



### Protocolo de colaboração

A Associação ProVeg, adiante designada por Primeiro Outorgante, pessoa coletiva n.º 507207106, com sede na Rua da Constituição, nº 1374, 4250-161, representada por Joana Oliveira, na qualidade de Vice-Presidente da Direção;

A Câmara Municipal de Leiria, adiante designada por Segundo Outorgante, pessoa coletiva n.º 505181266 com sede em Largo da República, 2414-006 Leiria, representada pelo seu Presidente, Gonçalo Nuno Bértolo Gordalina Lopes;

O Agrupamento de Escolas D. Dinis (EB D.Dinis), adiante designado por Terceiro Outorgante, pessoa coletiva de direito público NIPC 600075400, com sede em Rua Dr. João Soares, 2400-448 Leiria, representado pela sua Diretora, Raquel Alexandra Duarte Oliveira;

O Agrupamento de Escolas Domingues Sequeira (Escola José Saraiva e Escola Secundária Domingos Sequeira), adiante designado por Quarto Outorgante, pessoa coletiva de direito público NIPC 600076954, com sede em Largo Dr. Serafim Lopes Pereira, 2400-250 Leiria, representado pelo seu Diretor, António Luís Fernandes Pedro;

O Agrupamento de Escolas Henrique Sommer (EBS Henrique Sommer), adiante designado por Quinto Outorgante, pessoa coletiva de direito público NIPC 600077462, com sede em Rua das Tílias, Maceira Liz, 2405-025 Maceira LRA, representado pelo seu Diretor, Jorge Manuel Ruivo Bajouco;

O Agrupamento de Escolas Rainha Santa Isabel (EBS Rainha Santa Isabel), adiante designado por Sexto Outorgante, pessoa coletiva de direito público NIPC 600076296, com sede em Rua da Quinta, nº 148, 2425-286 Carreira LRA, representada pela sua Vice-Presidente da CAP, Maria Isabel Fernandes;

O Agrupamento de Escolas Colmeias (EB Colmeias), adiante designado por Sétimo Outorgante, pessoa coletiva de direito público NIPC 600078086, com sede em Rua da Escola - Eira Velha, 2414-021 Colmeias LRA, representado pela sua Diretora, Antónia Maria Louro Carreira;

O Agrupamento de Escolas Correia Mateus (EB Correia Mateus), adiante designado por Oitavo Outorgante, pessoa coletiva de direito público NIPC 600076504, com sede em Rua Paulo VI, 2414-015 Leiria, representado pelo seu Diretor, Jorge Miguel Ferreira Dias;

O Agrupamento de Escolas Caranguejeira e Santa Catarina da Serra (EB Santa Catarina da Serra e EB Dr. Correia Alexandre), adiante designado por Nono Outorgante, pessoa coletiva de direito público NIPC 600024628, com sede em Rua Carlos J. Moreira, 2410-694 Caranguejeira LRA, representado pelo seu Diretor, Rui Alexandre Ferreira Vieira;

A Escola Secundária Francisco Rodrigues Lobo adiante designada por Décimo Outorgante, pessoa coletiva de direito público NIPC 600005224, com sede em Rua Afonso Lopes Vieira, 2400-082 Leiria representada pelo seu Diretor, Nelson José Duarte Seródio;

A Escola Secundária Afonso Lopes Vieira adiante designada por Décimo Primeiro Outorgante, pessoa coletiva de direito público NIPC 600000788, com sede em Rua Francisco Clemente - Rego d'Água, 2419-004 Leiria, representada pela sua Diretora, Maria Celeste Pereira Frazão;

Na representação dos respetivos cargos, estabelecem mutuamente um acordo face aos termos deste Protocolo, com vista à implementação do programa municipal Prato Sustentável (adiante designado como Programa), em cooperação institucional.

