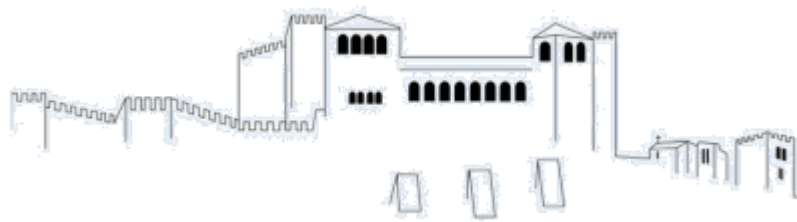


Gestão dos Suportes à Educação

[AUXÍLIOS ECONÓMICOS]



AUXÍLIOS ECONÓMICOS | 2009 A 2014

Tabela 1 – Participação para livros e material escolar – 1º CEB – 2011/12

Fonte: dados da DIJE

Escalões	Nº de Alunos	Montante
A e B	1.563	48.394,10 €

Tabela 2 - Participação para livros e material escolar – 1º CEB – 2012/13

Fonte: dados da DIJE

Escalões	Nº de Alunos	Montante
A e B	1.614	50.070,80 €

Tabela 3 - Quadro Resumo comparativo relativo aos apoios ao Pré-Escolar

Fonte: DIJE

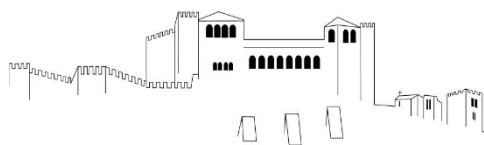
Pré-Escolar					
	2009/2010	2010/2011	2011/2012	2012/2013	2013/2014
Candidaturas	1043	1139	953	977	964
Escalão A	231	345	279	312	305
Escalão B	438	421	382	343	370
Outros	349	373	292	319	289

Tabela 4 - Quadro Resumo comparativo relativo aos apoios ao 1ºCEB

Fonte: DIJE

1º Ciclo do Ensino Básico					
	2009/2010	2010/2011	2011/2012	2012/2013	2013/2014
Candidaturas	1709	1961	1797	1824	1685
Escalão A	684	804	700	717	764
Escalão B	689	852	863	897	772
Outros	336	305	234	210	149

Resumo de partes do CADERNO DE ENCARGO - CONTRATAÇÃO DE SERVIÇOS PARA A CONFEÇÃO E FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES ESCOLARES – SERVIÇO A QUENTE



Município de Leiria
Câmara Municipal

Cláusulas

[...]

Cláusula 1.ª | Ementas

1 – A confeção de refeições objeto do presente concurso deverá primar pela seleção de alimentos em perfeito estado de salubridade, de qualidade indubitável, respeitando as boas práticas de confeção, segundo ementas para um mês e/ou rotativas, a aprovar pela entidade adjudicante, a enviar, impreterivelmente, **quinze dias antes da data prevista para implementação das mesmas**. [...] Devem ser observadas as capitações constantes do **Anexo B**, bem como a lista de alimentos autorizados, patente no **Anexo C**, ambos do presente caderno de encargos e que dele fazem parte integrante.

2 – A composição da ementa diária deve contemplar:

- 1 sopa de vegetais frescos, tendo por base batata, legumes ou leguminosas. É permitida a oferta de canja e sopa de peixe, no máximo 2 vezes por mês, nas capitações previstas;
- 1 prato de carne ou peixe, em dias alternados, com guarnição igualmente interpolada, considerando, obrigatoriamente, a inclusão de legumes cozidos ou crus adequados à ementa (duas/três variedades);
- 1 pão de mistura, embalado, de acordo com o **Anexo C** – Lista de Alimentos Autorizados;
- Sobremesa, constituída diariamente por fruta da época, primando pela diversidade na oferta (especificar na ementa, sempre que possível);
- Pode ainda haver, uma vez por semana, sobremesa láctea / gelatina de origem vegetal / iogurte ou fruta cozida ou assada, preferencialmente nos dias em que o prato principal é peixe, não descurando, em simultâneo, a oferta de fruta;
- A única bebida permitida é água.

