

# SISTEMAS ALIMENTARES SUSTENTÁVEIS

RELATÓRIO DE EXECUÇÃO DO SUB-PROJETO 2

FASE 3: PROGRAMA DE COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS



Cofinanciado por:



UNIÃO EUROPEIA

Fundo Europeu de  
Desenvolvimento Regional

## INTRODUÇÃO

O presente trabalho diz respeito à Fase 3 – Programa de Compras Públicas do Sub Projeto 2 “Estruturação do Mercado Institucional do Alimento” que integra o Projeto Sistemas Alimentares Sustentáveis promovido pela Comunidade Intermunicipal do Algarve (AMAL).

Constitui um relatório intercalar das atividades e iniciativas desenvolvidas no âmbito desta fase e encontra-se estruturado da seguinte forma:

I – *Estudo da Ampliação Faseada e Impacto do Programa*: identificação das ações piloto selecionadas pelos Municípios e respetivo valor económico, descrição do modelo de implementação das ações piloto e apresentação de proposta de cronograma faseado com vista ao seu alargamento;

II – *Definição e Regulamentação de Subprogramas Específicos*: identificação do modelo de compras públicas adotado para a aquisição dos produtos alimentares visados nas refeições piloto;

III- *Mecanismos de Licitação e Determinação de Preços em cada Modalidade*: descrição da metodologia utilizada para apuramento dos preços dos produtos alimentares;

IV – *Componentes e Intervenientes na Assistência Técnica e Organização da Produção*: identificação das atividades de apoio e assistência técnica à organização da produção por forma a garantir o abastecimento dos produtos alimentares de acordo com as condições de fornecimento contratadas;

V – *Definição e Composição de um Modelo de Gestão Futura do Projeto: Conselho de Alimentação e Secretariado Técnico*. Descrição e identificação da estrutura de gestão e governação das atividades a adotar;

VI – *Síntese dos Trabalhos Desenvolvidos durante o primeiro semestre do ano de 2022*: apresentação sintética das principais atividades desenvolvidas.

## I – ESTUDO DA AMPLIAÇÃO FASEADA E IMPACTO DO PROGRAMA

O projeto Sistemas Alimentares Sustentáveis visa a estruturação de uma cadeia de fornecimento de refeições escolares que permita dar os primeiros passos na criação de um sistema alimentar mais saudável e sustentável no mercado institucional do alimento, em particular no que se refere ao fornecimento de refeições escolares. Para a concretização deste propósito, no âmbito da Fase 2 “Proposta de Ações Piloto” do subprojecto 2 “Estruturação do mercado institucional do alimento” foram propostas quatro ações-piloto que permitirão testar novos modelos e instrumentos para a introdução de alimentos saudáveis e sustentáveis nalguns refeitórios escolares da Região do Algarve. Por ação-piloto entende-se o fornecimento de refeições escolares confeccionadas com alimentos saudáveis e sustentáveis, com uma periodicidade reduzida, apenas em dias específicos de cada mês.

Foram identificadas quatro ações piloto tendo por base alimentos saudáveis e sustentáveis, estabelecidos de acordo com os seguintes critérios:

- Produzidos na Região do Algarve;
- Qualificados com regimes DOP ou IGP;
- Produzidos em sistemas de produção ambientalmente sustentáveis (PRODI, MPB, entre outros);
- Produzidos por pequenos produtores locais e/ou com estatuto de agricultura familiar;
- Distribuídos através de cadeias curtas de distribuição.

### Ações Piloto Identificadas



#### Fileira do Pescado

- Espécies da Costa Algarvia
- Pesca artesanal



#### Batata Doce de Aljezur

- Produto IGP



#### Refeição Bio Mediterrânica

- Hortofrutícolas produzidos em Modo de Produção Biológico (MPB)



## Fruta Local

- Fruta fresca e frutos secos produzidos na Região do Algarve

As conclusões e resultados alcançados no âmbito do subprojecto 1 e 2 e as ações piloto propostas foram apresentadas aos 16 Municípios da Região, através de reuniões individuais realizadas com os representantes políticos e técnicos responsáveis pelo fornecimento das refeições, durante os meses de fevereiro e março de 2022.