### ENQUADRAMENTO LEGAL

São competências dos Municípios a organização e gestão da ação social, nomeadamente a alimentação escolar, do pré-escolar, do 1º ciclo do ensino básico, bem como das EB 2/3 e secundárias. As mencionadas competências estão consolidadas em documentos normativos legais que regulam a atribuição de apoios no âmbito da ação social escolar e a definição de procedimentos, designadamente:

- A Lei 75/2013, de 12 de setembro, estabelece o regime jurídico das autarquias locais, aprova o Estatutos das Entidades Intermunicipais, estabelece o regime jurídico da transferência de competências do Estado para as autarquias locais e para as entidades intermunicipais e aprova o associativismo autárquico. Este documento define que é competência da Câmara Municipal deliberar no domínio da ação social escolar, designadamente no que respeita à alimentação e atribuição de auxílio económico a estudantes.

- Decreto-Lei 21/2019, de 30 de janeiro, que concretiza o quadro de transferência de competências para os órgãos municipais e para as entidades intermunicipais no domínio da educação, alterado pelo Decreto-Lei n.º 84/2019, de 28 de junho, pela Lei n.º 2/2020, de 31 de março, pelo Decreto-Lei n.º 6/2020, de 2 de agosto, pelo Decreto-Lei n.º 16/2023, de 27 de fevereiro e pelo Decreto-Lei n.º 125/2023, de 26 de dezembro.

- Decreto-Lei 55/2009, de 2 de março, que estabelece o regime jurídico aplicável à atribuição e ao funcionamento dos



apoios no âmbito da ação social escolar, definindo no Capítulo IV as diferentes modalidades de ação social escolar, bem como o enquadramento legal da sua aplicação, à exceção dos artigos 8º, 37º e 38º revogados pelo Decreto-Lei nº 21/2019 de 30 de janeiro;

- Decreto-Lei 55/2020, de 12 de agosto, que concretiza a transferência de competências para os órgãos municipais e para as entidades intermunicipais no domínio da ação social

- Despacho 8452-A/2015, de 31 de julho, (atualizado pelo Despacho 5296/2017, de 16 de junho) que regula as condições de aplicação das medidas de ação social escolar, da responsabilidade do Ministério da Educação e Ciência e dos municípios, nas modalidades de apoio alimentar, alojamento, auxílios económicos e acesso a recursos pedagógicos, destinadas às crianças da educação pré-escolar, aos alunos dos ensinos básico e secundário que frequentam escolas públicas e escolas particulares ou cooperativas em regime de contrato de associação, e escolas profissionais situadas em áreas geográficas não abrangidas pelo Programa Operacional Capital Humano (POCH). É complementada a regulamentação respeitante à alimentação escolar, através de medidas de combate ao desperdício e é incentivada a qualidade dos produtos utilizados e dos serviços prestados nos refeitórios escolares.

- Despacho 11418/2017, 29 de dezembro, que aprova a Estratégia Integrada para Promoção da Alimentação Saudável (EIPAS)

- Portaria n.º 37/2024, de 1 de fevereiro, que estabelece as regras nacionais de ajuda à distribuição de fruta e produtos hortícolas.

- Lei 46/86, de 14 de outubro que estabelece as bases do Sistema Educativo.

- Lei n.º 11/2017, de 17 de abril, que estabelece a obrigatoriedade de existência de opção vegetariana nas ementas das cantinas e refeitórios públicos.

Promover uma alimentação saudável é um objetivo claro das atuais orientações estabelecidas a nível nacional e internacional, estando também definidas no Plano Nacional de Saúde e Programa Nacional de Saúde Infantil e Juvenil.

Destarte, o Programa alvo do presente protocolo apresenta como objetivos claros a redução da pegada ambiental, bem como pretende estimular a economia local, quando possível, com a aquisição de produtos frescos de origem local, tendo em conta a sazonalidade.

## CONSIDERANDO

Que as dez instituições que estabelecem o presente acordo convergem em pontos de vista relativamente à necessidade da redução da pegada ambiental da população em Portugal, em particular, a sua individual pegada alimentar e de educar as populações jovens para hábitos alimentares mais sustentáveis, privilegiando os alimentos de base vegetal, idealmente de produção local e sazonal, assim como compartilham o interesse no desenvolvimento de atividades de formação e de ação educativa, em particular, no que diz respeito à melhoria da qualidade das refeições, às melhores práticas de sustentabilidade alimentar, à promoção da saúde pública e prevenção primária junto da população mais jovem, no ambiente escolar.