Semanalmente obrigatório:

- 1 prato de carne tipo bife, carne assada ou estufada fatiada
- Máximo duas vezes por semana de prato de carne ou peixe fracionado
- 1 prato de aves
- 1 prato de peixe à posta
- Leguminosas (feijão, grão, lentilhas, favas e ervilhas) devem constar na ementa duas vezes por semana (de preferência uma vez na sopa e uma vez no “prato”).

Mensalmente obrigatório respeitar:

- 2 pratos de bacalhau
- 1 prato à base de ovo, substituindo um de carne

- Máximo 1 vez por mês: rissóis/croquetes/pastéis de bacalhau/empadas/hambúrguer ou almôndegas.
-

3 – Em caso algum será aceite pela entidade adjudicante o não cumprimento das condições referidas nos números anteriores. Exige-se, deste modo, que qualquer refeição servida respeite as capitações estabelecidas, não sendo legítimo que qualquer funcionário ao serviço da entidade fornecedora de refeições decida, por si, aquilo que o utente, neste caso crianças afetas ao ensino pré-escolar / 1º ciclo do ensino básico, devem - ou não - comer, adaptando quantidades em função desse entendimento.

4 – Sendo preocupação da entidade adjudicante o fornecimento de refeições de qualidade e nutricionalmente equilibradas, não poderá descurar-se a função pedagógica na transmissão de conceitos de alimentação saudável, pelo que a escola e o pessoal em serviço no refeitório deverão fomentar o consumo de sopa, legumes e fruta, géneros alimentícios que os alunos tendem a dispensar, persuadindo-os a eleger os citados produtos, nunca indagando previamente se o aluno os pretende ou não.

5 – Qualquer alteração de ementas superveniente às validadas pelo Município, deverá ser comunicada por escrito, sem prejuízo da prévia e desejável informação verbal.

Cláusula 2.ª | **Matéria-prima alimentar**

1 – A matéria-prima alimentar fresca / refrigerada não pode, em caso algum, ser submetida ao processo de congelação dentro da unidade, na medida em que o equipamento de frio dos refeitórios não se destina à congelação de alimentos, mas somente à manutenção de produtos já congelados;

2 – O aprovisionamento da matéria-prima alimentar perecível deve ser efetuado, no mínimo, 2 vezes por semana, independentemente do número de refeições servidas;

3 – Não é permitida a utilização de manteigas e margarinas na confeção de alimentos.

Cláusula 7.ª | **Controlo**

1 – O adjudicatário obriga-se a facultar a visita das instalações, o exame dos produtos em fase de armazenagem, preparação e confeção, bem como a documentação referente aos mesmos (faturas/guias de remessa devidamente arquivadas na unidade e rótulos dos produtos confeccionados, os quais devem ser guardados por um período correspondente a 72 horas), quer aos representantes do estabelecimento de ensino, quer aos técnicos do Município de Leiria eventualmente presentes, sem olvidar os serviços e organismos com competência específica.

2 – A fim de apreciarem a qualidade das refeições servidas, os técnicos adstritos aos serviços de educação do Município farão visitas aleatórias aos refeitórios escolares, almoçando, gratuitamente, nos espaços de alimentação coletivas.

3 – O adjudicatário obriga-se a preencher e a facultar os registos de entrada e saída de matéria-prima, que devem estar devidamente arquivados.

4 – O adjudicatário obriga-se a **recolher diariamente amostras do prato confeccionado**, com todos os seus componentes, assim como da sopa e sobremesa. Essas amostras devem ser recolhidas para **sacos esterilizados, em triplicado**, a primeira das quais no início do serviço de refeições, a segunda no decorrer do serviço, devendo a terceira ser recolhida no fim do serviço de fornecimento dos almoços. A recolha

deve ser feita dos pratos colocados nos refeitórios ou, quando aplicável, na linha de self, de forma asséptica, e não retirada diretamente das cubas ou recipientes onde foram confeccionados os alimentos. Após a colheita, as três amostras deverão ser etiquetadas (data, hora, identificação da refeição, nome do funcionário que concretizou a recolha) e refrigeradas/congeladas, permanecendo, obrigatoriamente, 72 horas no ambiente descrito.