As reuniões tiveram como objetivos apresentar *i)* os resultados respeitantes à valoração do mercado institucional do alimento e *ii)* os pressupostos e valor económico das ações piloto.

*Tabela 1 - Cronograma de Reuniões Realizadas*

Município	Data de realização das reuniões	Formato Reunião
Vila do Bispo	07 fevereiro 2022	Digital
Lagos	08 fevereiro 2022	Presencial
Aljezur	08 fevereiro 2022	Presencial
Monchique	09 fevereiro 2022	Presencial
Portimão	21 fevereiro 2022	Digital
Silves	09 fevereiro 2022	Presencial
Lagoa	09 fevereiro 2022	Presencial
Albufeira	09 fevereiro 2022	Presencial
Loulé	09 fevereiro 2022	Presencial
São Brás de Alportel	10 fevereiro 2022	Presencial
Faro	10 fevereiro 2022	Presencial
Olhão	10 fevereiro 2022	Presencial
Tavira	10 fevereiro 2022	Presencial
Alcoutim	11 março 2022	Digital
Castro Marim	10 fevereiro 2022	Presencial
Vila Real de Sto. António	10 fevereiro 2022	Presencial

No decorrer das reuniões foi solicitado aos Municípios que manifestassem a sua pretensão relativamente à implementação das ações-piloto. Aos Municípios que manifestaram o

interesse na participação do projeto foi requerida a indicação das ações-piloto pretendidas e a indicação dos estabelecimentos de ensino onde serão fornecidas as refeições.

Do total de 16 municípios da Região do Algarve, 13 (81%) manifestaram vontade na implementação das ações e 3 (19%) não responderam ou não pretendem implementar. Vila do Bispo e Faro manifestaram a pretensão de não implementar as ações piloto e Alcoutim, apesar de vários contactos, não respondeu.

Município	Implementação das ações piloto	Modalidade de Fornecimento
Vila do Bispo	Não	Aquisição de Serviços Externos
Lagos	Sim	Exploração Própria
Aljezur	Sim	Exploração Própria
Monchique	Sim	Exploração Própria
Portimão	Sim	Exploração Própria
Silves	Sim	Exploração Própria
Lagoa	Sim	Exploração Própria
Albufeira	Sim	Exploração Própria
Loulé	Sim	Exploração Própria
São Brás de Alportel	Sim	Exploração Própria
Faro	Não	Exploração Própria
Olhão	Sim	Aquisição de Serviços Externos
Tavira	Sim	Aquisição de Serviços Externos
Alcoutim	Não respondeu	Exploração Própria
Castro Marim	Sim	Exploração Própria
Vila Real de Sto. António	Sim	Exploração Própria

Dos 13 Municípios que manifestaram interesse na implementação das ações-piloto, dois, designadamente Tavira e Olhão, possuem a modalidade de prestação de serviços externos, pelo que a introdução dos alimentos referentes às ações piloto pretendidas deverá ser articulada com a empresa contratada para o fornecimento das refeições escolares. Para o Município de Tavira foi enviada a lista de fornecedores de produtos alimentares identificados pelo consórcio por forma a que a empresa possa proceder para à aquisição dos produtos visados. O Município de Olhão encontrava-se a preparar, durante o primeiro semestre de

2022, o lançamento de um concurso público para fornecimento de refeições nas escolas tendo sido enviado à equipa técnica as especificações técnicas por forma a que no caderno de encargos fossem incluídos critérios que permitam o fornecimento de refeições com os produtos pretendidos. Para além disso, foram também enviados os fornecedores identificados para que, após a conclusão do processo de contratação, os possam facultar à empresa prestadora.

Por conseguinte, foram 11 os Municípios com a modalidade de exploração própria que manifestaram a intenção em implementar as ações-piloto: Aljezur, Lagos, Monchique, Portimão, Lagoa, Silves, Albufeira, Loulé, São Brás de Alportel, Castro Marim e Vila Real de Sto. António.

*Figura 1 - Municípios com Exploração Própria que manifestaram interesse na implementação das refeições piloto*



De acordo com as opções tomadas por cada um dos Municípios e Agrupamentos de Escolas serão, no total, fornecidas cerca de 719 675 refeições piloto.

