

Câmara de Lisboa quer acabar com refeições escolares em recipientes de plástico

4 de Julho, 2018

O vereador da Educação e Direitos Sociais, Ricardo Robles (BE – que integra o executivo após um acordo de governação da cidade firmado com o PS), prestou esta informação durante a sessão plenária da Assembleia Municipal de Lisboa (AML).

Em declarações à agência Lusa à margem da reunião, Robles explicou que existem escolas onde se recorre ao “sistema unidose”, com “refeições preparadas antecipadamente em unidades industriais dias antes e que depois são aquecidas para ser servidas”.

“São unidoses que chegam quentes, têm uma película e as crianças comem da própria cuvete. De todos os sistemas, é aquele que tem menos satisfação e com razão”, considerou o autarca.

A Câmara de Lisboa vai então, “durante o próximo ano letivo, adaptar todas as escolas [onde isto acontece], são quase 20”, que necessitam de sistema de servir e sistema de lavagem para a louça.

“Até ao final do próximo ano letivo queremos fazer esta transformação nestas escolas” que “não têm cozinha por não ter área suficiente ou porque estão em monoblocos por estarem em obras”, adiantou.

O objetivo da autarquia é que a comida seja confeccionada noutra escola próxima, no próprio dia, para depois ser transportada até ao estabelecimento onde será consumida.

“A comida foi acabada de confeccionar numa escola, é transportada e é servida. Vem em caixas térmicas, o que permite ser servida de imediato” em “pratos de louça e talhares de inox”, ao invés das cusetes de plástico.

Para tal, será necessário “reforçar a capacidade de confeção das escolas” que irão cozinhar para o dobro dos alunos, explicou o autarca.

De acordo com informação prestada à agência Lusa pelo gabinete do vereador, a “Câmara Municipal de Lisboa é responsável pela gestão de 86 escolas básicas do 1.º ciclo e 74 jardins-de-infância, a maior parte dos quais integrados em escolas básicas”.

Deste universo, “57 escolas, correspondendo a 13 mil alunos, já têm fornecimento de refeições em modelo de confeção local”, enquanto “o sistema de ‘catering’ está presente em 23 escolas”.

Este sistema serve “diariamente cerca de cinco mil refeições” aos alunos da cidade.

De acordo com o município, além do 'catering' a quente unidose, existe também confeitaria local nas escolas e 'catering' a frio – “em que as refeições são cozinhadas numa cozinha industrial arrefecidas a 4°C imediatamente e regeneradas em fornos no dia em que são consumidas, sendo emplatadas em pratos de louça”.

“As juntas de freguesia também servem algumas refeições, tipicamente no sistema de confeitaria local”, acrescenta a informação prestada à Lusa.

Na reunião de hoje, a AML aprovou “a prorrogação, para o ano letivo 2018/2019, dos contratos de delegação de competências, no âmbito do projeto das refeições escolares saudáveis, celebrados entre o município de Lisboa e as freguesias de Alcântara, Benfica, Campolide, Estrela, Olivais e São Domingos de Benfica”.

A proposta mereceu os votos favoráveis do PS, PSD, PCP, deputados independentes (eleitos nas listas socialistas), PPM, MPT, CDS-PP, PAN e BE, e a abstenção do PEV.

Também o concurso público para o fornecimento de refeições a jardins-de-infância e escolas do 1º ciclo da rede pública, no valor de 1,59 milhões de euros (repartidos entre este ano e o próximo), foi aprovado com a abstenção de PEV, PCP, PPM, CDS-PP e MPT e votos favoráveis das restantes forças políticas.