

Resolução n.º 1012/2008

Considerando que a “Marítimo da Madeira - Futebol - SAD” necessita de reunir a Assembleia-Geral, sem observância das formalidades prévias nos termos do artigo cinquenta e quatro do Código das Sociedades Comerciais.

Nestes termos, o Conselho do Governo reunido em plenário em 25 de Setembro de 2008, resolveu mandar o Dr. Carlos Norberto Catanho José, Presidente do Conselho Directivo do Instituto do Desporto da Região Autónoma da Madeira, para em representação da Região Autónoma da Madeira, participar em reunião da Assembleia-Geral do “Marítimo da Madeira - Futebol - SAD”, que terá lugar no próximo dia 30 de Setembro do corrente ano, pelas 18h00 horas, no Auditório do Complexo Desportivo do Marítimo, sito na Rua Campo do Marítimo, Freguesia de Santo António, ficando autorizado nos termos e para os efeitos do número três do citado artigo cinquenta e quatro do Código das Sociedades Comerciais, a deliberar nos termos e condições que tiver por convenientes, sobre qualquer assunto que seja submetido a deliberação.

Presidência do Governo Regional. - O Presidente do Governo Regional, Alberto João Cardoso Gonçalves Jardim.

Resolução n.º 1013/2008

A Resolução n.º 1406/2006, de 19 de Outubro, aprovou as normas de funcionamento e venda de géneros alimentícios nos bufetes escolares.

A supracitada Resolução surgiu na sequência da conjuntura sócio-económica dos últimos anos, que fez da escola um espaço privilegiado onde crianças e jovens permanecem cada vez mais tempo, o que contribuiu para que muitos dos conhecimentos e competências outrora transmitidos apenas por familiares, sejam, agora, uma responsabilidade partilhada com a escola.

No âmbito destas responsabilidades, cabe à Escola contribuir para o desenvolvimento e manutenção de um bom estado de saúde através da adopção de estilos de vida saudáveis, nomeadamente, através da alimentação. Na escola é assegurada grande parte das necessidades nutricionais diárias, com um serviço alimentar que pode disponibilizar lanches e almoços, possibilitando, nalguns casos, a ingestão do pequeno-almoço.

As mudanças sociais e económicas têm conduzido à alterações dos hábitos alimentares, prevalecendo

actualmente hábitos que tendem a promover uma elevada taxa de excesso de peso e obesidade, nas diversas faixas etárias. Consequentemente, é cada vez mais crescente a existência, em idade pediátrica, de co-morbilidades associadas, tais como a diabetes e a hipertensão arterial, patologias até há alguns anos associadas apenas à idade adulta.

Neste contexto, Portugal destaca-se ao nível da União Europeia como um dos países com maior prevalência de excesso de peso e obesidade entre crianças e jovens em idade escolar, realidade que também inclui a Região Autónoma da Madeira (RAM).

É com a consciência do papel da Escola na promoção de hábitos alimentares saudáveis que o Governo Regional da Madeira, através da Secretaria Regional de Educação e Cultura, tem promovido iniciativas integradas, orientadas e tecnicamente suportadas para os diversos níveis de ensino e educação no âmbito da promoção de uma educação alimentar que se quer cada vez mais completa, abrangente e capaz de responder às necessidades diárias das crianças e alunos.

No ano lectivo 2001/2002 nasceu o projecto “Rede de Bufetes Escolares Saudáveis” (RBES), de adesão voluntária, reconhecido e aplicado actualmente em grande parte das Escolas Básicas de 2.º/3.º Ciclos e Secundárias da Região Autónoma da Madeira. O seu principal objectivo é o de adequar a disponibilidade alimentar nos bufetes através da promoção de alimentos nutricionalmente equilibrados em detrimento daqueles que, pela sua composição, constituem alternativas menos saudáveis.