As instituições suprarreferidas estabelecem um protocolo de colaboração, o qual é regido pelas seguintes cláusulas:

### Cláusula Primeira

(Âmbito e Objetivos Gerais)

1. O presente protocolo tem por vista promover a cooperação, nos domínios de interesse mútuo, entre os Segundos, Terceiros, Quartos, Quintos, Sextos, Sétimos, Oitavos, Nonos e Décimos e Décimo Primeiro Outorgante, mais concretamente, garantir a concretização do programa municipal Prato Sustentável, promovido pelo Primeiro Outorgante, que consiste num pacote de medidas que promovem a qualidade e oferta das opções integralmente vegetarianas servidas em meio escolar (nomeadamente, ao nível sabor, textura e equilíbrio nutricional) e a sustentabilidade ambiental da alimentação servida nesse mesmo meio, assente em intervenções de macro e microescala, ao nível da rede municipal de escolas e refeitórios escolares, com vista à promoção de hábitos alimentares mais sustentáveis, tendo em consideração a pegada ecológica dos diferentes alimentos.

As medidas previstas no programa municipal Prato Sustentável, a serem implementadas pelas restantes Outorgantes, com o apoio do Primeiro Outorgante, são:

a. Implementação de um dia periódico mediante modalidade acordada (ver Anexo I das modalidades de acordo) de refeição de base inteiramente vegetal, para os alunos das escolas do Terceiro, Quarto, Quinto, Sexto, Sétimo, Oitavo, Nono, Décimo e Décimo Primeiro Outorgantes do município. Afetando assim cerca de 2169 refeições neste dia. O dia da semana é à escolha do município. As refeições Prato Sustentável deverão basear-se na proteína de origem vegetal, dar prioridade a leguminosas, ser completamente isentas de ingredientes de origem animal, e preferencialmente compostas por bens alimentares sazonais e produzidos localmente.



b. Participação num total de 1 formação (máximo 15 participantes em cada) dirigidos aos funcionários dos refeitórios ou empresas de restauração coletiva subcontratadas, nomeadamente cozinheiros e auxiliares de cozinha e/ou refeitório, para apoio à confeção de refeições de base vegetal, sem ingredientes de origem animal, sustentáveis e nutricionalmente equilibradas, as quais serão suportadas pelo Primeiro Outorgante.

c. Dinamização de um mínimo de 1 workshop para alunos, professores e/ou encarregados de educação (máximo 30 participantes em cada), orientado para a educação alimentar na ótica da sustentabilidade e a desmistificação da alimentação de base vegetal, sendo os custos das mesmas suportados pelo Primeiro Outorgante.

2. A atribuição dos selos de certificação do programa Prato Sustentável pelo Primeiro Outorgante aos restantes Outorgantes depende da adesão e cumprimento de todas as medidas previstas no ponto dois da presente cláusula.

#### **Cláusula Segunda**

(Concretização das atividades)

1. O Programa será concretizado na EB D. Dinis, na Escola José Saraiva, na Escola Secundária Domingos Sequeira, na EBS Henrique Sommer, na EBS Rainha Santa Isabel, na EB Colmeias, na EB Dr. Correia Mateus, na EB Santa Catarina da Serra, na EB Dr. Correia Alexandre e na Escola Secundária Francisco Rodrigues Lobo e Escola Secundária Afonso Lopes Vieira.

A realização dos objetivos deste protocolo efetuar-se-á através de um plano operacional de atividades consensualmente acordadas entre os Outorgantes, cuja efetivação fica a cargo da equipa promotora do programa Prato Sustentável, em cooperação com a equipa municipal alocada à implementação do programa, até 1 de novembro de 2024, para implementar a refeição de base vegetal numa base periódica conformes estabelecido pelo presente protocolo.

2. As atividades do programa municipal deverão respeitar as disposições gerais do presente protocolo.

#### **Cláusula Terceira**

(Compras Públicas Sustentáveis)

1. A implementação do programa Prato Sustentável deve alinhar-se com a Estratégia Nacional para as Compras Públicas Ecológicas 2030 (ECO360), adotada através da RCM n.º 13/2023, promovendo compras públicas sustentáveis, particularmente no que diz respeito às compras alimentares para os refeitórios escolares, pelo que a Primeiro Outorgante compromete-se a apoiar os restantes Outorgantes no desenvolvimento e implementação de diretrizes e práticas para a realização de compras sustentáveis, fornecendo orientação geral, conforme necessário.

