



# 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

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

---

## 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:

<b>Abertura no período da manhã</b>	20 minutos antes do 1.º toque de entrada
<b>Encerramento no período da manhã</b>	Coincidente ou até ao toque de entrada da última aula do período letivo da manhã
<b>Abertura no período da tarde</b>	Coincidente ou após o toque de entrada da segunda aula do período letivo da tarde
<b>Encerramento no período da tarde</b>	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
Lactínicos	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><b>1.º</b> Produção local - <b>2.º</b> Fruta da época</p> <p><b>3.º</b> 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) - <b>4.º</b> 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"> <li>Teor de fruta maior ou igual a 70%</li> <li>Sem adição de edulcorantes</li> <li>Sem corantes, conservantes ou outros aditivos artificiais</li> </ul> <p>A porção de referência deverá ser de até 110 ml</p>

**TABELA**  
gêneros alimentícios a limitar

Gênero	Alimentos/bebida	Observações
<b>Bolachas/Biscoitos</b>	Bolacha maria	
	Bolacha torrada	
	Bolacha de água e sal	
	Bolachas “cream craker”	
	Biscoitos de milho	
<b>Cereais</b>	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
<b>Bolos</b>	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
<b>Pastelaria</b>	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
<b>Produtos açucarados</b>	Marmelada com teor de fruta não inferior a 50% Compotas com teor de fruta não inferior a 50%	
<b>Gelados</b>	Gelados de leite e/ou fruta Sorvete	
<b>sumos de fruta</b>	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
<b>Chocolate</b>	Preferindo aqueles com maior teor em cacau, sem recheios e em embalagens <b>até 50 g</b> e num máximo de <b>3 variedades</b>	Porção máxima de 50 g Máximo de 3 variedades

**TABELA III****géneros alimentícios a não disponibilizar**

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



**TABELA**

**gêneros alimentícios a não disponibilizar**

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

**TABELA III****géneros alimentícios a não disponibilizar**

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