5 – A entidade adjudicante poderá, a qualquer momento e sempre que o entender, tomar amostras das refeições e mandar proceder a análises, ensaios e provas em laboratórios credenciados.

6 – O adjudicatário obriga-se a facultar todos os documentos referentes ao sistema de HACCP implementado em cada um dos refeitórios escolares.

7 – O adjudicatário deverá, ainda, apresentar no prazo de cinco dias a contar da notificação da decisão de adjudicação:

a) Plano semanal de ementas para o primeiro mês de vigência do contrato, com indicação dos ingredientes base e correspondente composição nutricional;

b) Documento comprovativo do destino final dos óleos alimentares usados;

c) Documento comprovativo do destino final dos resíduos.

ANEXO B

Capitação dos Alimentos

TABELA 1 B – FRUTOS

(diversas utilizações)

PRODUTOS	CAPITAÇÕES	OBSERVAÇÕES
Alperce	150gr	Calibre mínimo 30 mm
Ameixa	150gr	Calibre mínimo 30 mm
Banana	150gr	1 unidade
Cereja	150gr	Calibre mínimo 17 mm
Citrinos		
- Satsumas, Tangerinas, Wilkings	180gr	2 unidades
- Clementinas e Monreals	180gr	2 unidades
- Laranjas	180gr	1 unidade
Damasco	160 gr	Calibre mínimo 30 mm
Figo	150gr	
Kiwi	150gr	2 unidades
Maçã (frutos grandes)	170 gr	1 unidade de 75 mm
Melancia	250gr	
Melão	250gr	
Melo	200 gr	

Morango	150gr	Calibre mínimo 22 mm
Nêspera	150gr	Calibre mínimo 30 mm
Pera	170gr	Calibre mínimo 60 mm
Pêssego	160gr	Calibre mínimo 70 mm
Uva de mesa	170gr	
Ananás/Abacaxi	170gr	1 rodela

ANEXO C

Alimentos Autorizados

1 - CARNE DE VACA

Proveniente de rês bovina adulta aprovada para consumo público, devidamente rotulada, em conformidade com o regulamento da Inspeção Sanitária dos animais de talho, das respectivas carnes e subprodutos, em conformidade com a legislação em vigor, com identificação do animal, país de origem, de abate e de desmancha, apresentada em meia carcaça, quartos ou peças de talho, refrigerada ou congelada, limpa (sem gorduras e aponevroses).

1.1 - Peças de talho para bifés – carne de 1ª categoria, sem osso

- Vazia sem abas
- Alcatra (exceto ponta da alcatra)
- Pojadouro
- Rabadilha
- Acém redondo – sem cobertura

1.2 - Peças de talho para assar/estufar – carne de 1ª categoria, sem osso

- Chã de fora
- Pá
- Acém comprido
- Alcatra

1.3- Peças de talho para guisar – carne de 2ª categoria, sem osso

- Chambão da perna
- Chambão da pá
- Chã de fora
- Acém comprido
- Pá
- Aba descarregada
- Cachaço

1.4 - Peças de talho para cozer – carne de 2ª categoria, sem osso

- Chambão da perna
- Chambão da pá
- Chã de fora
- Acém comprido
- Peito

- Cachaço

- Pá

1.5 - Carne picada

1.5.1- Os hambúrgueres e almôndegas a servir devem apresentar-se sob a forma de produto transformado ultracongelado e com os seguintes ingredientes:

- Hambúrgueres:

Carne de bovino picada (70%)

Proteínas vegetais hidratadas (25%)

Fibras vegetais

Pão ralado

Sal

Especiarias

Aromatizante

Taxa de gordura inferior a 15%.

Percentagem de colagénio nas proteínas de carne inferior a 22%.

- Almôndegas:

Carne de bovino picada (60%)

Proteínas vegetais hidratadas (23%)

Ovo

Tomate

Aipo

Cebolas

Pão ralado

Sal

Condimento

Plantas aromáticas

Taxa de gordura inferior a 15%

Percentagem de colagénio nas proteínas de carne inferior a 25%.