*Tabela 2 – Estimativa do número de refeições piloto no ano letivo, por Município*

Municípios	Nº de Refeições
Albufeira	31 122
Aljezur	61 416
Castro Marim	52598

Lagoa	89544
Lagos	47595
Loulé	28336
Monchique	32 857
Portimão	59952
São Brás de Alportel	38317
Silves	221 220
Vila Real Stº António	56 718
Total	719 675

Tendo por base as capitações de alimentos recomendadas pela Direção Geral dos Estabelecimentos Escolares (DGEST) para elaboração de ementas e fornecimento de refeições escolares e os preços de venda dos produtos alimentares, apurados após consulta de mercado, serão necessários cerca de 86 494 quilos de produtos alimentares, o que corresponde a um valor económico de 347 314€.

*Tabela 3 - Estimativa de quantidades de alimentos e valor económico, por refeição piloto e por Município*

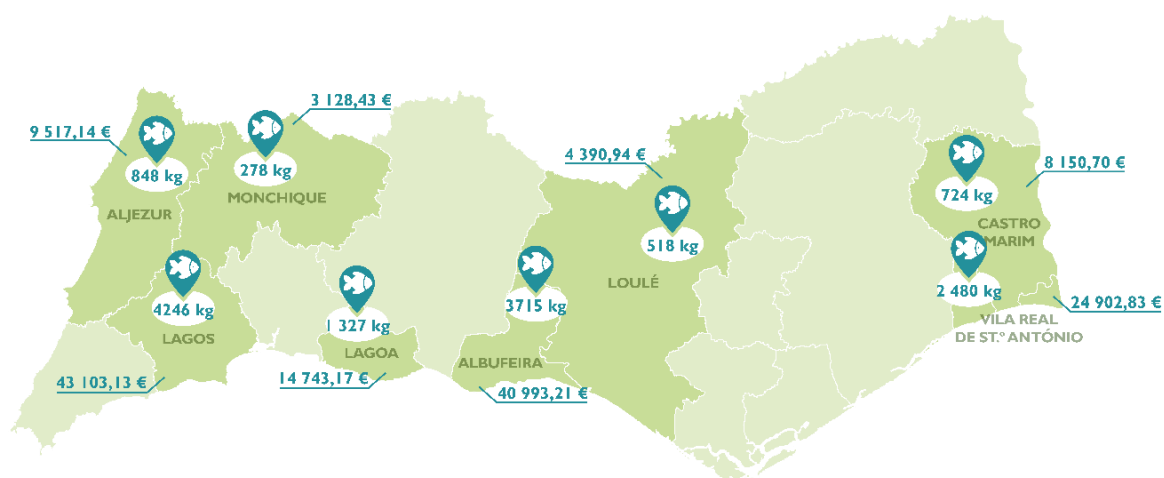
Municípios	Fileira do Pescado		Bata doce de Aljezur		Refeição Bio		Fruta Local	
	Qt. (Kg)	Valor Económico	Qt. (Kg)	Valor Económico	Qt. (Kg)	Valor Económico	Qt. (Kg)	Valor Económico
Albufeira	3 715	40 993,21 €	-	-	-	-	-	-
Aljezur	848	9 517,14 €	1323	2 625,03 €	2 538	5 764,80 €	2 779	11 412,06 €
Castro Marim	724	8 150,70 €	1 123	2 248,14 €	2 166	4 937,11 €	2 166	9 773,55 €
Lagoa	1 327	14 743,17 €	2 094	4 066,48€	-	-	4 319	17 678,63 €
Lagos	4 246	43 103,13 €	1 508	2 701,39 €	-	-	66	1 071,12 €
Loulé	518	4 390,94 €	800	1 212,42 €	1 758	2 659,72 €	2 198	5 265,21 €
Monchique	278	3 128,43 €	297	554,33 €	2 374	4 864,18 €	2 374	7 541,94 €

Portimão	-	-	5 420	9 789,27€	4 644	9 673,71€	-	-
São Brás de Alportel	-	-	3 318	5 568,75 €	6 816	12 229,47 €	-	-
Silves	-	-	-	-	-	-	19 981	69 880,57 €
Vila Real Sto. António	2 480	24 902,83 €	3 913	6 868,73 €	-	-	-	-
Total	14 136	148 929,55 €	19 796	35 632,62€	19 796	40 128,99€	34 469	122 623,07 €
Valor Económico Total: 347 314€								

### Fileira do Pescado

O Piloto do Pescado foi selecionado por 8 (de 11) Municípios, estimando-se a necessidade de adquirir cerca de 14 136 Kgs de pescado para fornecimento das refeições, o que corresponde a um valor económico de cerca de 148 929€. Lagos e Albufeira representam os Municípios com a maior quantidade de peixe a fornecer, 4 246 Kgs e 3 715 Kgs respetivamente.

