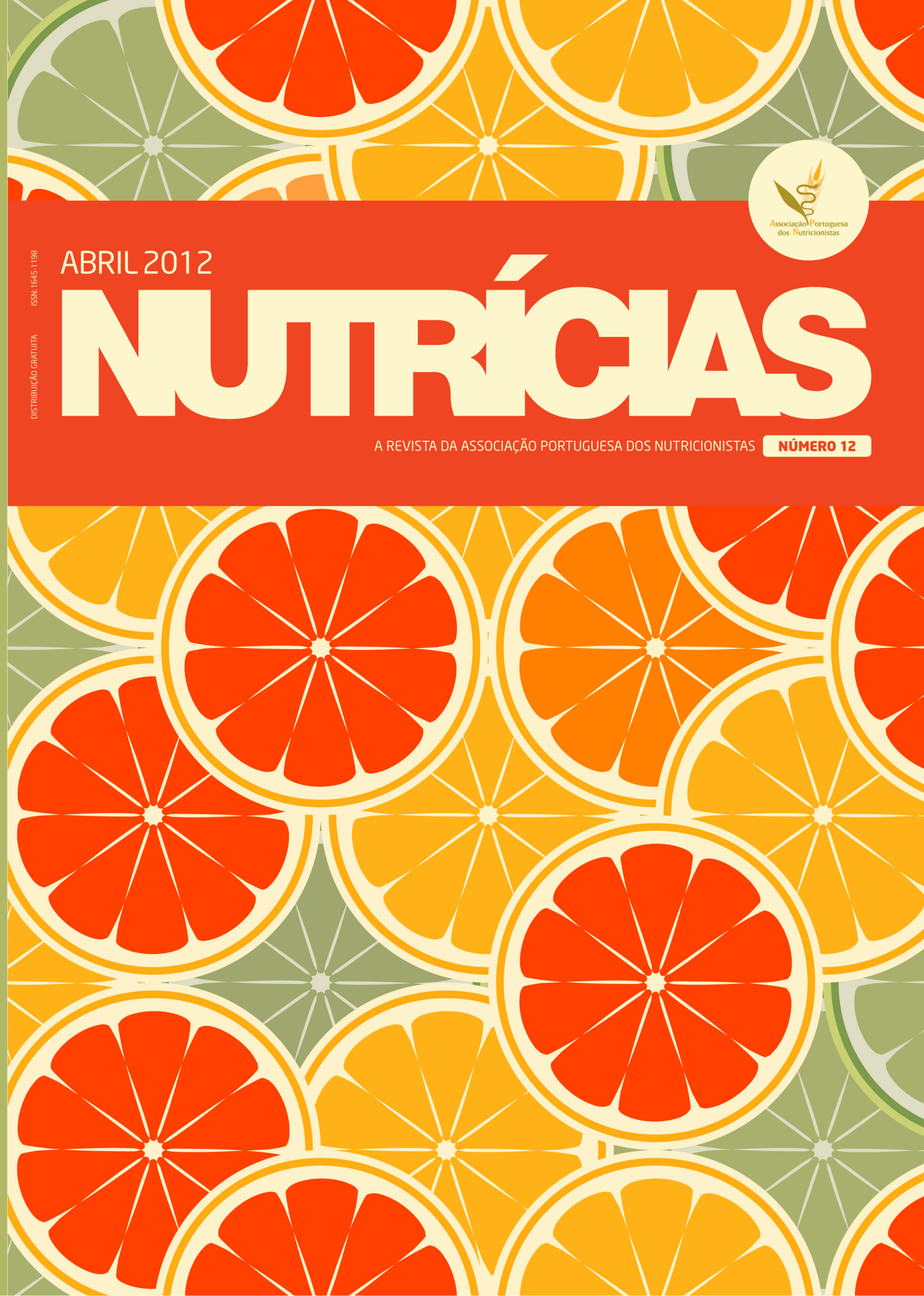


ISSN: 1645-1198
DISTRIBUIÇÃO GRATUITA

ABRIL 2012

NUTRÍCIAS

A REVISTA DA ASSOCIAÇÃO PORTUGUESA DOS NUTRICIONISTAS **NÚMERO 12**



Avaliação dos Cadernos de Encargos dos Municípios Portugueses para o Fornecimento de Refeições Escolares

