



Bufetes Escolares

ORIENTAÇÕES

Ficha Técnica

Título

Bufetes Escolares - Orientações

Editor

Ministério da Educação e Ciência - Direção-Geral da Educação

Coordenador de Edição

Pedro Cunha (Subdiretor-Geral DGE)

Autores

Laurinda Ladeiras (DGE)

Rui Matias Lima (DGE)

Anabela Lopes (Direção-Geral da Saúde)

Revisão Científica

Pedro Graça (Direção-Geral da Saúde)

Design Gráfico

Manuela Lourenço - DGE

ISBN

978-972-742-355-2

Data

2012

Agradecemos a colaboração:

Direções Regionais de Educação

Gabinete de Planeamento e Políticas - Ministério da Agricultura, Mar, Ambiente e Ordenamento do Território

Direção-Geral da Saúde

Ordem dos Nutricionistas

Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação da Universidade do Porto

Associação Portuguesa de Nutricionistas

INTRODUÇÃO

Tornando-se necessário proceder à revisão da Circular nº 11/DGIDC/2007, de 15/05/2007 elaborou-se o presente documento contendo algumas especificidades nutricionais e aspetos de organização e funcionamento do bufete escolar.

Dado que o bufete escolar constitui um serviço complementar ao refeitório, de fornecimento de refeições intercalares aos alunos e restante comunidade educativa, deve observar os princípios de uma alimentação equilibrada e promotora de saúde.

As presentes orientações visam apoiar as Direções das Escolas e os técnicos dos SASE na melhoria da qualidade da oferta alimentar e sensibilizar os professores, assistentes operacionais e pais para a importância dos seus contributos na promoção da saúde e de estilos de vida saudáveis.

ÍNDICE

Introdução	3
Bufetes Escolares - Orientações	5
Funcionamento - Orientações	13
Tabela I - Géneros alimentícios a promover	19
Tabela II - Géneros alimentícios a limitar	21
Tabela III - Géneros alimentícios a não disponibilizar	24
Notas Finais	27

BUFETES ESCOLARES - ORIENTAÇÕES

Classificação dos géneros alimentícios de acordo com as suas características nutricionais

Os princípios pelos quais se deve reger a oferta alimentar em meio escolar, nomeadamente nos bufetes escolares, são basicamente os seguintes:

- 1- Géneros alimentícios a promover;
- 2- Géneros alimentícios a limitar;
- 3- Géneros alimentícios a não disponibilizar.

1. Géneros alimentícios a promover (tabela I)

- a) Laticínios;
- b) Fruta;
- c) Hortícolas;
- d) Pão (sandes sempre enriquecidas com hortícolas);
- e) Água;
- f) Monodoses de fruta líquida com semelhança nutricional à peça de fruta;
- g) Sumos de fruta naturais, a espremer no momento;
- h) Sumos “100%”, sem açúcares e/ou edulcorantes adicionados;
- i) Bebidas que contenham pelo menos 70% de sumo de fruta e/ou hortícolas sem açúcares e/ou edulcorantes adicionados;
- j) Tisanas e infusões.

Relativamente aos **laticínios**, embora todos sejam a promover, dar preferência a:

- Leite simples, meio-gordo “branco”;
- Iogurtes naturais;
- Iogurtes líquidos ou sólidos sem presença de edulcorante;
- Queijos com um teor de gordura não superior a 45% (ver anexo I).

Relativamente à **fruta**, embora toda deva ser de promover, dar preferência a:

- Fruta da época e de produção local;
- Fruta com origem num dos seguintes modelos: Produção Integrada (PRODI), Proteção Integrada (PI), Modo de Produção Biológico (MPB), Denominação de Origem Protegida (DOP), Indicação Geográfica Protegida (IGP);
- Fruta não processada e/ou transformada.

A **fruta** e o **leite** poderão ser misturados em batidos, sem adição de açúcar.

Relativamente ao **pão**, dar preferência a:

- Pão de mistura;
- Pão elaborado com farinhas escuras, nomeadamente T-80 e T-110 (farinhas semi-integrais) e T-150 (farinha integral).

As sandes devem ser, sempre que possível, enriquecidas com hortícolas ou outros géneros alimentícios (alface, tomate, milho, rúcula, cenoura, pepino, beterraba, couve roxa, couve-branca, aipo, ervas aromáticas,...)