Passados dois anos desde a entrada em vigor da citada Resolução, cuja aplicação foi orientada e acompanhada pelos serviços da Direcção Regional de Educação, verifica-se a necessidade de adaptá-la às diversas realidades constatadas e aperfeiçoar a redacção de algumas normas, de modo a facilitar a respectiva interpretação e aplicabilidade;

Assim, o Conselho do Governo reunido em plenário em 25 de Setembro de 2008, reunido em plenário em 25 de Setembro de 2008, resolveu:

1. Aprovar o Regulamento do funcionamento e venda de géneros alimentícios no bufete escolar destinado aos alunos, anexo à presente Resolução e da qual faz parte integrante.

2. Revogar a Resolução n.º 1406/2006, de 19 de Outubro.

3. O Regulamento aprovado pela presente Resolução produz efeitos a partir do início do ano lectivo de 2008/2009.

Presidência do Governo Regional. - O Presidente do Governo Regional, Alberto João Cardoso Gonçalves Jardim.

Anexo da Resolução n.º 1013/2008, de 25 de Setembro

REGULAMENTO DO FUNCIONAMENTO E VENDA DE GÉNEROS ALIMENTÍCIOS NO BUFETE ESCOLAR DESTINADO AOS ALUNOS

Artigo 1º (Objecto)

1. O presente regulamento estabelece as normas de funcionamento e venda de géneros alimentícios no bufete escolar destinado aos alunos.
2. O bufete escolar constitui um serviço complementar ao refeitório no fornecimento de refeições intercalares, devendo observar os princípios de uma alimentação equilibrada e das normas gerais de higiene e segurança alimentar a que estão sujeitos os géneros alimentícios.

Artigo 2º (Âmbito de aplicação)

O presente regulamento aplica-se a todos os estabelecimentos de ensino públicos e particulares da Região Autónoma da Madeira (RAM), incluindo os particulares de solidariedade social e cooperativos, desde que objecto de qualquer tipo de financiamento público.

Artigo 3º (Venda de géneros alimentícios)

1. A venda de géneros alimentícios é autorizada em locais que reúnam as condições exigidas, designadamente o bufete e o refeitório escolar, em conformidade com o previsto na legislação em vigor em matéria de Acção Social Escolar.
2. Podem ser instalados pontos de venda de géneros alimentícios, incluindo máquinas de venda automática, fora do espaço físico destinado ao bufete escolar, nos quais apenas devem ser disponibilizados os géneros alimentícios constantes da lista de produtos a promover no serviço de bufete escolar, em conformidade com o artigo 5º.
3. Os projectos escolares destinados a angariar fundos para fins educativos e que incluam a venda de alimentos, devem reunir as condições higiosanitárias exigidas para o efeito, só podendo disponibilizar os produtos alimentares constantes da lista de produtos a ser promovidos pelo bufete escolar, previstos no artigo 5º e os produtos constantes do n.º 2 do artigo 7º.

Artigo 4º (Funcionamento do bufete escolar)

1. Sempre que as condições o permitam, a abertura do bufete escolar deve ocorrer até 30 minutos antes do toque de entrada do 1º tempo lectivo do período da manhã e o encerramento deve ser simultâneo ao toque de entrada do último tempo lectivo do período da tarde.
2. As escolas que também funcionem em regime nocturno e que reúnam as condições para o efeito, devem estabelecer o horário de funcionamento nocturno do bufete escolar, precedido de comunicação à Direcção Regional de Educação (DRE), no início do ano lectivo.
3. O órgão de gestão e administração do estabelecimento pode autorizar a abertura do bufete durante o período de tempo a que respeita o fornecimento de almoços no refeitório, precedido de comunicação à DRE, no início do ano lectivo.
4. Durante o período referido no número anterior, a venda de produtos alimentares deve ser limitada à disponibilização de refeições ligeiras constituídas pelos seguintes produtos alimentares: sopas, saladas, tartes à base de vegetais, sumos naturais, batidos, iogurtes, leite, água, fruta e sandes enriquecidas com vegetais e/ou fruta.
5. Qualquer alteração de funcionamento do horário do bufete escolar estabelecida pelo órgão de gestão e administração do estabelecimento deve ser precedida de comunicação à DRE.