Figura 2 - Quantidades e Valor Económico do Pescado, por Município

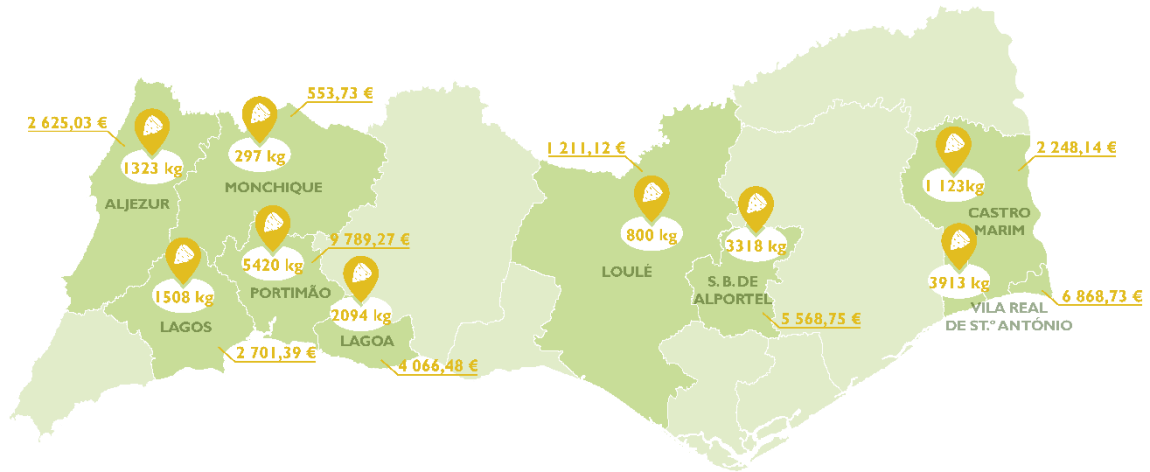


### Batata Doce

Oito (de 11) Municípios selecionaram o Piloto da Batata-Doce de Aljezur. No total serão necessários cerca de 19 300 Kgs de batata-doce para servir as refeições durante um ano letivo, o que equivale a um valor económico de cerca de 34 741€.



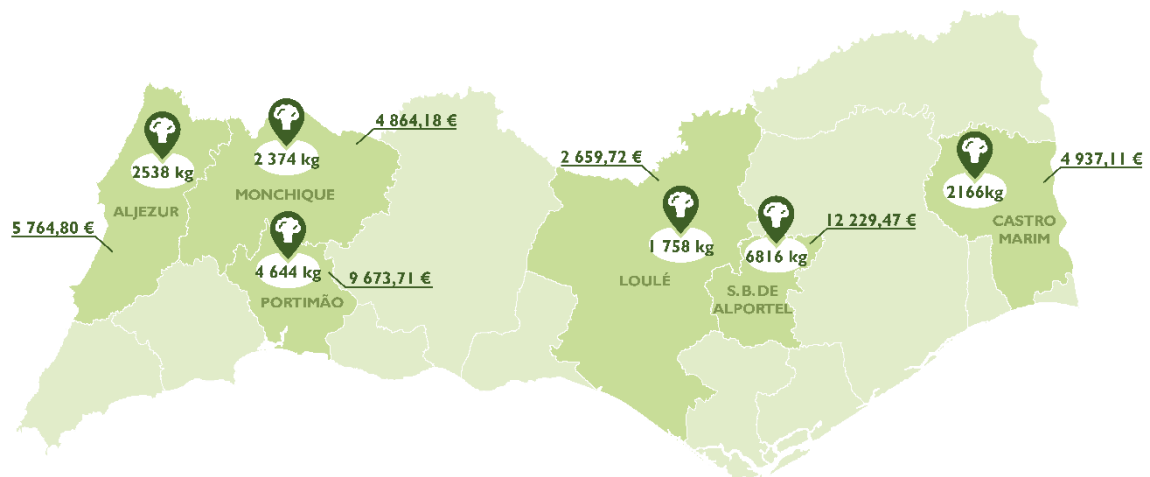
Figura 3 - Quantidades e Valor Económico da Batata Doce, por Município