As sandes poderão ainda conter:

- queijo (curado ou fresco);
- fiambre (de preferência de aves);
- ovo cozido pasteurizado;
- atum (de preferência conservado em água);
- carne assada (desde que as condições o permitam);

A **água** deve estar sempre disponível, de forma gratuita e de fácil acesso, nomeadamente em:

- Jarros/canecas de água potável no balcão do bufete;
- Bebedouros / fontes / pontos de acesso distribuídos e em boas condições de funcionamento.

Relativamente aos **sumos de fruta “100%” e às bebidas que contenham pelo menos 50% de fruta e/ou vegetais**, a dose de referência deve ser de até 250 ml.

Nas **monodoses de fruta líquida**, a dose de referência deverá ser até 110 ml. Estes produtos deverão reunir as seguintes características:

- Teor de fruta maior ou igual a 70%;
- Sem adição de edulcorantes ou açúcares;
- Sem corantes, conservantes ou outros aditivos artificiais.

2. Géneros alimentícios a limitar (tabela II)

- a) Bolachas/Biscoitos, em doses individuais, com menor teor em lípidos e açúcares (por exemplo: bolacha “maria”/“torrada”, biscoitos de milho, “água e sal”, “cream craker” ...);
- b) Barritas de cereais, com valor energético inferior ou igual a 100 kcal por dose/unidade;
- c) Unidoses de cereais de pequeno-almoço com cereais integrais;
- d) Bolos “à fatia”, preferindo aqueles sem adição de gordura e com baixo teor de açúcar e com adição de leite, iogurte, fruta, especiarias entre outros ingredientes (ex: bolo de iogurte, de ananás, de laranja, de maçã, de mistura de frutas, de canela..., se possível, confeccionados na escola);
- e) Bolos com ou sem creme (incluem-se neste grupo bolo de arroz, croissant não folhado, lanche/merenda, pastel de nata, bom bocado, queque, entre outros...);
- f) Manteiga;
- g) Cremes para barrar com baixo teor de lípidos e isentos de ácidos gordos *trans*;
- h) Marmelada e compotas com teores de pelo menos 50% de fruta;
- i) Gelados de leite e/ou fruta e sorvete;
- j) Néctares de fruta com um valor de fruta entre os 25% e os 50%;
- k) Chocolates, preferindo aqueles com maior teor em cacau, sem recheios, em embalagens de até 50 g e num máximo de 3 variedades.

Bolachas/biscoitos - a porção de referência deverá ser inferior a 56 g.

Deverá ser dada preferência a bolachas “secas”, sem cremes nem recheios, do tipo “maria”/“torrada”, integral (de trigo), “água e sal”, “cream craker”.

Barrita de cereais - a porção de referência deverá ser inferior a 56 g.

Cereais de pequeno-almoço - em embalagens ou porção até 45 g.

Bolos “à fatia” - a porção de referência deverá ser de 84 a 112 g.

Deverá ser dada preferência a bolos confeccionados na própria escola, onde os elementos responsáveis pela manipulação e confeção de alimentos deverão ter o cuidado de minimizar o teor de açúcar e o teor e tipo de gorduras recomendadas. Estes bolos podem ser enriquecidos com alguns sumos ou raspas de fruta, bem como pequenas doses de frutos secos.

Na **pastelaria** a porção de referência deverá ser a indicada na tabela do anexo I.

Deverá ser dada especial atenção ao valor energético e aos teores de açúcar adicionado, das gorduras totais e das gorduras saturadas e trans (para mais informação, consultar a tabela II incluída no anexo I). No caso de ser um produto embalado, e havendo dúvidas relativamente ao valor energético, bem como ao teor de alguns nutrientes, o género não deverá ser disponibilizado no bufete. Caso o fornecedor pretenda implementá-lo, deverá fazer prova de que cumpre com os limites impostos, através de comprovativo de laboratório de análises com reconhecida competência.

Gelados de leite e/ou fruta e sorvete - a porção de referência deverá ser de até 100 g.

Estes produtos não deverão ultrapassar os valores de referência de 190 kcal por dose/unidade.

Néctares - a porção de referência deverá ser de até 250 ml.

Estes produtos deverão reunir as seguintes características:

- teor de fruta entre os 25 e os 50%;
- sem adição de edulcorantes.

