



Call Cantina Andanças 2025

De 5 a 25 de Março

A PédeXumbo reabre candidaturas para concessão da cantina do Festival 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:

- 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

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 ao 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.

Candidaturas

Os interessados deverão começar por solicitar o Regulamento integral desta concessão, e apresentar **proposta para o e-mail info@andancas.net entre 5 e 25 de Março de 2025, 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.