2. O Segundo, Terceiro, Quarto, Quinto, Sexto, Sétimo, Oitavo, Nono, Décimo e Décimo Primeiro Outorgantes comprometem-se a confirmar a compra de alguns alimentos chave na confeção de refeições vegetarianas, mediante solicitação do Primeiro Outorgante e junto desta, garantindo que os produtos adquiridos correspondem ao sabor, textura e qualidade nutricional das refeições vegetarianas, sendo também sustentáveis, de origem local e sazonal, sempre que possível. Este compromisso será monitorizado através de relatórios de compras e auditorias periódicas, conforme acordado entre as partes.

#### **Cláusula Quarta**

(Deveres Comuns das Instituições)

1. São competências comuns das instituições que integram o presente protocolo de colaboração:

- a) Garantir a implementação bem-sucedida do programa Prato Sustentável e de todas as suas medidas previstas;
- b) A divulgação pública da parceria e do programa, nomeadamente, dos seus objetivos, atividades e resultados, através de todos os meios à disposição.

#### **Cláusula Quinta**

(Deveres Específicos das Instituições)

São deveres específicos das instituições que integram o presente protocolo de colaboração, contanto estejam dependentes do conhecimento e consenso de ambas as instituições, designadamente:

1. Por parte do Primeiro Outorgante:

- a) O desenvolvimento do plano operacional do Programa, nos seus aspetos coordenativos e logísticos;
- b) Garantir a gestão operacional das atividades e iniciativas incluídas na presente parceria e programa;
- c) A criação de diretrizes de implementação do dia periódico, mediante modalidade acordada (ver Anexo I das modalidades de acordo), de refeição de base 100% vegetal e a avaliação do impacto desta medida numa escola selecionada, para fins amostrais;
- d) A planificação das ações de formação, incluindo a subcontratação de formadores qualificados, a planificação e



desenvolvimento de conteúdos a ministrar, a preparação de materiais de formação relevantes e a aquisição das matérias-primas mais relevantes;

e) A planificação de workshops, incluindo a eventual subcontratação de dinamizadores das ações, a planificação das ações, a preparação de materiais relevantes, e a aquisição de matérias-primas necessárias;

f) Ministrar sessões de esclarecimento online exclusivas para encarregados de educação, que visam esclarecer aspetos do programa e dúvidas de saúde e nutricionais.

g) O atempado pagamento de despesas de subcontratação de formadores, aquisição de matérias-primas, e desenvolvimento de materiais relevantes para a implementação do programa;

h) A avaliação das iniciativas previstas no programa, nomeadamente, a elaboração e validação dos materiais de avaliação, a entrega destes materiais de avaliação, a recolha de alguns dos elementos de avaliação (i.e., recolha fotográfica), o processamento e análise dos dados recolhidos e a elaboração de relatórios de avaliação;

i) O desenvolvimento de todos os materiais relevantes para a implementação do programa, tais como brochuras, manuais, minutas de comunicação, guias de receitas, diretrizes, fichas técnicas, entre outros;

j) Produzir e apresentar os dados relativos ao impacto estimado das medidas na pegada ambiental do município;

k) Produzir e apresentar um relatório final de avaliação da implementação das medidas iniciais do programa;

l) Atribuir os selos de certificação oficial (marcas registadas) do programa Prato Sustentável ao município e escolas aderentes, cuja manutenção depende do cumprimento dos termos do protocolo, nomeadamente, os previstos no ponto dois da cláusula primeira;

m) A supervisão contínua e periódica da implementação do programa, com vista a garantir que os termos do presente acordo são cumpridos.