3. Géneros alimentícios a não disponibilizar (tabela III)

- a) *Salgados*: rissóis, croquetes, pastéis de bacalhau, chamuças, frigideiras, pastéis de massa tenra, e produtos afins;
- b) Pastelaria: palmiers, jesuítas, mil folhas, bola de Berlim, donuts,... (consultar tabela III constante do anexo I);
- c) Charcutaria: chouriço, salsicha,..., entre outros produtos de charcutaria ricos em lípidos e sal,
- d) Molhos: maioneses, *ketchup*, condimentos de mostardas e outros molhos;
- e) Refrigerantes, incluindo as bebidas com cola, ice tea, águas aromatizadas, preparados de refrigerantes, bebidas energéticas e bebidas desportivas;
- f) Gelados de água;
- g) Doces: marmelada, geleias e compotas com teor de açúcares superior a 50%;
- h) “Guloseimas”: rebuçados, caramelos, chupas, pastilhas elásticas e gomas;
- i) “Snacks”: tiras de milho, batatas fritas, aperitivos e pipocas doces ou salgadas;
- j) Refeições rápidas: hambúrgueres, cachorros quentes e *pizas*;
- k) Chocolates em embalagens superiores a 50 g;
- l) Bolachas e biscoitos com cobertura e/ou recheados, bem como as “secas” que contenham, por cada 100 g, um teor de lípidos superior a 20 g e/ou um teor de açúcares superior a 20 g.

Refrigerantes deverão ser eliminados do bufete escolar.

Todas as bebidas que sejam classificadas como refrigerantes, de acordo com a legislação em vigor (Portaria n.º 703/96, de 6 de Dezembro) não devem fazer parte da oferta alimentar em meio escolar (para mais informação, consultar Anexo I).

BUFETES ESCOLARES - ORIENTAÇÕES

As características tidas em conta para a classificação dos géneros alimentícios nos três grupos considerados (a promover, a limitar e a não disponibilizar) foram: o valor calórico, os teores de açúcares (sobretudo os açúcares adicionados), os teores de gorduras (sobretudo as gorduras *trans*) e o teor de sódio (sal).

Outros critérios como o teor de fibras e de antioxidantes, a existência de edulcorantes e conservantes e/ou corantes tiveram também um peso crucial.

Assim, os **géneros alimentícios a promover** apresentam as seguintes características:

- baixo teor de açúcares, sobretudo adicionados e de absorção rápida;
- reduzido teor de gorduras (lípidos), sobretudo saturadas;
- elevado teor de fibras e de antioxidantes;
- reduzido teor de sódio.

Os **géneros alimentícios a limitar** apresentam as seguintes características:

- Reduzido teor de gorduras (lípidos), sobretudo saturadas;
- Valor energético inferior ou igual a 250 Kcal por género alimentício;
- Máximo 35% do peso proveniente de açúcares ou 18 g de açúcares (com exclusão dos açúcares contidos naturalmente nos alimentos como fruta, vegetais, produtos lácteos...);
- Máximo 30-35% do valor energético proveniente dos lípidos ou o máximo de 9 g de lípidos;
- Máximo 10% do valor energético proveniente de ácidos gordos saturados e *trans* ou o máximo de 2,5 g de ácidos gordos e *trans*;
- Máximo 360 mg de sódio (0,9 g de sal) por 100 g de alimento/bebida.

12 BUFETES

Os **géneros alimentícios a não disponibilizar** apresentam as seguintes características:

- Elevado teor de açúcares, sobretudo adicionados e de absorção rápida;
- Elevado teor de gorduras (lípidos), sobretudo saturadas e/ou de adição;
- Reduzido ou mesmo nulo teor de fibras;
- Excessivo teor de sódio;
- Presença de edulcorantes e/ou corantes e conservantes em doses significativas.

FUNCIONAMENTO - ORIENTAÇÕES

1. Proporcionalidade da Oferta Alimentar

Os bufetes escolares devem, obrigatoriamente, respeitar a proporcionalidade de 3:1 entre os géneros alimentícios a promover e os géneros alimentícios a limitar.

2. Máquinas de Venda Automática

No caso de existirem na escola máquinas de venda automática de géneros alimentícios, a seleção destes deve obedecer exclusivamente às características dos géneros a promover, nomeadamente lacticínios, pão e sandes, água, bebidas que se enquadrem nas alíneas f), h) e i) do ponto 1.

No que respeita à fruta, recomenda-se o recurso a produtos da 4.ª gama (fruta minimamente processada através da lavagem, corte e higienização, e conservada pelo frio através de embalagens próprias).