1.5.2- Os pratos a seguir indicados devem ser de fabrico industrial, ultracongelados, respeitando a legislação em vigor:

- **Almofadinhas**

- **Croquetes**

- **Lasanha**

- **Canelones**

- **Ravioli**

- **Rissóis de carne**

1.6- No caso de **empadão, bolonhesa, chili e rolo de carne:**

1.6.1- A carne a utilizar poderá ser picada no refeitório, tendo obrigatoriamente de nele ser consumida, desde que se verifiquem as seguintes condições:

a) A existência de equipamento apropriado e exclusivo para picar carne, em perfeito estado de higienização e conservação, não sendo permitida, em caso algum, a utilização da descascadora de batatas, mesmo que possua os acessórios destinados para aquele fim, com o intuito de evitar contaminações cruzadas.

b) A zona de preparação da carne picada tem de ser distinta das zonas de preparação de legumes e de peixe. Não é permitida a preparação da carne picada em simultâneo com outro tipo de carne, na mesma zona.

c) A peça de carne que será utilizada para picar deverá obedecer aos parâmetros apresentados no número 1.1 – Peças de talho para bifés – e possuir as seguintes características:

- Isenção de gorduras;
- Isenção de aponevroses;
- Isenção de sinais de oxidação.

1.6.2- No caso de não existirem as condições mencionadas nas alíneas a) e b) do número 1.6.1, a carne picada a utilizar terá de ser proveniente de um fornecedor licenciado e possuir as características de um produto pré-embalado, respeitando sempre os parâmetros indicados na alínea c) do número 1.6.1.

2 - CARNE DE PORCO

2.1 - Pernas ou pás

Limpas, refrigeradas ou congeladas provenientes de reses abatidas para consumo público, de acordo com o regulamento da inspeção sanitária dos animais de talho e respetivas carnes, subprodutos e despojos.

2.2 - Bife de porco

Refrigerado ou congelado, proveniente de perna limpa.

2.3 - Assar

Perna limpa

Pá limpa

3 - CARNE DE COELHO

Carcaças provenientes de matadouros oficialmente aprovados. Devem revelar sinais evidentes de uma perfeita e boa preparação. Em estado refrigerado ou congelado.

Cada carcaça deverá ter uma etiqueta com a identificação do produto, nome da firma fornecedora, número do centro de abate, data da preparação e aprovação sanitária.

4 - CARNE DE PERU

4.1- Peru inteiro

Deverá revelar sinais evidentes de uma sangria perfeita e boa preparação, isento de penas, penugens ou canudos e desprovido de cabeça, pescoço, vísceras e segmentos abaixo da linha tíbio-metatarsica. A cloaca e a porção terminal do intestino não devem fazer parte da carcaça. O peso médio das carcaças limpas deve oscilar entre 5 e 8 Kg.

4.2- Coxas de peru

Correspondem aos músculos da coxa e respetivo suporte ósseo, seccionados superiormente ao nível da articulação coxo - femoral e inferiormente a 2 cm acima da articulação tíbio - tarsica. Apresentam-se no estado refrigerado ou congelado, devidamente rotulado.

4.3 - Bifes de peru

Obtidos exclusivamente por corte dos músculos peitorais, devendo assumir o aspeto laminado, sem fragmentos de ossos ou cartilagens. Apresentam-se no estado refrigerado ou congelado, devidamente rotulado.

5 - PATO

Carcaças provenientes de aves abatidas, em boas condições de saúde, em matadouros oficialmente aprovados. Devem revelar sinais evidentes de uma perfeita e boa preparação, isentas de penas, penugens ou canudos, desprovidas de cabeça, pescoço, vísceras e segmentos abaixo da linha tíbio-metatarsica (patas). A cloaca e porção terminal do intestino não devem fazer parte da carcaça. Em estado refrigerado ou congelado. O peso médio unitário das carcaças limpas é de 3Kg. Cada carcaça deverá ter uma etiqueta com a identificação do produto, nome da firma fornecedora, número do centro de abate, data da preparação e aprovação sanitária.