2. Por parte do Segundo, Terceiro, Quarto, Quinto, Sexto, Sétimo, Oitavo, Nono, Décimo e Décimo Primeiro Outorgantes:

a) A implementação de um dia periódico mediante modalidade acordada (ver Anexo I das modalidades de acordo) de refeição de 100% base vegetal na rede escolar protocolada do município, em articulação com a direção das escolas, gestores de refeitório e/ou empresas concessionadas;

b) Facilitar a avaliação de impacto da implementação deste dia de refeição de base vegetal, através da articulação com uma escola selecionada para fins de avaliação, a comunicação com os encarregados de educação, e entrega e recolha das ferramentas de avaliação;

3. Facilitar a concretização das ações de formação junto dos cozinheiros dos refeitórios escolares e/ou empresas:

a) concessionados, nomeadamente, através de: disponibilização de espaço adequado à realização da ação formativa (i.e. cozinha equipada) e de ferramentas/utensílios de cozinha adequados à realização de atividades, articulação com gestores de cantinas e/ou empresas concessionados, comunicação com formandos selecionados; e assegurando a entrega e recolha dos materiais de avaliação das ações de formação;

b) Facilitar a concretização dos workshops, nomeadamente: assegurando um espaço físico adequado à realização das ações, onde estejam assegurados os meios técnicos audiovisuais e multimédia indispensáveis; articulando com a direção das escolas, professores e encarregados de educação, com vista a assegurar a sua participação de um mínimo de 15 participantes; e assegurando a entrega e recolha dos materiais de avaliação das ações.

c) Comunicar a existência de sessões de esclarecimento online aos encarregados de educação e articular com estes a respetiva presença, indicando que estas sessões visam esclarecer aspetos do programa e dúvidas de saúde e nutricionais.

d) Partilhar as ementas dos anos anteriores e do ano corrente, nomeadamente em que seja possível distinguir os pratos de carne (e que tipos), peixe e vegetarianos, para o Primeiro Outorgante comparar se houve impacto na pegada ambiental;

e) Não usar os termos "sem carne", "sem peixe", "sem laticínios", "vegetariano", "vegano", "alternativo", "v", "ve", "veg" ou semelhante em qualquer nome de prato ou dias vegetarianos/veganos na descrição do prato. O tipo de prato não deve ser descrito como "Prato Vegetariano", ou "Prato Alternativo", ou semelhantes. Sugere-se "Almoço 1" ou "Prato 1", "Almoço 2" ou "Prato 2", ou semelhantes.

f) A gestão da comunicação e articulação eficaz com todas as instituições intervenientes, tais como escolas, gestores de cantina e empresas de restauração coletiva, colocando também os contactos destes à disposição do Primeiro Outorgante;

g) Promover, em colaboração equipa do Prato Sustentável, um evento com os encarregados de educação para provarem os novos pratos de base vegetal (por exemplo, em dias abertos para novos alunos e/ou reuniões com encarregados de educação) no refeitório (ingredientes e refeições a cargo dos municípios);

h) Incentivar aos seus municípios e escolas a participar no programa, explicando o seu propósito e objetivos;



- i) Reportar ao Primeiro Outorgante os dados relativos ao número de escolas abrangidas pelo protocolo, número estimado de alunos afetados pela medida, e número estimado de refeições de base vegetal servidas;
- j) Participar em questionário relativo à avaliação da implementação do programa, tal como definido no Cronograma de Avaliação a ser acordado com o município, cujos dados serão depois tratados e analisados pelo Primeiro Outorgante;
- k) A monitorização da implementação da medida de refeição de base vegetal nas escolas protocoladas, com vista a garantir a manter um registo de informação atualizado e garantir a qualidade e equilíbrio nutricional destas refeições;
- l) Responder a reclamações relativas à implementação do programa Prato Sustentável, contanto que possa ser feito com o apoio do Primeiro Outorgante;
- m) Manter o Prato Sustentável como única opção para todos os alunos, nos dias definidos e acordados no âmbito do presente protocolo, ou opção em casos cobertos pelas condições do presente protocolo e seus anexo ou em situações de extrema necessidade e mediante comunicação prévia à Primeiro Outorgante, por exemplo, em que hajam encarregados de educação que façam uma reclamação formal e por escrito que indique recusar o Prato Sustentável para o seu educando, sendo esta reclamação tratada pelo Segundo Outorgante mas dada a conhecer ao Primeiro Outorgante;
- n) Preencher e entregar formulário de avaliação contínua do Programa Prato Sustentável ao Primeiro Outorgante, com uma periodicidade semestral, tal como definido no Cronograma de Avaliação anexado ao presente protocolo, e sem data de fim, no qual constem informações relativas à adesão das escolas protocoladas e refeições vegetarianas servidas, com vista a possibilitar a avaliação do impacto do programa e o cumprimento dos termos do presente protocolo;
- o) apresentação do selo de certificação do programa Prato Sustentável no website do município e das escolas aderentes, assim que o programa é implementado.