Anexo da Resolução n.º 1013/2008, de 25 de Setembro

6. O órgão de gestão e administração do estabelecimento deve afixar, em local visível, o horário de funcionamento do bufete, o preçário e a lista de alimentos/menus disponíveis no período referido no número 3.

Artigo 5º

(Tipologia de alimentos/bebidas no bufete escolar)

O serviço de bufete escolar deve promover o consumo dos seguintes géneros alimentícios:

1. Leite e derivados:

- a) Leite simples (sem adição de açúcar);
- b) Batido de leite com fruta fresca e/ou seca e/ou congelada, sem adição de açúcar e/ou edulcorantes;
- b) Leite fermentado cuja constituição não ultrapasse os 14% de hidratos de carbono;
- c) Iogurte natural, de aromas, com polpa ou pedaços de fruta, sólidos, líquidos ou bicompartimentados, sem adição de edulcorantes e, sempre que possível, sem adição de açúcar;
- d) Queijo fresco, curado e fundido e requeijão, devendo o teor de gordura no queijo curado variar entre 25 a 45% em relação ao extracto seco do produto.

2. Fruta:

- a) Fruta em peça, sempre que possível, da época;
- b) Salada de fruta preparada com fruta fresca e/ou frutos secos, sem adição de açúcar e/ou refrigerante;
- c) Frutos secos diversos.

3. Legumes e hortaliças:

- a) Hortícolas frescos e/ou congelados (neste último caso, sem adição de gordura e/ou sal), nomeadamente alface, cenoura, couve-roxa, beterraba, milho, tomate e pepino;
- b) Sopa;
- c) Saladas.

4. Bebidas:

- a) Sumos naturais de fruta e/ou vegetais, sem adição de açúcar, com observância do tempo findo qual podem ocorrer processos de oxidação com nítidas alterações organolépticas;
- b) Sumos de fruta comerciais, "100% sumo", sem adição de açúcar, em embalagens até ao limite máximo de 330 ml;
- c) Bebidas que contenham, pelo menos, 50% de sumo de fruta e/ou vegetais, sem adição de açúcar e/ou edulcorantes, em embalagens até ao limite máximo de 330 ml;
- d) Polpa de fruta fresca e/ou congelada, sem adição de açúcar;
- e) Água potável (disponível em recipientes dispostos sobre os balcões e/ou mesas do bufete);
- f) Água sem aromas, não gaseificada, engarrafada;
- h) Infusão e chá de ervas aromáticas.

5. Farináceos:

- a) Pão feito a partir de farinhas pouco refinadas, isto é, mais escuras, com baixo teor de sal e sem adição de açúcar e/ou gorduras;
- b) Existência, no mínimo, de cinco variedades de sandes (com manteiga, fiambre, queijo, carne, peixe, ovo, entre outros), enriquecidas, sempre que possível, com legumes e hortaliças crus e/ou pouco cozinhados;
- c) Bolo de leite e *croissants* não folhados, enriquecidos, sempre que possível, com legumes e hortaliças crus e/ou pouco cozinhados.

Anexo da Resolução n.º 1013/2008, de 25 de Setembro

6. Ovos:
Ovo cozido, escalfado ou omeleta no forno, podendo ser incluídos vegetais na sua preparação.
7. Peixe:
 - a) Atum e sardinha em conserva, sempre que possível ao natural, em água ou azeite;
 - b) Peixes cozidos, estufados ou assados (sem ou com pouca gordura).
8. Carnes:
 - a) Carnes magras, cozidas, estufadas ou assadas (sem ou com pouca gordura);
 - b) Fiambre, cuja composição deve conter baixo teor de gordura e sal, tendo-se como referência um valor igual ou inferior a 2% de gordura e 1% de sal.
9. Vários:
 - a) Pipocas preparadas na escola com adição de azeite e sem açúcar e/ou sal;
 - b) Tartes à base de vegetais e/ou frutos;
 - c) Leguminosas frescas, secas ou enlatadas (neste último caso sem adição de açúcar e/ou gordura e com baixo teor de sal) na sopa e/ou saladas, entre outros;
 - d) Molhos à base de iogurte e/ou vegetais e/ou frutas.