6 - FRANGO

Carcaças provenientes de aves abatidas, em boas condições de saúde, em matadouros oficialmente aprovados. Devem revelar sinais evidentes de uma perfeita e boa preparação, isentas de penas, penugens ou canudos, desprovidas de cabeça, pescoço, vísceras e segmentos abaixo da linha tíbio-metatarsica (patas). A cloaca e porção terminal do intestino não devem fazer parte da carcaça. Em estado refrigerado ou congelado; peso unitário médio é de 1Kg. Cada carcaça deverá ter uma etiqueta com a identificação do produto, nome da firma fornecedora, número do centro de abate, data da preparação e aprovação sanitária.

7 – PRODUTOS DE SALSICHARIA

7.1 – Fiambre

Da perna ou da pá, desentalado, envolvido em película plástica impermeável à água e ao vapor de água, aderindo totalmente ao fiambre ou “ensacado” em embalagens de matéria inócua aprovada legalmente e fechadas com prévia extração do ar, com peso de 3,5 a 5,5Kg e isento de fécula.

7.2 – O Fiambre deve possuir rótulo com as seguintes indicações:

- Designação do produto;
- Ingredientes;
- Tipo;
- Nome do fabricante;
- Localidade e origem do fabricante;
- Data de fabrico / lote;
- Modo de conservação;
- Durabilidade mínima.

8 - OVOS

a) Ovo pasteurizado (aplicação geral) – ovo inteiro, gema e clara.

Os ovos pasteurizados devem estar armazenados à temperatura indicada pelo fabricante. Não podem permanecer nas caixas de transporte, devendo ficar bem visível o seu prazo de validade.

b) Ovo em natureza só cozido.

Ovos de galinha de categoria A e classe igual ou superior a 4 (NP 175/1986).

Podem ser de uma ou mais marcas distintas, indicando:

- Categoria;
- Classe;
- O número correspondente à semana de inspeção e classificação;
- O número do centro de inspeção e classificação;
- O nome, a firma ou a denominação social e domicílio do centro de inspeção e classificação;
- A marca da empresa ou marca comercial.

As embalagens grandes (mais de 30 ovos), mesmo que contenham ovos acondicionados em embalagens pequenas, devem ter um rótulo que não seja inutilizado no ato de abertura da embalagem, contendo as indicações citadas anteriormente, em letras perfeitamente legíveis e visíveis.

Os ovos devem ser armazenados, dentro das suas caixas de transporte, em local bem ventilado, nunca perto de produtos que lhes possam transmitir cheiros, como, por exemplo, o bacalhau seco, fruta, etc.

9 - PESCADO

9.1 - Tipos de apresentação:

a) Inteiro eviscerado, com ou sem cabeça.

b) Em postas – quando seccionado em postas mais ou menos perpendiculares à coluna vertebral: as postas podem ser abertas ou fechadas, consoante a região anatómica de onde provêm.

c) Em filetes – quando o pescado é submetido à filetagem.

9.2 - Conservação:

a) Refrigerado;

b) Congelado – quando submetido à temperatura da ordem dos -35°C , de modo a que no interior das massas musculares a temperatura seja igual ou inferior a -18°C ; a percentagem de vidro para os filetes não pode ultrapassar os 30% e a do peixe inteiro ou em postas, 10%.

9.3 - Espécie de pescado e fins culinários:

a) Cozer: Pescada (de n.º 3 a n.º 5); pargo legítimo; mero; corvina; cherne; polvo, maruca; abrótea e bacalhau;

b) Assar: Pargo legítimo e mulato; carapau; corvina; cherne; mero; peixe vermelho; bacalhau; salmão e dourada;

c) Grelhar: Solha; peixe-espada branco; carapau; besugo; cherne; dourada; lulas; chocos e bacalhau.

d) Fritar: Solha; peixe-espada branco; carapau; pescada n.º 3; pescadinhas; bacalhau, filetes de pescada, de corvina, de pampo e de rabetá.

e) Caldeirada: mistura de várias espécies, fragmentadas em pedaços, com um mínimo de 3 variedades.

f) Arroz: polvo; lulas; tamboril; bacalhau e mistura de várias espécies, fragmentadas em pedaços, com um mínimo de três variedades.