### Refeição Bio Mediterrânica

O piloto da refeição bio foi selecionado por 5 (de 11) Municípios, estimando-se a necessidade de adquirir cerca de 18 588 Kgs de produtos hortofrutícolas (legumes, leguminosas e fruta), o que corresponde a um valor económico de cerca de 36 759€. São Brás de Alportel (6 816 Kgs) e Portimão (6 320 kgs) representam os Municípios com a maior quantidade necessária de produtos hortofrutícolas.

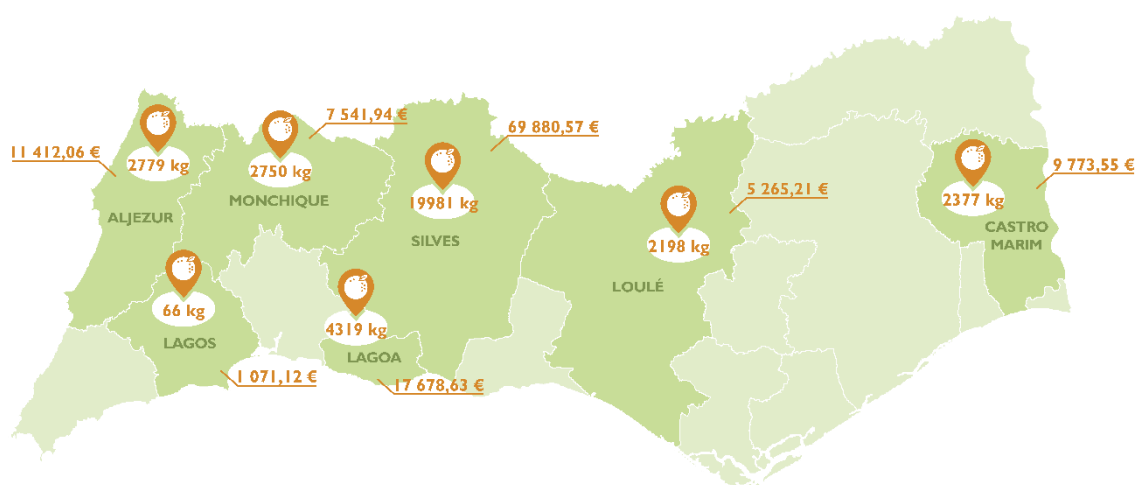
Figura 4 - Quantidades e Valor Económico da Refeição Bio Mediterrânica, por Município



## Fruta Local

Relativamente ao piloto da fruta local, 7 (de 11) Municípios manifestaram vontade na sua implementação, estimando-se que sejam necessários cerca de 34 469 Kgs de fruta fresca e frutos secos (amêndoa e noz) com o valor económico aproximado de 122 623€. Silves representa o Município com a maior quantidade e valor económico, cerca de 19 981 Kgs de fruta que corresponde a 69 880€.

Figura 5 - Quantidades e Valor Económico da Fruta Local, por Município



## Modelo de implementação das Ações-Piloto

De acordo com a pretensão e interesse demonstrados pelos Municípios e Agrupamentos de Escolas na implementação das ações-piloto, considerou-se pertinente a reflexão sobre um modelo de implementação que considerasse dois tipos de programas. Um programa associado à compra pública de alimentos abrangente a todos os Municípios que manifestaram interesse em avançar e um programa integrado de alimentação escolar saudável e sustentável a implementar num conjunto mais restrito de Municípios.