#### **Cláusula Sexta**

(Reserva de Direitos)

1. Os direitos sobre todos os conteúdos apresentados ou que venham a ser desenvolvidos pelo Primeiro Outorgante no âmbito deste Protocolo, incluindo os direitos de utilização, são pertença exclusiva do Primeiro Outorgante, sendo que esta desde já concede aos restantes Outorgantes o direito de utilização destes, no decorrer da vigência deste protocolo de colaboração;
2. Não são admitidas quaisquer modificações dos conteúdos revistos ou produzidos por ambos os outorgantes sem os seus prévios consentimentos;
3. Caso o Segundo, Terceiro, Quarto, Quinto, Sexto, Sétimo, Oitavo, Nono, Décimo ou Décimo Primeiro Outorgantes pretenda desenvolver conteúdos no âmbito deste protocolo, esses conteúdos terão de ser aprovados por escrito pelo Primeiro Outorgante;
4. O Segundo, Terceiro, Quarto, Quinto, Sexto, Sétimo, Oitavo, Nono, Décimo ou Décimo Primeiro Outorgantes concede desde já ao Primeiro Outorgante o direito de utilização destes conteúdos, no decorrer da vigência deste protocolo de parceria.

#### **Cláusula Sétima**

(Dever de Confidencialidade)

1. Todos os dados e informações técnicas resultantes do desenvolvimento do Programa Prato Sustentável são de natureza confidencial, só podendo ser utilizadas para os fins do Programa, abstendo-se as partes, independentemente dos fins, de qualquer uso fora deste contexto, não podendo ser reveladas a terceiros sem o prévio consentimento por escrito de ambas as instituições outorgantes;
2. Cada um dos outorgantes deverá assegurar que os seus colaboradores respeitem a obrigação de confidencialidade aqui prevista, não fazendo uso das informações confidenciais nem as revelando a terceiros sem a devida autorização;
3. As partes são responsáveis por todos e quaisquer danos e prejuízos decorrentes do incumprimento culposo ou negligente das obrigações assumidas relativamente ao uso de informação;
4. A obrigação de confidencialidade assumida através desta Cláusula manter-se-á, independentemente do termo da execução do Programa, por um período de 5 anos após o seu termo.

#### **Cláusula Oitava**

(Incumprimento)

1. O presente protocolo poderá ser extinto por decisão unilateral do Primeiro Outorgante, em caso de incumprimento das medidas protocoladas por parte dos restantes Outorgantes, devendo esta comunicação ser remetida ao executivo da autarquia por via de correio postal, sem necessidade de aviso com antecedência. Consideram-se como situações de incumprimento, as seguintes:



a. programa;

b. Os aditamentos ao presente Protocolo caducarão automaticamente com a sua extinção.

#### **Cláusula Nona**

(Isenção de Responsabilidade)

1. O Primeiro Outorgante não se responsabiliza por quaisquer danos, acidentes ou prejuízos que possam ocorrer durante a participação nas formações, workshops ou outros eventos promovidos no âmbito do presente Protocolo.
2. Da mesma forma, o Primeiro Outorgante não assume responsabilidade por eventuais efeitos adversos que possam resultar do consumo das refeições servidas nos estabelecimentos escolares abrangidos pelo programa Prato Sustentável.
3. A responsabilidade por assegurar que todas as condições de segurança e saúde, nomeadamente o cumprimento das normas de higiene e segurança alimentar, são cumpridas, recai sobre o Segundo Outorgante, cabendo-lhe garantir que todas as práticas sejam realizadas em conformidade com as leis e regulamentações aplicáveis.