10 - BACALHAU SECO

Do tipo crescido.

11 - PASTÉIS DE BACALHAU

Devem ser de fabrico industrial, ultracongelados, respeitando a legislação em vigor.

12 - ATUM

Atum em pedaços, em azeite ou água, em latas individuais ou de 2 quilos, de utilização imediata, sendo proibido armazenar qualquer lata depois de aberta.

13 - ARROZ

Do tipo agulha (do tipo carolino apenas para a confeção de arroz doce).

14 - MASSAS ALIMENTÍCIAS

Massas de 1ª qualidade

15 - LEGUMINOSAS SECAS

De boa qualidade (cozedura, no máximo, 1 hora)

- Feijão (feijão-branco, feijão-catarino, feijão-frade, feijão-encarnado e feijão-preto)
- Grão
- Favas (frescas ou congeladas)
- Lentilhas
- Ervilhas (descascadas, frescas ou congeladas)

16 - FARINHA DE TRIGO

De 1ª qualidade, em embalagens não superiores a um quilo.

17 - BATATA

Os tubérculos tipo redondo não devem ter diâmetro inferior a 40mm; os de tipo alongado não devem ter o diâmetro inferior a 35mm.

18 - BATATA DESIDRATADA

Em embalagens individuais não superiores a dois quilos.

19 - LEGUMES E HORTALIÇA

Frescos ou congelados

20 - ERVAS AROMÁTICAS

Congeladas ou desidratadas (coentro, salsa, alecrim, louro e orégão).

Privilegiar a utilização de ervas aromáticas variadas para a preparação e confeção das refeições, pelo menos duas vezes por semana, reduzindo o teor de sal na confeção.

21 - SALADAS

No caso de saladas cruas é obrigatória a utilização de processos de desinfeção, devendo utilizar-se pastilhas de desinfeção.

22 - ESPECIARIAS

Especiarias permitidas: pau de canela, canela em pó, colorau, noz-moscada e baunilha
(Em embalagens pequenas, devidamente acondicionadas).

23 - AZEITE

- Azeite Virgem Extra (em embalagem de vidro).

24 - ÓLEO VEGETAL REFINADO

Óleo de amendoim, refinado, de qualidade e engarrafado.

25 – SAL

Sal higienizado, em sacos de plástico de 1Kg.

26 - TOMATE PELADO

Em latas de 1Kg ou superior, de utilização imediata, sendo proibida a sua armazenagem depois de abertas.

27 - LEITE

Ultrapasteurizado, meio gordo, em embalagens de litro.

28 – IOGURTE

- Iogurte de aromas, peso líquido 125gr

A ficha técnica do iogurte de aromas deve ser apresentada à entidade adjudicante para autorização prévia.

29 - PÃO DE MISTURA

A ficha técnica do pão de mistura deve ser apresentada à entidade adjudicante para autorização prévia.

Produtos e Procedimentos Interditos

1 – ADITIVOS ALIMENTARES

É expressamente proibida a utilização de aditivos (exemplo: caldos concentrados, molhos, corantes, bicarbonato de sódio, entre outros).

2 – AÇÚCARES, FUMADOS, ENLATADOS E PRODUTOS PROCESSADOS

É expressamente proibido a utilização de fumados, fruta em calda ou cristalizada, refrigerantes, sumos e néctares de fruta, bem como gelados.

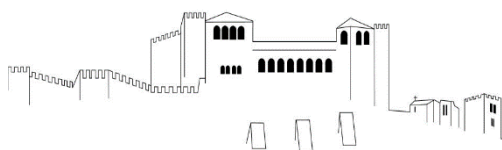
A inobservância do disposto anterior só é excecionalmente permitido em dias festivos, mediante autorização da entidade adjudicante.

3 – REFEIÇÕES EXTERNAS

É vedada ao adjudicatário introduzir refeições preparadas externamente.