Os géneros alimentícios a limitar (bem como os “a não disponibilizar”), não podem fazer parte do portfolio das máquinas de venda automática.

Sempre que o equipamento o permita, o funcionamento deste deverá ser coincidente com o horário de funcionamento do bufete. Deste modo, os alunos não deverão ter acesso aos géneros disponibilizados por estes equipamentos durante a hora do almoço.

3. Disponibilização Espacial dos Alimentos no Bufete

A disposição dos géneros alimentícios no bufete deve obedecer tanto quanto possível ao princípio de primeira visualização dos alimentos a promover.

Assim devem ser colocados bem à vista na linha da frente das vitrinas frigoríficas e/ou expositores:

14 BUFETES

- Laticínios;
- Fruta;
- Sandes sempre enriquecidas;
- Água;
- Monodoses de fruta;
- Sumos “100%”, sem açúcares e/ou edulcorantes adicionados;
- Bebidas que contenham pelo menos 70% de sumo de fruta e/ou hortalças sem açúcares e/ou edulcorantes adicionados.

As sandes enriquecidas devem estar dispostas de forma apelativa e em local bem visível, cumprindo com os preceitos de higiene e segurança alimentar.

A fruta deve ser colocada em cestos ou em taças individuais de modo a atrair a atenção dos alunos.

A escola deve evitar expor os géneros alimentícios a limitar, estando apenas referidos na tabela de preços.

A tabela de preços deve ser clara e estar afixada no bufete escolar de forma bem visível e, sempre que possível, disponível na página da internet da escola.

4. Segurança e Higiene Alimentar

Os bufetes, tal como qualquer espaço onde haja preparação, manipulação, exposição e consumo de géneros alimentícios, terão de reunir todas as condições que garantam os preceitos de segurança e higiene alimentar. Os mesmos princípios aplicam-se aos funcionários do bufete.

5. Publicidade em Bufetes

No espaço bufete não poderá haver publicidade implícita ou explícita, de qualquer tipo, incluindo em equipamentos, a marcas ou produtos de géneros alimentícios a não disponibilizar.

6. Lucros dos Bufetes

As margens de lucro da venda de géneros alimentícios no bufete escolar terão de situar-se:

- a) Abaixo dos 5% no caso dos géneros alimentícios a promover;
- b) Entre os 15 e os 20% no caso dos géneros alimentícios a limitar.

Os lucros dos bufetes deverão prioritariamente ser revertidos em:

- 1.º Fornecimento de pequenos-almoços e refeições intercalares a alunos carenciados, devidamente sinalizados pelas escolas;
- 2.º Melhoria das práticas alimentares dos alunos, nomeadamente através da aquisição de equipamentos (por exemplo, vitrines e máquinas de sumo e/ou batidos) que viabilizem uma melhor e mais diversificada oferta alimentar saudável;
- 3.º Animação e decoração do espaço do bufete e do refeitório.

7. Gestão do Bufete

A gestão do bufete é da responsabilidade dos Órgãos de Direção da Escola/Agrupamento, que para tal deverão adotar e fazer aplicar o previsto neste documento.

8. Monitorização do Bufete

Sendo fundamental para a saúde alimentar e nutricional dos alunos a oferta alimentar em meio escolar, nomeadamente no bufete, é da maior importância que os alunos e as suas famílias desempenhem um papel ativo na aplicação das recomendações definidas neste documento.

9. Horário de Atendimento do Bufete

Tendo em conta as necessidades específicas da população escolar, nomeadamente de alunos que cheguem à escola muito cedo, o bufete deve dispor de um horário de atendimento que se coadune com essas necessidades. Deste modo, apresentamos um modelo exemplificativo:

Abertura no período da manhã	20 minutos antes do 1.º toque de entrada
Encerramento no período da manhã	Coincidente ou até ao toque de entrada da última aula do período letivo da manhã
Abertura no período da tarde	Coincidente ou após o toque de entrada da segunda aula do período letivo da tarde
Encerramento no período da tarde	Coincidente com o toque de entrada da última aula do período letivo da tarde

Alerta-se para a necessidade de manter encerrado o bufete durante o horário de abertura do refeitório.