Evaluation of Contract Catering of the Local Authorities for School Meals

MANUELA MARINHO¹, ADA ROCHA², HELENA ÁVILA M.³

RESUMO

Introdução: As refeições escolares devem ser encaradas como uma estratégia pedagógica para ensinar hábitos e comportamentos alimentares correctos. Em Portugal, a responsabilidade das refeições escolares foi transferida para as autarquias, que apresentam numa grande parte este serviço adjudicado. Esta adjudicação é suportada por um procedimento público concursal em que o caderno de encargos é um dos documentos mais relevantes.

Objectivos: Este trabalho pretende estudar os critérios de adjudicação e os factores de avaliação definidos pelas autarquias para as refeições escolares.

Métodos: Foi feita uma análise das cláusulas técnicas respeitantes às ementas dos cadernos de encargos. A amostra foi constituída por 94 cadernos de encargos, para a qual se elaborou uma grelha de preenchimento relativa a: composição da ementa, especificações de cada componente da ementa, métodos culinários, captações e lista de alimentos autorizados.

Resultados: Constatou-se que alguns cadernos de encargos, por pormenorizarem em demasia as especificações técnicas relativas às ementas, impossibilitam a construção de um plano de ementas que dê resposta às recomendações nutricionais e à necessidade de fornecer refeições apelativas.

Conclusões: Revela-se essencial a formulação de um documento orientador para a elaboração das cláusulas técnicas dos cadernos de encargos destinados às refeições escolares, que deverá ser elaborado por nutricionista(s) com competências específicas nesta área. O nutricionista assume neste processo um papel incontornável ao aplicar as suas competências científicas, técnicas e profissionais que lhe permitem identificar as necessidades e as expectativas da comunidade escolar canalizando-as, através da elaboração de um plano de ementas adequado e exequível, para a procura de opções alimentares saudáveis.

PALAVRAS-CHAVE: Refeições Escolares, Caderno de Encargos, Cláusulas Técnicas, Escolas Promotoras da Saúde

ABSTRACT:

Introduction: School meals constitute a pedagogical strategy to teach healthy eating habits and behavior. In Portugal, the responsibility of school meals was transferred to municipalities, which have a large part of this service leased out. This concession is supported, in most cases, by a public open competition procedure in which the contract catering is one of the most relevant documents.

Aim: This work aims to study the criteria and the evaluation factors set by local authorities for school meals, through the analysis of the technical specifications relating to meals of contract catering.

Methods: The sample consisted of 94 contract catering, which were analyzed by filling in a grid focusing on the following aspects refer to meal composition, specifications of each meal component, cooking methods, food quantities and list of authorized foods.

Results: Some specifications of the meal components of the contract catering were found to be too detailed making impossible to build menus that meet nutritional recommendations as well as the need to provide tasty and appealing meals.

Conclusions: It is essential to formulate a guiding document for the preparation of the technical issues of contract catering for school meals, which should be prepared by a nutritionist (s) with specific expertise in this area. Nutritionists play a key role in this process by applying their scientific, technical and professional skills to the identification of the needs and expectations of the school community by guiding them, through the preparation of appropriate and feasible menu plans, to choose healthy food choices.

KEYWORDS: School meals, Contract Catering, Technical Issues, Health Promoting Schools