Plano de Transportes Escolares para o ano letivo 2013/2014

– CIRCUITOS REGULARES E CIRCUITOS ESPECIAIS



Município de Leiria

Câmara Municipal

Divisão Jurídica e Administrativa (DIJA)

PROPOSTA DE DELIBERAÇÃO PARA A REUNIÃO DA CÂMARA MUNICIPAL DE 2 DE ABRIL

Serviço responsável pela execução da deliberação | Divisão de Juventude e Educação

Deliberação de | 2013.04.02

Epígrafe | Plano de Transportes Escolares para o ano letivo 2013/2014 – Circuitos Regulares e Circuitos Especiais

Texto | Considerando o ponto 09, do Despacho n.º 16/2013 do Senhor Presidente da Câmara, de 10 de Janeiro, sub - delegação de poderes no Senhor Vereador Dr. Gonçalo Nuno Bértolo Gordalina Lopes, “competência para organizar e gerir os transportes escolares”, em conformidade com o n.º 3 do artigo 4.º do Decreto-Lei 299/84 de 5 de Setembro, é presente o Plano de Transportes Escolares para o ano letivo 2013/2014, cujo quadro síntese se apresenta, bem como procedimentos relativos aos Circuitos Especiais:

I – PREVISÃO TRANSPORTES ESCOLARES 2013 / 2014

TRANSPORTES REGULARES	
ESTABELECIMENTOS DE ENSINO DO CONCELHO	N.º ALUNOS
AGRUPAMENTOS DE ESCOLAS	
Agrupamento de Escolas de Colmeias	254
Agrupamento de Escolas Caranguejeira /Sta Catarina Serra -Sede	163
Agrupamento de Escolas Caranguejeira /Sta Catarina Serra -Polo	60
Agrupamento de Escolas Dr. Correia Mateus	93
Agrupamento de Escolas José Saraiva	340
Agrupamento de Escolas Henrique Sommer - Maceira	105
Agrupamento de Escolas Rainha Santa Isabel - Carreira	421
ESCOLAS SECUNDÁRIAS	
Escola Secundária Afonso Lopes Vieira	149
Escola Secundária Domingos Sequeira	166
Escola Secundária Rodrigues Lobo	167
ESTABELECIMENTOS ENSINO PARTICULAR	
Colégio Dinis de Melo	163
Colégio Dr. Luis Pereira da Costa	141

Colégio Senhor dos Milagres	178
ESTABELECIMENTOS DE ENSINO FORA DO CONCELHO	
Agrupamento de Escolas da Batalha	4
Agrupamento de Escolas da Guia	28
Agrupamento de Escolas da Vieira	168
Centro Estudos Fátima - CEF	50
Colégio João de Barros	102
Colégio de São Miguel	21
Escola Secundária Eng.º Acácio Calazans Duarte	1
Externato de Albergaria dos Doze	6
Instituto Educativo do Juncal	15
TOTAL	2795

CIRCUITOS ESPECIAIS

AGRUPAMENTO	ESCOLA ORIGEM	ESCOLA ACOLHIMENTO	N.º ALUNOS
Agrup. Rainha Sta. Isabel	EB1 Fonte Cova	EB1 Sismaria	8
Agrup. Rainha Sta. Isabel	EB1 Lameiro	EB1 Moinhos de Carvide	4
Agrup. Rainha Sta. Isabel	EB1 Casal Novo	EB1 Lavegadas	13
Agrup. Rainha Sta. Isabel	EB 1 Praia Pedrógão	EB 1 Coimbra	1
Agrup. Rainha Sta. Isabel	EB 1 Ervideira	EB 1 Coimbra	5
Agrupamento Caranguejeira - Sede	EB 1 Caxieira	EB1 Quintas do Sirol	3
Agrupamento Caranguejeira - Sede	EB1 Quintas do Sirol	EB1 Souto Cima	5
Agrupamento Caranguejeira - Sede	EB1 Souto Cima	EB1 Caxieira	8
Agrupamento Caranguejeira - Sede	EB1 Souto Cima	EB1 Quintas do Sirol	9
Agrupamento Caranguejeira - Sede	Bairro Social Cova Faias	EB1 Caxieira	10
Agrupamento Caranguejeira - Polo	EB1 Casal da Fartaria	EB1,2,3 Sta. Catarina Serra	2
Agrupamento de Colmeias	EB1 Feijão	EB1 Raposeira	2
Agrupamento de Colmeias	EB1 Barracão	EB 1 Bouça	1
Agrupamento José Saraiva	EB1 Famalicão	EB1 Reixida	5
Agrupamento Dr. Correia Mateus	EB1 Campo Amarelo	EB1 Touria	3
TOTAL			79