Artigo 6º**(Constituição das sandes - capitações)**

1. As sandes disponibilizadas nos bufetes escolares referidas na alínea b), do nº 5, do artigo anterior devem ser, de acordo com a sua constituição, compostas por:
 - a) Sandes de manteiga – 5 g de manteiga;
 - b) Sandes de queijo – 15 a 30 g de queijo;
 - c) Sandes de fiambre – 15 a 30 g de fiambre;
 - d) Sandes mistas – 10 a 15 g de queijo e 10 a 15 g de fiambre;
 - e) Sandes de carne – 20 a 30 g de carne;
 - f) Sandes de peixe – 20 a 30 g de peixe;
 - g) Sandes de queijo fresco – ½ queijo pequeno (25 a 30 g);
 - h) Sandes de requeijão – 25 a 30 g de requeijão;
 - i) Sandes de ovo – equivalente a 1 ovo;
 - j) Sandes de atum – 20 a 30 g de atum;
 - k) Sandes de sardinha – 20 a 30 g de sardinha.
2. Os valores estabelecidos no número anterior destinam-se a um pão com o peso máximo de 50g, podendo as capitações indicadas no número anterior ser aumentadas proporcionalmente, no caso de o bufete disponibilizar pão com peso superior ao referido.
3. As sandes podem ser enriquecidas com fruta e/ou vegetais crus e/ou pouco cozinhados, podendo as capitações indicadas no número 1 ser inferiores, em função da constituição de sandes (combinação com outros ingredientes).

Anexo da Resolução n.º 1013/2008, de 25 de Setembro

Artigo 7º
(Produtos a limitar no bufete escolar)

1. O serviço de bufete escolar deve despromover o consumo dos seguintes géneros alimentícios:

- a) Leite aromatizado com chocolate, baunilha, ou outros;
- b) Leites fermentados não incluídos no artigo 5º;
- c) Bolos de pastelaria;
- d) Chocolates;
- e) Gelados;
- f) Bolachas e biscoitos;
- g) Flocos de cereais;
- h) Geleia, marmelada e/ou compotas;
- i) Barras de cereais.

2. No caso de serem fornecidos os produtos previstos na alínea c) do número anterior, devem os mesmos ser, sempre que possível, sem creme, pobres em gordura e/ou sal, podendo as escolas optar por bolos secos designadamente de iogurte, fruta, cenoura, ou outros vegetais, confeccionados nas suas instalações, não devendo ser disponibilizados mais de seis variedades de bolos por dia.

3. No caso de serem fornecidos os produtos previstos na alínea d) do nº 1, devem os mesmos ser de leite, com elevado teor de cacau, sem recheios e com baixo teor de açúcar, devendo apresentar-se em tablete, com um peso entre 20 a 50 g e não sendo disponibilizadas mais de três variedades de chocolates por dia, incluindo tamanho, marca e tipo.

4. No caso de serem fornecidos os produtos previstos na alínea e) do nº 1, devem ser promovidos os gelados que apresentarem na sua composição predominância em leite e/ou iogurte e/ou fruta e limitadas as vendas da gama de produtos com elevado valor calórico.

5. No caso de serem fornecidos os produtos previstos na alínea f) do nº 1, devem os mesmos ter baixo teor de açúcar e/ou gorduras, e sempre que possível em embalagens individuais com peso inferior a 50 g.

6. No caso de serem fornecidos os produtos previstos na alínea g) do nº 1, devem os mesmos ser do tipo *corn – flakes* e/ou *muesli*, com baixo teor de açúcar e/ou gorduras.

7. No caso de serem fornecidos os produtos previstos na alínea h) do nº 1, devem os mesmos ter teor superior a 50% de fruta e baixo teor de açúcar.

8. No caso de serem fornecidos os produtos previstos na alínea i) do nº 1, devem os mesmos ser de baixo teor de açúcar, gorduras, sal, elevado teor em fibras, incluir fruta e/ou frutos secos, sem chocolate na sua composição, devendo o seu peso variar entre 20 a 25 g e não sendo disponibilizados mais de três variedades por dia, incluindo tamanho, marca e tipo.