INTRODUÇÃO

Uma alimentação saudável e equilibrada, associada à prática de actividade física durante a infância, contribuem para melhorar a saúde mental, social e física, potenciando a aprendizagem das crianças e conduzindo a um melhor desempenho escolar (1-5). O papel da família na educação alimentar das crianças é inquestionável (6). Contudo, as alterações efectivas no estilo de vida das famílias e as recentes alterações político-educativas levam a que as crianças passem um elevado número de horas na escola (7, 8). Assim,

a escola tem vindo a assumir relevância, na medida em que pode oferecer um contexto de aprendizagem para a aquisição de conhecimentos e competências necessárias à adopção de hábitos saudáveis, bem como para a autonomização das crianças e suas famílias na escolha de uma alimentação saudável (2, 4, 6-15). Neste contexto, a importância crescente da escola tem gerado uma resposta política significativa por parte dos Governos, particularmente no âmbito das refeições escolares (3, 12, 13, 16-19). Com o Pro-

grama Nacional de Saúde Escolar surgiu o conceito de “Escola Promotora da Saúde”, que pretende incentivar a adopção de estilos de vida saudáveis por toda a população escolar (20-23). É reconhecido pela Organização Mundial da Saúde (OMS) que as refeições escolares e a disponibilidade alimentar nas escolas (9, 14, 24, 25) contribuem substancialmente para a ingestão energética e a adequação nutricional, devendo ser encaradas como uma ferramenta pedagógica para ensinar hábitos e comportamentos alimentares correctos (12, 13, 26-31).

Em Portugal, a responsabilidade das refeições escolares nos Jardins-de-Infância e Estabelecimentos do 1.º Ciclo do Ensino Básico foi transferida para as autarquias no ano de 1984 em conformidade com o Decreto-Lei n.º 399-A/84 (32). Deste modo, é responsabilidade das autarquias oferecer refeições saudáveis, equilibradas e seguras (33) que ajudem a satisfazer as necessidades nutricionais e energéticas das crianças, devendo ser agradáveis e apelativas. Neste sentido, foram elaborados pelo Ministério da Educação, através da Direcção Geral de Inovação e do Desenvolvimento Curricular (DGIDC), documentos orientadores, circular n.º 14/DGIDC/2007 e n.º 15/DGIDC/2007, relativos às normas gerais de alimentação para os refeitórios escolares, onde é definida a composição das refeições (34, 35), tornados de cumprimento obrigatório através da publicação do Decreto-Lei n.º 55/2009 (33).

As actuais recomendações estabelecem que seja oferecida na escola diariamente uma única refeição, o almoço, sem possibilidade de opção (26, 34, 35). Esta refeição deve incorporar os ingredientes de todos os grupos da Nova Roda dos Alimentos Portuguesa em proporções adequadas, assegurar a variedade dentro de cada grupo, métodos culinários e receitas variadas de forma a contribuir para moldar uma dieta consistente com as orientações para uma alimentação saudável nesta faixa etária (26, 27, 36).

Actualmente, uma grande parte dos municípios tem o serviço de refeições escolares adjudicado a empresas de restauração colectiva ou outras instituições. Esta adjudicação é suportada, na maior parte das vezes, por um procedimento público concursal em que os documentos mais relevantes são o programa de concurso e o caderno de encargos (CE). O CE é o documento que estabelece as condições contratuais respeitantes à prestação de serviços de fornecimento de refeições e onde se encontram definidas as especificações técnicas exigidas para as ementas (37, 38). Visa disciplinar, normalizar e responsabilizar a entidade adjudicada, bem como definir as responsabilidades e obrigações do adjudicante (38). Pelo exposto, considera-se de extrema importância estudar as especificações técnicas definidas pelos municípios portugueses para as refeições escolares, através da realização do presente trabalho.

OBJECTIVOS

Objectivo Geral: Estudar os critérios de adjudicação e os factores de avaliação definidos pelos municípios para as refeições escolares, através da análise das cláusulas técnicas respeitantes às ementas dos respectivos CE.

Objectivos Específicos: Verificar o número de municípios portugueses que prestam o serviço de refeições escolares suportados em CE; Avaliar o cumprimen-

to da Circular n.º 14/DGIDC/2007 pelos municípios, referente aos Refeitórios Escolares, Normas Gerais de Alimentação; Aferir o número de municípios que definem a composição da ementa escolar; Verificar qualitativamente os componentes da ementa (sopa, prato e respectivos métodos culinários, sobremesa, pão e água), captações e lista de alimentos autorizados (LAA).