### Programa de Compras Públicas para a Aquisição de Alimentos

O programa de compras públicas para a aquisição de alimentos é transversal, dirigido a todos os Municípios (11) que manifestaram interesse na implementação das ações-piloto. Visa apoiar a preparação das atividades e procedimentos necessários à aquisição de alimentos visados nas ações-piloto, através de:

- Definição do modelo de compras públicas;

- Apoio na elaboração das peças documentais inerentes aos procedimentos pré-contratuais;
- Apoio técnico aos produtores na fase de pré-contratação (e.g. registo nas plataformas de contratação pública).

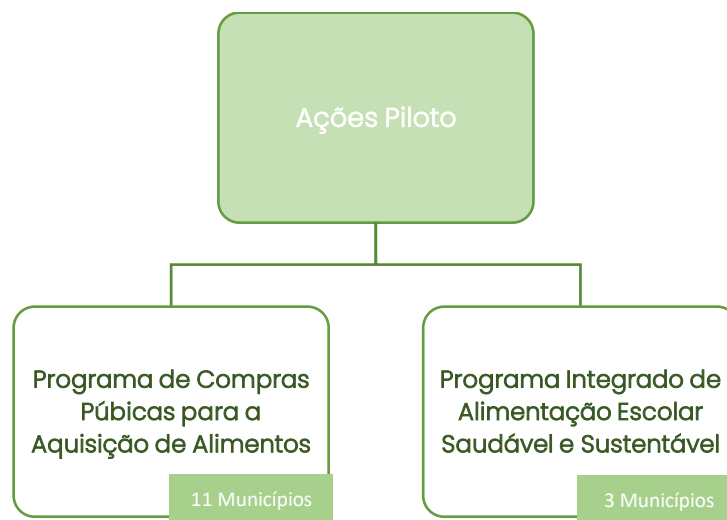
### Programa Integrado de Alimentação Escolar Saudável e Sustentável

O Programa Integrado de Alimentação Escolar Saudável e Sustentável é um programa complementar ao programa de compras públicas que visa, a par da introdução nos refeitórios escolares de alimentos saudáveis e sustentáveis, a definição e criação de um modelo de governança das atividades do projeto e a realização de ações de promoção na comunidade escolar.

Estão incluídas no Programa Integrado de Alimentação Escolar as seguintes ações:

- Criação de Conselhos de Alimentação Escolar (Estrutura de gestão e de governança das atividades previstas no projeto);
- Análise nutricional das ementas e elaboração de material pedagógico;
- Ações de capacitação para responsáveis e colaboradores dos refeitórios escolares.

Atendendo à natureza das atividades propostas no âmbito do Programa Integrado de Alimentação Escolar Saudável e Sustentável que exigem um trabalho de proximidade, acompanhamento e complementaridade com as restantes atividades e iniciativas dinamizadas nas escolas, considerou-se adequada a seleção de três Municípios para implementação destas iniciativas, numa primeira fase de execução.



Para a seleção dos três Municípios foram considerados os seguintes critérios:

- Municípios com o programa de compras públicas em andamento;
- Escolas ou Agrupamento de Escolas localizadas em freguesias pertencentes ao território PADRE;
- Manifestação de interesse na implementação do Conselho de Alimentação Escolar;
- Distribuição territorial (1 município por sub-região do Algarve);
- Quantidade de categorias de ações-piloto a serem implementadas;
- Valor económico das refeições piloto selecionadas.

Com base nestes critérios foram selecionados os Municípios de Aljezur, São Brás de Alportel e Castro Marim para incorporar o Programa Integrado de Alimentação Escolar e Sustentável.

A apresentação, discussão e validação da seleção dos três Municípios foi concertada em reunião conjunta realizada com todos os Municípios da Região durante o mês de maio de 2022.

*Figura 6 – Municípios que integram o "Programa Integrado de Alimentação Escolar Saudável e Sustentável"*



### Implementação das Ações-Piloto

O fornecimento das ações-piloto decorrerá durante o próximo ano letivo (2022/2023) através do desenvolvimento do Programa de Compras Públicas nos 11 Municípios que manifestaram interesse no fornecimento das refeições piloto e do Programa para a Promoção da Alimentação Escolar Saudável e Sustentável nos 3 Municípios identificados: Aljezur, São Brás

de Alportel e Castro Marim. Propõe-se que durante o ano letivo sejam implementados os Pilotos do Pescado, da Batata-Doce e da Refeição Bio Mediterrânica nos estabelecimentos de ensino selecionados pelos Municípios.