Poderão verificar-se as seguintes exceções:

- a) No caso de escolas exclusivamente secundárias, e desde que se justifique, o bufete poderá permanecer aberto à hora do almoço;
- b) No caso de escolas com ensino noturno, o bufete deverá estar aberto em horário condicente com as necessidades específicas dessa população. Neste caso, para além dos géneros alimentícios já referidos, o bufete poderá disponibilizar sopa (desde que reúna todas as garantias de preservação das condições higio-sanitárias da sopa).

10. Fornecedores

Compete à escola verificar se os fornecedores, ou empresas a quem sejam adquiridos os géneros alimentícios, cumprem o Regulamento (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de Abril de 2004 e restantes requisitos legais.

ANEXO I

TABELA gêneros alimentícios a promover

Gênero	Alimentos/bebida	Observações
Laticínios	Leite meio-gordo UHT e/ou pasteurizado	
	Leite achocolatado ou aromatizado com as seguintes características: leite meio gordo com 1,5 g de gordura, e até 0,6 g de cacau e 7 g de açúcar (valores por 100 ml)	
	Iogurtes, de preferência naturais, líquidos, batidos ou sólidos	no caso dos iogurtes, e sendo gêneros a promover, o teor de açúcar adicionado pode ultrapassar o definido como baixo teor de açúcar no Regulamento (CE) N.º 1924/2006,
	Queijos curados ou frescos	Queijo meio-gordo: contendo um teor de matéria gorda > 25% a 45% (referido ao resíduo seco)
	Requeijão	
Água	Água potável disponível em jarros/canecas Água engarrafada Bebedouros / fontes / pontos de acesso	

TABELA I

géneros alimentícios a promover

Género	Alimentos/bebida	Observações
Fruta	<p>Todas as frutas, com os seguintes critérios de elegibilidade:</p> <p>1.º Produção local - 2.º Fruta da época</p> <p>3.º Fruta com origem num dos seguintes modelos: Produção Integrada (PRODI), Proteção Integrada (PI), Modo de Produção Biológico (MPB), Denominação de Origem Protegida (DOP), Indicação Geográfica Protegida (IGP) - 4.º Fruta de 4.ª gama</p>	
Pão	<p>De mistura</p> <p>Elaborado com farinhas escuras</p>	<p>As sandes devem ser, sempre que possível, enriquecidas com hortícolas (alface, tomate, rúcula, cenoura, pepino, beterraba, couve roxa, couve-branca, aipo, ervas aromáticas, etc.)</p> <p>Poderão ainda conter queijo, fiambre (de preferência de aves), carne assada, ovo, atum (de preferência conservado em água)</p>
Sumos de fruta	<p>Sumos de fruta naturais</p> <p>Bebidas que contenham pelo menos 70% de fruta e/ou vegetais ou hortícolas</p> <p>Monodoses de fruta líquida</p>	<p>A porção de referência deverá ser de até 250 ml</p> <p>Estes produtos deverão reunir as seguintes características:</p> <ul style="list-style-type: none"> Teor de fruta maior ou igual a 70% Sem adição de edulcorantes Sem corantes, conservantes ou outros aditivos artificiais <p>A porção de referência deverá ser de até 110 ml</p>

TABELA
gêneros alimentícios a limitar

Gênero	Alimentos/bebida	Observações
Bolachas/Biscoitos	Bolacha maria	
	Bolacha torrada	
	Bolacha de água e sal	
	Bolachas “cream craker”	
	Biscoitos de milho	
Cereais	Barritas de cereais	A porção de referência deverá ser de 28 a 56 g
	Barritas de cereais	A porção de referência deverá ser de até 45 g
Bolos	Bolos à fatia	A porção de referência (fatia) deverá ser de 84 a 112 g
	Bolo-rei	A porção de referência deverá ser inferior a 60 g
	Bolo Inglês	A porção de referência deverá ser inferior a 65 g
	Tarte de Maçã	A porção de referência deverá ser inferior a 100 g
	Pão-de-ló	A porção de referência deverá ser inferior a 65 g
Pastelaria	Bolo de arroz	A porção de referência deverá ser inferior a 60 g
	Queque	A porção de referência deverá ser inferior a 60 g