METODOLOGIA

Procedeu-se à recolha de todos os CE públicos, tendo-se determinado os que estavam em falta confrontando com a totalidade dos municípios existentes em Portugal Continental. Para estes foi efectuado o contacto via telefone e/ou via email no período de 12 a 31 de Maio de 2011, para confirmar a existência de CE para o fornecimento de refeições escolares. Naqueles que a resposta foi positiva, foram desenvolvidos esforços no sentido de ter acesso ao documento. Numa segunda fase, foi elaborada uma grelha para introdução dos dados relativos às cláusulas técnicas dos CE. Os dados recolhidos referem-se a: (1) composição da ementa, (2) especificações relativas a cada componente da ementa - sopa, prato, sobremesa, pão e bebida, (3) métodos culinários, (4) lista de captações e (5) LAA. As captações foram seleccionadas para diferentes alimentos fixando determinados critérios: peso bruto, tipo de confeção, guarnição mista ou simples, de modo a garantir a uniformidade e a representatividade dos dados (39).

A população foi constituída pelas Autarquias de Portugal Continental (n=278). A amostra foi constituída por todos os CE a que se teve acesso (n=94), que correspondem a 33,8% das autarquias e se identificam como “cadernos de encargos acedidos”. Os CE são relativos ao ano lectivo 2010/2011 ou aos anos imediatamente anteriores ou posteriores, para os casos que não houve concurso público para aquele ano lectivo.

A análise estatística dos dados foi efectuada com o auxílio do programa *Statistical Package for Social Sciences* (SPSS) versão 17.0® e do programa *Microsoft Office Excel®* 2010 para o sistema operativo *Windows Vista*.

RESULTADOS

Do total dos 278 municípios conseguiu confirmar-se a existência e/ou ausência de CE em 82,4% dos mesmos, existindo um CE para o fornecimento de refeições escolares em 50,0% dos municípios. Os CE acedidos representam 33,8% das autarquias para o fornecimento de refeições escolares, estando as

cinco NUTS II em que se divide Portugal Continental representadas (Tabela 1) (40-44).

Nos CE acedidos, 14,9% tem uma cláusula com referência explícita à aplicação da circular n.º 14/DGIDC/2007 e 67,0% remetem para o cumprimento da legislação aplicável às refeições escolares, na qual se inclui esta circular normativa.

A maioria dos municípios, 94,7% (n=89) define a composição da ementa escolar. Dos que não definem a sua composição, 2,5% não fazem referência ao cumprimento da legislação aplicável. Em todos os CE acedidos que definem os componentes da ementa, esta tem os seguintes componentes: sopa, prato e sobremesa. 24,7% são omissos quanto à bebida e 1,1% ao pão, como componentes da refeição.

Verificação qualitativa da ementa definida pelos municípios

1. Sopa

A maioria dos municípios define a constituição da sopa, 80,9% (n=76), contudo, 17,5% não referem especificações relativas a este componente nem remetem para a circular normativa. Nos CE acedidos são apresentadas várias especificações relativas à base da sopa, variedade de hortícolas, periodicidade de inclusão de legumes inteiros e leguminosas e permissão e/ou limitação da frequência da canja/sopa de peixe. No que respeita à base, 94,8% apresentam a sua composição, sendo que destes 72,4% explicitam como sendo batata, legumes ou leguminosas e 9,2% como sendo constituída apenas por batata. 84,2% dos municípios não define a periodicidade de legumes inteiros na sopa e 60,5% de leguminosas. 52,6% limita ao máximo de duas vezes por mês a inclusão de canja ou sopa de peixe (Tabela 2).

