



# andanças'25

CAMPINHO | REGUENGOS DE MONSARAZ

14 - 17 AGOSTO

## Call Cantina Andanças 2025

### A PédeXumbo abre candidaturas para concessão da Cantina Andanças 2025

A **Cantina do Andanças**, é uma referência do Andanças, desde sempre, tendo em conta os seus princípios e orientações pela sustentabilidade e a saúde. A Cantina é mais que um espaço de refeição, é também um local de encontro, convívio e partilha.

A Cantina Andanças nasceu de um conceito de sustentabilidade e no desenvolvimento do consumo consciente. Tornou-se uma referência no vegetarianismo, associando segurança, qualidade e diversidade nutricional, ao gosto de experimentar e conhecer os princípios a que este se rege.

Este modelo sustentável assenta nos seguintes princípios (*vide* Anexo I - Princípios da Cantina Andanças):

- desenvolvimento da economia local: através da aquisição dos produtos (alimentares e não alimentares) a produtores e distribuidores locais; e na contratação de moradores do concelho para formação da equipa de cozinheiros e ajudantes de cozinha;
- escolha de produtos com menos impacto ambiental: utilização de produtos a granel (minimizar o uso de embalagens), utilização de detergentes bio, uso consciente e, somente quando necessário, de luvas descartáveis, nunca pondo em causa questões de segurança alimentar;
- triagem e reciclagem de resíduos: orgânicos, embalagens, papel, vidro e indiferenciados (tentando que estes últimos sejam pouco expressivos, através da sensibilização da equipa e da escolha de produtos recicláveis);
- escolha de produtos da época;
- boa gestão de quantidades, de forma a reduzir perdas não recuperáveis;
- salvaguarda da saúde dos consumidores, através da garantia de segurança alimentar e qualidade nutricional.

Estes princípios são a base identitária da Cantina Andanças e importa tê-los em conta na definição de qualquer protocolo de concessão.

## **Condições Gerais**

### **Período de concessão, ementas, contrapartida financeira**

O objetivo desta call é a concessão do serviço de cantina, responsável pelo fornecimento de refeições (Pequeno-Almoço, Almoço e Jantar) na próxima edição do Festival Andanças, a acontecer de 14 a 17 de Agosto de 2025 em Campinho, Reguengos de Monsaraz.

\* O período de concessão terá início ao pequeno-almoço do dia 12 de Agosto e fim no almoço do dia 18 de Agosto de 2025, sendo que nos períodos extra festival o serviço se destinará maioritariamente ao fornecimento de refeições para o staff.

O serviço de confeção das refeições deve ser assegurado pelo staff do Prestador de Serviços, sendo que a organização do Festival Andanças pode selecionar voluntários que se inscrevam para dar apoio na preparação das refeições, tal como seleciona equipas de voluntários para as linhas de self e para a copa.

O prestador de serviços deve cumprir com a legislação e regulamentação em higiene e segurança alimentar em vigor em território nacional.

As ementas a realizar deverão ser apresentadas previamente à organização do Festival, para que possam ser analisadas e aprovadas. Importa salientar que:

- existe uma grande procura e preocupação com as refeições vegetarianas, pelo que devem ser consideradas refeições principais;
- deve haver opções vegan (refeições sem qualquer ingrediente de origem animal), o que exige um cuidado por parte do concessionário caso sejam solicitadas refeições deste tipo.

O valor da concessão da Cantina Andanças foi definido tendo em conta a experiência e o conhecimento da mais valia que esta representa num **evento com lotação estimada de 1500 participantes diários**. Apenas para staff, em 2022 foram servidos 3141 almoços e jantares + 833 pequenos-almoços, e em 2023 foram servidos 2683 almoços e jantares + 677 pequenos-almoços.

## **Candidaturas**

Os interessados deverão ler o Regulamento integral desta concessão e apresentar **proposta para o e-mail [info@andancas.net](mailto:info@andancas.net) entre 1 e 30 de Setembro de 2024, indicando no**

### **assunto do e-mail Call Cantina Andanças 2025.**

Para análise da proposta deverá ser remetida, em formato pdf, uma breve apresentação do prestador de serviços, com a indicação inequívoca de experiência profissional em eventos semelhantes.

Serão valorizadas as propostas que apresentem um exemplo de ementa omnívora e vegetariana e/ou vegan de acordo com os princípios da cantina Andanças, acima indicados, bem como a melhor oferta na relação qualidade-preço das refeições a fornecer.

### **Anexo I - Princípios da Cantina Andanças**

No planeamento e organização da Cantina, importa ter em conta:

- A experiência e passagem de informação de anos anteriores;
- Escolha de recursos humanos locais (cozinheiras/ os, ajudantes de cozinha);
- Escolha de fornecedores, produtores e produtos locais;
- Cuidados vários na área da higiene e segurança alimentar (HACCP), existindo o máximo de cuidado para que tudo esteja segundo as normas de estabelecimentos desta tipologia;
- O Andanças é um festival particular, com uma identidade e filosofia própria.

Na elaboração da ementa da cantina importa ter em conta:

- Divulgação de produtos/ gastronomia local;
- Consumo de alimentos de produção local e sazonal (época);
- Consumo mais equilibrado de produtos animais, tendo em conta padrões nutricionais;
- Variedade/diversidade diária de cores, texturas e sabores - ácido, amargo, doce, picante e salgado;
- As recomendações da Direção Geral de Saúde, relativas à roda dos alimentos:  
*<https://alimentacaosaudavel.dgs.pt/roda-dos-alimentos/>*