#### **Cláusula Décima**

(Lei aplicável)

1. A tudo o que não esteja especialmente previsto no presente Protocolo, aplicam-se, subsidiariamente, as disposições legais aplicáveis.
2. Sem prejuízo da aplicação da Parte III do Código dos Contratos Públicos (CCP), Decreto-Lei n.º 18/2008, de 29 de janeiro, alterado e republicado pelo Decreto-Lei n.º 111-B/2017, de 31 de agosto (retificado pelas declarações de retificação n.º 36-A/2017, de 30 de outubro e n.º 42/2017, de 30 de novembro), pelo Decreto-Lei n.º 33/2018, de 15 de maio, pelo Decreto-Lei n.º 170/2019, de 4 de dezembro, pela Resolução da Assembleia da República n.º 16/2020, de 19 de março, pela Lei n.º 30/2021 de 21 de maio pela Declaração de Retificação n.º 25/2021, de 21 de julho. o presente Protocolo fica excluído da aplicação da Parte II do mesmo diploma legal, nos termos do n. 1 do seu artigo 5.

Para que surta plenos efeitos, assina-se este Protocolo de Colaboração em triplicado, nos locais e datas indicados.

Leiria, de outubro de 2024

\_\_\_\_\_  
Direção da Associação ProVeg

\_\_\_\_\_  
Câmara Municipal de Leiria

\_\_\_\_\_  
Agrupamento de Escolas D. Dinis

\_\_\_\_\_  
Agrupamento de Escolas Caranguejeira e  
Santa Catarina da Serra

\_\_\_\_\_  
Agrupamento de Escolas Colmeias

\_\_\_\_\_  
Agrupamento de Escolas Henrique Sommer

\_\_\_\_\_  
Agrupamento de Escolas Dr. Correia Mateus

\_\_\_\_\_  
Escola Secundária Francisco Rodrigues Lobo

\_\_\_\_\_  
Agrupamento de Escolas Domingues Sequeira

\_\_\_\_\_  
Escola Secundária Afonso Lopes Vieira

## Anexo I - modalidades de acordo

Nível "Semente"

### 1. Refeições:

Municípios: Refeição de base vegetal 1x a cada quinze dias (única opção de agendamento na plataforma e na ementa). Refeição de peixe cozido, como alternativa, na maioria das vezes, quando requerida no início do ano, não no próprio dia (sem refeições de carne, idealmente). Por exemplo, lasanha de soja e alternativa ser pescada cozida com batatas.

### 2. Ementa:

- Não usar os termos "sem carne", "sem peixe", "sem laticínios", "vegetariano", "vegano", "alternativo", "v", "ve", "veg" ou semelhante em qualquer nome de prato ou dias vegetarianos/veganos na descrição do prato.
- O tipo de prato não deve ser descrito como "Prato Vegetariano", ou "Prato Alternativo", ou semelhantes. Sugere-se "Almoço 1" ou "Prato 1", "Almoço 2" ou "Prato 2", ou semelhantes. Refeições de base vegetal não têm nenhum nome diferente ("Prato Sustentável, por exemplo").
- Em locais em que o Prato seja possível de detalhar (exemplo: website), colocar nome do prato (exemplo: "Lasanha de soja com cogumelos") e não designar conforme recomendação da alínea a), em cima descrita.

### 3. Formação:

- Equipa que cria as refeições ter 1 sessão de formação com a equipa do Prato Sustentável para rever a ementa
- Equipa de cozinha (cozinheiros, auxiliares, etc) completarem e-learning online

### 4. Workshops e Sessões de Esclarecimento:

- Pelo menos 1 workshop por ano sobre o sistema alimentar, que incluam alunos, professores, diretores das escolas e/ou encarregados de educação
- 3 ou 4 Sessões de Esclarecimento online aos encarregados de educação

### 5. Comunicação

- A equipa do Município promove, em colaboração equipa do Prato Sustentável, um evento com os encarregados de educação para provarem os novos pratos de base vegetal (por exemplo, em dias abertos para novos alunos e/ou reuniões com encarregados de educação) no refeitório/cantina (ingredientes e refeições a cargo dos municípios)

Custo

- Ações estipuladas no presente Anexo são essencialmente gratuitas (formadores, nutricionistas, consultoria, matérias-primas mais essenciais, sendo necessário que as escolas e/ou municípios facultem apenas o espaço e utensílios/recursos que facilitem as ações.
- Caso se pretenda mais 1 workshop ou formação, este tem um custo a definir.
- A formação profissional de cozinha que oferecemos não deve exceder os 15 profissionais.