2. Prato

A maioria dos municípios indica especificações relativas à composição do prato (94,7%; n=89), sendo que em praticamente todos é mencionada a fonte proteica (98,9%; n=88), o acompanhamento de fornecedores de hidratos de carbono (HC) e o acompanhamento de hortícolas (86,5%; n=77). Relativamente à fonte proteica do prato, dos 89 CE com especificações da composição do prato, 85,4% dos municípios referem que o prato principal deve alternar entre carne e pescado. Em relação à inclusão de peixe à posta e peixe gordo, de referir que 62,9% e 97,8%, respectivamente, não incluem estas especificações. Quando a fonte proteica é a carne, 59,6% dos municípios não especificam a inclusão de carne de aves. O ovo e o

TABELA 1: Caracterização dos municípios com Cadernos de Encargos (existentes e acedidos)

Região (NUTS II)*	Municípios	Municípios com existência do CE confirmada		Municípios com CE acedidos	
		n	%	n	%**
Norte	86	42	48,9	34	81,0
Centro	99	54	54,5	36	66,7
Lisboa e VT	18	14	77,8	11	78,6
Alentejo	59	21	35,6	8	38,1
Algarve	16	8	60,0	5	62,5
Total	278	138	60,0	84	87,8

*NUTS II - Nomenclatura Comum das Unidades Territoriais Estatísticas, classificação de nível II (40-44)

**A representatividade da amostra refere-se ao total de caderno de encargos acedidos por cada região com caderno de encargos

¹ Nutricionista

² Docente, Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação da Universidade do Porto

³ Nutricionista, Directora da Qualidade da Uniself S.A., Docente, Instituto Superior de Ciências da Saúde do Norte

Correspondência para Manuela Marinho: Alvarães-Borba da Montanha, 4890-102 Celourico de Basto manuela.marinho@gmail.com

Recebido a 31 de Janeiro de 2012
Aceite a 20 de Março de 2012

Avaliação dos Cadernos de Encargos dos Municípios Portugueses para o Fornecimento de Refeições Escolares

S, Beatty B, Comaniello C, Brink L, Marshall J. Early Effects of the Federally Mandated Local Wellness Policy on School Nutrition Environments Appear Modest in Colorado's Rural, Low-Income Elementary Schools. *J Am Diet Assoc.* 2010; 11 (110): 1712-1717

12. Janet M. Wojcicki, Melvin B. Heyman. Healthier Choices and Increased Participation in a Middle School Lunch Program: Effects of Nutrition Policy Changes in San Francisco. *Am J Pub Health.* 2006; 96 (9): 1542-7

13. Briggs M, Fleischacker S, Mueller C. Position of the American Dietetic Association, School Nutrition Association, and Society for Nutrition Education: Comprehensive School Nutrition Services. *J Nutr Educ Behav.* 2010; 42 (6): 360-371

14. World Health Organization. A practical guide to developing and implementing school policy on diet and physical activity [Internet]. Egypt: Regional Office for the Eastern Mediterranean; 2010. Disponível em: <http://www.emro.who.int/dsaf/dsa1038.pdf>

15. Direcção Geral da Saúde, Plataforma contra a obesidade. Escola Saudável [Internet]. Disponível em: <http://www.plataformacontraobesidade.dgs.pt/Presentation-Layer/conteudo.aspx?menuid=219&exmenuid=165&SelMenuId=219>

16. Evans CEL, Harper CE. Invited review A history and review of school meal standards in the UK. *J Hum Nutr Diet.* 2009; 22: 89-99

17. Moore S, Murphy S, Tapper K, Moore L. From policy to plate: Barriers to implementing healthy eating policies in primary schools in Wales. *Health Policy.* 2010; 94: 239-245

18. Worsley A. Lay people's views of school food policy options: associations with confidence, personal values and demographics. *Health Educ Res.* 2006; 21 (6): 848-861

19. Robert SA, Weaver-Hightower MB. School food politics The complex ecology of hunger and feeding in schools around the world. Peter Lang; 2011

20. Gregório MJ, Cavalcanti D, Vasconcelos IAL, Padrão P. Políticas de Alimentação e Nutrição: Brasil e Portugal. *Alimentação humana.* 2010; 16 (1): 3-14

21. Loureiro I. A importância da educação alimentar: o papel das escolas promotoras de saúde. *Revista Portug Saúde Pública.* 2004; 22 (2): 43-55

22. International Union For Health Promotion and Education. Construindo Escolas Promotoras de Saúde: Directrizes para Promover a Saúde em Meio Escolar. Versão 2 do documento anterior denominado "Protocolos e directrizes para as escolas promotoras de saúde". Tradução em Português: Carvalho G. France