TABELA II

gêneros alimentícios a limitar

Gênero	Alimentos/bebida	Observações
Pastelaria	Croissant (tipo massa de pão)	A porção de referência deverá ser inferior a 70 g
	Lanche/Merenda (exclusivamente com fiambre e/ou queijo)	A porção de referência deverá ser inferior a 90 g
	Pastel de nata	A porção de referência deverá ser inferior a 80 g
	Bom bocado	A porção de referência deverá ser inferior a 80 g
	Pastel de feijão	A porção de referência deverá ser inferior a 75 g
	Bolo Ferradura	A porção de referência deverá ser inferior a 65 g
	Caracol	A porção de referência deverá ser inferior a 70 g
	Queijada de queijo fresco	A porção de referência deverá ser inferior a 80 g
	Éclair	A porção de referência deverá ser inferior a 80 g
Gorduras de adição	Manteiga	
	Crems de barrar com baixo teor de lípidos e isentos de ácidos gordos <i>trans</i>	

TABELA
gêneros alimentícios a limitar

Gênero	Alimentos/bebida	Observações
Produtos açucarados	Marmelada com teor de fruta não inferior a 50% Compotas com teor de fruta não inferior a 50%	
Gelados	Gelados de leite e/ou fruta Sorvete	
sumos de fruta	Néctares de fruta com: fruta entre os 25% e os 50% Sem adição de edulcorantes	A porção de referência deverá ser de até 250 ml
Chocolate	Preferindo aqueles com maior teor em cacau, sem recheios e em embalagens até 50 g e num máximo de 3 variedades	Porção máxima de 50 g Máximo de 3 variedades

TABELA III**géneros alimentícios a não disponibilizar**

Género	Alimentos/bebida	Observações
Salgados	Rissóis Croquetes Pastéis de bacalhau Chamuças Frigideiras Pastéis de massa tenra (afins...)	
Pastéis e bolos de massa folhados	Palmiers Jesuítas Mil folhas	
Pastelaria com creme e/ou com elevado teor de gordura	Bola de Berlim Madalenas Donut Napoleão / Russo Toucinho-do-céu Pastéis de coco Caramujo / Cornucópias	
Charcutaria	Chouriço Salsicha Fiambriño Mortadela (afins...)	

TABELA

gêneros alimentícios a não disponibilizar

Gênero	Alimentos/bebida	Observações
Molhos	<ul style="list-style-type: none"> Mostarda <i>Ketchup</i> Maionese (afins...) 	
Refrigerantes	<ul style="list-style-type: none"> <i>Ice tea</i> Refrigerantes de fruta sem gás Refrigerantes de fruta com gás Bebidas à base de cola Bebidas aromatizadas de lima/limão Águas aromatizadas Bebidas energéticas Bebidas isotónicas Preparados de refrigerante Refrescos em pó Cerveja sem álcool 	
Produtos açucarados	<ul style="list-style-type: none"> Marmelada com teor de fruta inferior a 50% Compotas com teor de fruta inferior a 50% 	
Gelados	<ul style="list-style-type: none"> Gelados de água Gelados e sorvetes cuja composição ultrapasse os valores indicados no quadro correspondente nos gêneros alimentícios a limitar 	

TABELA III**géneros alimentícios a não disponibilizar**

Género	Alimentos/bebida	Observações
Guloseimas	Rebuçados Gomas Caramelos Chupas Pastilhas elásticas (afins...)	
Snacks	Tiras/bolas de milho Batatas fritas Aperitivos Pipocas salgadas Pipocas doces (caramelizadas)	
Refeições rápidas	Hambúrgueres <i>Pizzas</i> Cachorros quentes	
Chocolate	Em embalagens superiores a 50 g Todos os recheados	
Bolachas/Biscoitos	Bolachas de aveia Bolacha belga Bolachas recheadas com creme Bolachas com cobertura Biscoitos de manteiga	

Notas finais

Qualquer **género alimentício a não disponibilizar** poderá ser revertido em género alimentício a limitar caso a entidade responsável pela sua comercialização e/ou produção assim o solicite à DGE, que após análise, poderá autorizar.

Para tal, a entidade terá de fazer prova de que as características nutricionais do referido alimento se enquadram nas características de género alimentício **a limitar**, através de documento (ficha técnica) emitido por um laboratório reconhecido e idóneo.

No caso de géneros alimentícios omissos no presente documento, e caso a escola/agrupamento pretenda inclui-los no leque de oferta do bufete escolar, esse estabelecimento de ensino deverá solicitar autorização por escrito à DGE, especificando cada um dos géneros. Após a emissão de parecer favorável a escola/agrupamento poderá disponibilizar os géneros em causa.