9. Sempre que possível, o açúcar e a gordura não devem constar em 1º e/ou em 2º lugar no quadro da composição da lista de ingredientes dos géneros alimentícios descritos no número um.

10. Os produtos referidos no número um não podem ser disponibilizados em máquinas de venda automática.

Artigo 8º
(Produtos proibidos no bufete escolar)

No serviço do bufete escolar e nas máquinas de venda automática não podem ser disponibilizados os seguintes produtos:

- a) Produtos de charcutaria com altos teores de gordura, sal e aditivos;
- b) Margarinas, maioneses, *ketchup*, condimento de mostardas e outros molhos não referenciados no artigo 5º;
- c) Tiras de milho, batatas fritas, aperitivos e pipocas doces ou salgadas;
- d) Rissóis, croquetes, pastéis de bacalhau, panados e folhados, incluindo os pré-congelados;

Anexo da Resolução n.º 1013/2008, de 25 de Setembro

- e) Hambúrgueres, *cachorros quentes* e *pizzas*;
- f) Rebuçados;
- g) Pastilhas elásticas com açúcar;
- h) Refrigerantes incluindo as bebidas com cola, *ice tea* e águas gaseificadas ou não com aromas;
- i) Bebidas energéticas e bebidas isotónicas;
- j) Sumos e néctares de fruta com valor inferior a 50% de sumo de fruta;
- k) Preparados de refrigerantes;
- l) Cerveja (com ou sem álcool);
- m) Chocolates não incluídos no artigo 7º;
- n) Bolachas, biscoitos, bolos, flocos de cereais e barras de cereais não incluídos no artigo 7º;
- o) Geleia, marmelada e/ou compotas com teor de açúcar superior a 50%;
- p) Concentrados de sumo;
- q) Xarope de fruta;
- r) Gelados não incluídos no artigo 7º.

Artigo 9º

(Pessoal de serviço no bufete escolar)

1. O pessoal afecto ao serviço de bufete deve ter formação em higiene e segurança alimentar, alimentação saudável, relações interpessoais (designadamente o atendimento ao utente) e sensibilização ambiental.
2. O pessoal ao serviço do bufete deve, no decorrer de todas as operações inerentes à actividade, cumprir todos os requisitos de higiene pessoal (vestuário, calçado apropriado e demais exigências previstas na legislação), apresentar aptidão física e mental para o exercício da actividade profissional e não ser detentor de qualquer doença que possa afectar ou condicionar aquele exercício.
3. A Escola deve, sempre que possível, diligenciar no sentido de afectar ao serviço de bufete o pessoal auxiliar necessário ao seu funcionamento, por um período mínimo de três anos.

Artigo 10º

(Higiene e Segurança)

1. As escolas devem observar o disposto na legislação em vigor relativamente à higiene das instalações, equipamentos e utensílios.
- 2 - Só são permitidos fornecedores devidamente licenciados nos termos da legislação em vigor.

Artigo 11º

(Margem de Lucro)

- 1 – A margem de lucro estipulada deve ter em conta os princípios que norteiam o funcionamento dos bufetes escolares, de modo a promover os alimentos indicados no artigo 5º através da respectiva venda a preços mais baixos e a dissuadir a compra dos alimentos constantes do artigo 7º, através da venda a preços superiores.
- 2 - Os lucros do bufete escolar devem reverter, sempre que possível, a favor da melhoria das práticas alimentares de crianças e alunos.

Artigo 12º

(Promoção de produtos alimentares)

1. As cantinas e os bufetes escolares devem ser valorizados através da decoração dos espaços, da disposição apelativa de produtos alimentares e de refeições saudáveis, devendo ser utilizadas estratégias adequadas a tornar os alimentos constantes no artigo 5º mais atractivos através da sua apresentação, localização e preço, em detrimento dos alimentos do artigo 7º.
2. A variedade e a criatividade na oferta alimentar dos bufetes escolares são aspectos a ter em consideração.

Artigo 13º

(Competência)

Compete à Direcção Regional de Educação, no âmbito das respectivas atribuições, fazer cumprir o disposto no presente diploma.