23. Direcção-Geral da Saúde. Programa Nacional de Saúde Escolar. Circular Normativa Nº: 7/DSE [Internet]. Diário da República n.º 110 - 2.ª série. 2006. Disponível em: <http://www.minsaude.pt/NR/rdonlyres/4612A60274B9435EB7200DF22F70D36C0/ProgramaNacionaldeSa%C3%BAdeEscolar.pdf>

24. Ronette R, Crepinsek M, Cabili C, Wilson A, Gleason M. School Food Environments and Practices Affect Dietary Behaviors of US Public School Children. *J Am Diet Assoc.* 2009; 109 (2): S91-107

25. Probart C, McDonnel E, Elaine JW, Schilling L, Fekete V. Statewide Assessment of Local Wellness Policies in Pennsylvania Public School Districts. *J Am Diet Assoc.* 2008; 108 (9): 1497-1502

26. Bartrina J, Rodrigo C, Serra J, Hernández A, More R, Mateos M, Suárez V, Belinchón P, Cortina L. El comedor escolar: situación actual y guía de recomendaciones. *An Pediatr.* 2008; 69 (1): 72-88

27. Finnish National Board of Education. School meals in Finland Investment in learning [Internet]. Helsinki: Edita Oy; 2008. Disponível em: http://www.opi.fi/download/47657_school_meals_in_finland.pdf

28. Dubuisson C, Lioret S, Calamassi-Tran G, Volatier JL, LaFay L. School meals in French secondary state schools with regard to the national recommendations. *Brit J Nutr.* 2009 (102): 293-301

29. Ministry of Health and Care Services. Recipe for a healthier diet Norwegian Action Plan on Nutrition (2007-2011) [Internet]. Oslo: Government Administration Services; 2007. Disponível em: <http://www.regjeringen.no/upload/HOD/Dokumenter%20FHA/SEM/Kostholdsplaner/ISO238%20kortversjon%20eng.pdf>

30. European Federation of Contract Catering Organisations. Healthy eating for a better life contract catering fights against obesity [Internet]. Belgium. Disponível em: www.fercocatering.org

31. World Health Organization. WHO European action plan for food and nutrition policy 2007-2012 [Internet]. Copenhagen: WHO Regional Office for Europe; 2008. Disponível em: http://www.euro.who.int/__data/assets/pdf_file/0017/74402/E91153.pdf

32. Presidência do Conselho de Ministros e Ministérios da Administração Interna, dos Negócios Estrangeiros, da Justiça, das Finanças e do Plano e da Educação. Decreto Lei n.º 399-A/84 de 28 de Dezembro [Internet]. N.º 229 - 1.ª Série. 1984: 3936-(2)-3936-(5). Disponível em: <http://dre.pt/pdf1sdip/1984/12/29901/00020005.pdf>

33. Ministério da Educação. Decreto-Lei n.º 55/2009 de 2 de Março [Internet]. Diário da República n.º 42 - 1.ª série. 2009: 1424-33. Disponível em: <http://dre.pt/pdf1sdip/2009/03/04200/0142401433.pdf>

34. Direcção Geral de Inovação e do Desenvolvimento Curricular. Circular n.º 14/DGIDC/2007 - Refeitórios Escolares Normas Gerais de Alimentação [Internet]. Lisboa; 2007. Disponível em: <http://www.dgicd.minedu.pt/educacaosau-de/index.php?s=directorio&pid=1>

35. Direcção Geral de Inovação e do Desenvolvimento Curricular. Circular n.º 15/DGIDC/2007 - Refeitórios Escolares Normas Gerais de Alimentação [Internet]. Lisboa; 2007. Disponível em: <http://www.dgicd.minedu.pt/educacaosau-de/index.php?s=directorio&pid=1>

36. Franchini B, Rodrigues S, Graça P, Almeida MDV. A nova roda dos alimentos... um guia para a escolha alimentar diária! Coma bem, Viva melhor. *Nutricias.* 2004; (4): 54-55