II – CIRCUITOS ESPECIAIS 2013/2014 - PROCEDIMENTOS

Considerando:

- 1- O Plano de Transportes Escolares para o ano letivo 2013/2014 que contempla os dados de previsão fornecidos pelos estabelecimentos de ensino, de acordo com a legislação em vigor e deliberações desta CML;
- 2- A importância de se dar continuidade ao trabalho desenvolvido no município (enquadrado pela legislação em vigor, pelo entendimento da Associação Nacional de Municípios Portugueses, pelas deliberações desta CML e Regulamento de Transportes, exigindo-se que *“os alunos respeitem as regras normais relativas ao processo de matrícula e seu encaminhamento, não sendo abrangidos pelos transportes escolares os alunos que se matriculem contrariando essas mesmas normas”*;

- 3- A necessidade de desencadear mecanismos relativamente aos circuitos especiais;
- 4- Que tradicionalmente, após o período de matrículas surge a necessidade de novos circuitos;

Apresentam-se, à semelhança dos anos anteriores, alguns procedimentos no sentido de agilizar o processo, otimizar recursos e diminuir os tempos de espera, contribuindo decisivamente para a melhoria dos circuitos e transporte dos alunos:

I - Os estabelecimentos de ensino, após confirmação dos alunos admitidos, comunicarão à CML os alunos com necessidade de transporte em “circuito especial” que ainda não constam dos mapas;

II - No processo de constituição de turmas/elaboração de horários, os estabelecimentos de ensino deverão assegurar coincidência de horários, relativamente a estes alunos;

III – Em resultado do processo de transferência de alunos, impossibilidade da integração de alunos em circuitos existentes, ou em resultado da reorganização da rede escolar por parte do ministério da educação, desencadear-se-ão novos procedimentos;

Deliberação | A Câmara tomou conhecimento e **deliberou por** _____ concordar com a proposta.

A presente deliberação foi aprovada em minuta.

O Presidente da Câmara Municipal

Raul Castro

Figura 1 – Deliberação do Plano de Transportes para o ano letivo 2013/2014

Tabela 5 - Gastos totais do Município na Gestão dos suportes à Educação (anos 2011 - 2013)

Âmbito	Objeto	2011/2012	2012/2013	Valor Total por âmbito	Valor dos dois anos
Refeições Escolares 1º CEB	Serviço de refeições	646.983,93	1.149.511,61 €	1.149.511,61 €	1.180.055,61 €
	Espaços	---	---	30.544,00 €	
Componente de Apoio à Família (CAF)	Atividades	330.447,47 €	717.946,91 €	1.048.394,38 €	1.064.130,38 €
	Apoio ao funcionamento (espaços)	---	---	15.736,00 €	
Programa de Atividades de Enriquecimento Curricular	Inglês	129.248,89 €	210.324,49 €	339.573,38 €	1.340.942,44 €
	Música	115.882,97 €	188.592,60 €	304.475,57 €	
	Atividade Física e Desportiva (AFD)	133.540,73 €	217.249,96 €	350.790,69 €	
	Outras atividades	76.668,83 €	124.888,97 €	201.557,80 €	
	Recursos Humanos de apoio ao funcionamento	---	---	83.650,00 €	
	Espaços de apoio ao funcionamento	---	---	60.895,00 €	
Transportes	Prog. atividades de Enriquecimento Curricular	51.717,40 €	63.896,80 €	115.614,20 €	2.267.595,57 €
	Reordenamento e programa de refeições	---	---	78.515,20 €	
	Transportes regulares	1.106.060,10 €	967.406,07 €	2.073.466,17 €	
TOTAL					5.852.724,00 €