37. Secretaria Regional de Educação e Cultura Direcção Regional de Planeamento e Recursos Educativos. Caderno de Encargos - Cláusulas Jurídicas e Técnicas (Parte II). Região Autónoma da Madeira: 7-24

38. Cuatrecasas GP. Conceção de Caderno de Encargos. Comunicação apresentada em: Curso de Actualização Profissional em Conceção de Caderno de Encargos. 2010. Porto. [Comunicação pessoal]

39. Mata-Lima, H. Aplicação de Ferramentas da Gestão da Qualidade e Ambiente na Resolução de Problemas. Aparentamentos da Disciplina de Sustentabilidade e Impactes Ambientais. Universidade da Madeira: 2007. Disponível em: http://cee.uma.pt/hlima/Ambiente&Sociedade/04SGA_TRABALHO_EQUIPA.pdf

40. Instituto Nacional de Estatística. O Território: 2009 Região Norte [Internet]. Lisboa: 2011. Disponível em: http://www.ine.pt/xportal/xmain?xpid=INE&xpgid=ine_publicacoes&PUBLICACOESpub_boui=108441263&PUBLICACOESmodo=2

41. Instituto Nacional de Estatística. O Território: 2009 Região Centro [Internet]. Lisboa: 2011. Disponível em: http://www.ine.pt/xportal/xmain?xpid=INE&xpgid=ine_publicacoes&PUBLICACOESpub_boui=108441760&PUBLICACOESmodo=2

42. Instituto Nacional de Estatística. O Território: 2009 Região Lisboa [Internet]. Lisboa: 2011. Disponível em: http://www.ine.pt/xportal/xmain?xpid=INE&xpgid=ine_publicacoes&PUBLICACOESpub_boui=108443271&PUBLICACOESmodo=2

43. Instituto Nacional de Estatística. O Território: 2009 Região Alentejo [Internet]. Lisboa: 2011. Disponível em: http://www.ine.pt/xportal/xmain?xpid=INE&xpgid=ine_publicacoes&PUBLICACOESpub_boui=108439958&PUBLICACOESmodo=2

44. Instituto Nacional de Estatística. O Território: 2009 Região Algarve [Internet]. Lisboa: 2011. Disponível em: http://www.ine.pt/xportal/xmain?xpid=INE&xpgid=ine_publicacoes&PUBLICACOESpub_boui=108442350&PUBLICACOESmodo=2

45. Martins M, Rocha A. Avaliação Qualitativa de ementas servidas num estabelecimento de ensino pré-escolar. *Nutricias.* 2011; (11): 44-45

46. Rosado CC. Programa de Generalização do Fornecimento das Refeições Escolares aos alunos do 1.º ciclo do Ensino Básico. Lisboa: Ministério da Educação, Gabinete de Gestão Financeira; 2010

47. World Health Organization, European Commission, Council of Europe. Models of promoting health, schools in Europe [Internet]. Copenhagen: WHO Regional Office for Europe; 2002. Disponível em: <http://www.schoolsforhealth.eu/upload/ModelsofhealthpromotingschoolsinEurope.pdf>

48. Candeias V, Nunes E, Morais C, Cabral M, Silva PR. Princípios para uma Alimentação Saudável [Internet]. Lisboa: Direcção Geral da Saúde; 2005. Disponível em: <http://www.dgs.pt/upload/membro.id/ficheiros/i008723.pdf>

49. Valagão MM, Silva JG. As Tradições Alimentares. Tradição e Inovação Alimentar; Capítulo 4: 81:150

50. Marques HA, Oliveira B, Graça MJ, Fernandes E, Silva SS. Guidelines para a elaboração de um plano de ementas. Porto: Associação Portuguesa de Nutricionistas; 2007

51. Food Standards Agency. Catering for health. Scotland: Food Standards Agency. Healthier Scotland Scottish executive [Internet]; 2002. [citado em 2009 Out 09]. Disponível em <http://www.food.gov.uk/multimedia/pdfs/cateringforhealthscot.pdf>

52. U.S. Department of Health and Human Services, U.S. Department of Agriculture. Dietary Guidelines for Americans 2010 [Internet]. 7th Edition. Washington: U.S. Government Printing Office; 2010. Disponível em: <http://www.cnpp.usda.gov/Publications/DietaryGuidelines/2010/PolicyDoc/PolicyDoc.pdf>

53. World Health Organization. Diet, nutrition and the prevention of chronic diseases: report of a joint WHO/FAO expert consultation, Geneva, 28 January – 1 February. 2nd. Geneva: World Health Organization; 2003

54. Candeias V, Nunes E, Morais C, Cabral M, Silva PR. Frutos, Legumes e Hortaliças Princípios para uma Alimentação Saudável [Internet]. Lisboa: Direcção Geral da Saúde; 2005. Disponível em: <http://www.dgs.pt/upload/membro.id/ficheiros/i008721.pdf>

55. School Food Trust. A revised guide to the Government's new food-based standards for school lunches [Internet]. Moorfoot; 2007. Disponível em: <http://www.schoolfood-trust.org.uk/UploadDocs/Library/Documents/School-food-trust.pdf>

56. Parlamento Europeu, Conselho da União Europeia. Directiva 94/62/CE de 20 de Dezembro de 1994 relativa a embalagens e resíduos de embalagens [Internet]. JOL 365. Disponível em: <http://eurlex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:1994L0062:20050405:PT:PDF>

57. Parlamento Europeu, Conselho Da União Europeia. Directiva 2005/20/CE de 9 de Março de 2005 que altera a Directiva 94/62/CE relativa a embalagens e resíduos de embalagens [Internet]. JO L 70/17. Disponível em: <http://eurlex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2005:070:0017:0018:PT:PDF>

58. Ribeiro PJT. Embalagens de bens alimentares: contributos para a definição de políticas eco-eficientes em Portugal [Tese de mestrado]. Lisboa: Universidade Técnica de Lisboa Instituto Superior Técnico; 2002

59. Quested T, Johnson H. WRAP. Household Food and Drink Waste in the UK. Banbury: WRAP; 2009

60. Ministério do Ambiente, do Ordenamento do Território e do Desenvolvimento Regional. Decreto-Lei n.º 306/2007 de 27 de Agosto [Internet]. Diário da República N.º 164 - 1.ª série. 2007. Disponível em: <http://dre.pt/pdf1sdip/2007/08/16400/0574705765.pdf>

61. Stallings V, Sutor C, Taylor C. School meals: building blocks for healthy children [Internet]. Washington: Institute of Medicine; 2010. Disponível em: <http://www.fns.usda.gov/ora/menu/published/cnp/FILES/SchoolMealsIOM.pdf>

62. Agência Nacional de Compras Públicas, E.P.E. Concurso limitado por prévia qualificação para a celebração de acordo quadro para o fornecimento de refeições confeccionadas - Caderno de Encargos; 2009

63. Agência Nacional de Compras Públicas, E.P.E. Concurso limitado por prévia qualificação para a celebração de acordo quadro para o fornecimento de refeições confeccionadas - Programa de concurso; 2009

64. Agência Nacional de Compras Públicas, E.P.E. Aviso n.º 16199/2010 [Internet]. Diário da República n.º 157 - 2.ª série; 2010. Disponível em: http://www.ancp.gov.pt/PT/Legislacao/Documents/Aviso_16199_2010.pdf

Em cada embalagem de produto de nutrição entérica da Fresenius Kabi, encontra tudo o que os seus doentes precisam.

Energia
para ultrapassar os desafios da desnutrição.

PROTEÍNAS
para satisfazer as necessidades diárias.

Bem-estar
para se sentirem melhor a cada dia.

Muito sabor
para recuperar o gosto pelas coisas boas da vida.

E saúde,
para recuperar rapidamente. Desenvolvidos para as áreas de geriatria, gastroenterologia, oncologia, diabetologia e pediatria, cada produto tem os nutrientes essenciais para uma recuperação eficaz e cheia de sabor.



LABESFAL
GENÉRICOS
A NOSSA SAÚDE

FRESENIUS
KABI
caring for life