O piloto da fruta é composto por uma grande variedade de frutos (pequenos frutos, frutos secos, citrinos, frutos tropicais e frutos de caroço) para os quais foram identificados produtores para cada uma das tipologias. Todavia, a eficácia na implementação deste piloto carece da identificação de um agregador multiproduto por forma a que o fornecimento das frutas, nos vários Municípios e Agrupamentos de Escolas, não fique dependente da contratação de múltiplos procedimentos pré contratuais e fornecedores. Porém, tendo o Município de Silves manifestado vontade em implementar, numa fase inicial, o piloto da fruta apenas através do fornecimento de citrinos, considerou-se existir condições para o apoiar na elaboração das especificações técnicas com vista à concretização dos procedimentos pré-contratuais.



Ano letivo 2022/2023

- **ÁREA GEOGRÁFICA**
- **Programa de Compras Públicas:** Aljezur, Lagos, Monchique, Portimão, Silves, Lagoa, Albufeira, Loulé, São Brás de Alportel, Castro Marim e Vila Real de Sto. António
- **Programa Integrado:** Aljezur, São Brás de Alportel e Castro Marim
  
- **ESTABELECIMENTOS DE ENSINO**
- Os selecionados pelos Municípios/AE
  
- **AÇÕES PILOTO**
- Pescado, Refeição Bio Mediterrânica, Batata Doce
- Citrinos (Silves)
  
- **NÚMERO DE REFEIÇÕES ANUAIS**  
555 589
  
- **VALOR ECONÓMICO**
- 254 515 €

### Ampliação Faseada das Ações-Piloto

Considera-se que esta fase inicial e experimental de introdução de alimentos saudáveis e sustentáveis visados nas ações-piloto deverá evoluir de forma progressiva e faseada para o

fornecimento dos restantes estabelecimentos e níveis de ensino. Esta ampliação de forma faseada é particularmente importante considerando que:

- A introdução de alimentos saudáveis e sustentáveis previstos nas ações-piloto exige a criação de novas cadeias curtas de fornecimento e o robustecimento das existentes, sendo fundamental um processo gradual de aproximação da produção local às necessidades previsionais dos refeitórios escolares;
- Esta aproximação exige o ajustamento da produção para garantir o fornecimento contínuo ao longo do ano letivo determinando a necessidade de realização de novos investimentos e diversificação de culturas;
- A introdução de novos produtos através de diferentes modelos de fornecimento poderá motivar a necessidade de adaptação dos refeitórios escolares e a alteração nos seus modelos de gestão;
- As ações previstas no âmbito do Programa Integrado de Alimentação Escolar permitem sensibilizar a comunidade escolar para o impacto e importâncias das escolhas alimentares, exigindo, por isso, uma articulação com os vários órgãos dos estabelecimentos de ensino e dos Municípios;

Atendendo a estes fatores propõe-se a ampliação das ações-piloto em duas fases, por forma a viabilizar a capacidade de fornecimento dos pequenos produtores da região do Algarve e a introdução de alimentos saudáveis e sustentáveis nos refeitórios escolares.

Na 1ª fase de ampliação, a ocorrer no início do ano letivo 2023/2024, propõe-se a extensão das ações previstas no Programa Integrado de Alimentação Escolar Saudável e Sustentável aos restantes 8 Municípios (Lagos, Monchique, Portimão, Silves, Lagoa, Albufeira, Loulé e Vila Real de Sto. António) e a introdução do piloto da fruta.

Na 2ª fase, durante o ano letivo 2024/2025, propõe-se o alargamento das ações piloto a todos os estabelecimentos de ensino e níveis de ensino dos 11 Municípios.



#### Fase I

Ano Letivo  
2023/2024

- **ÁREA GEOGRÁFICA**
- Aljezur, Lagos, Monchique, Portimão, Silves, Lagoa, Albufeira, Loulé, São Brás de Alportel, Castro Marim e Vila Real de Sto. António
- **ESTABELECIMENTOS DE ENSINO**
- Os selecionados pelos Municípios/AE
- **AÇÕES PILOTO**

- Pescado, Refeição Bio Mediterrânica, Batata-Doce e Fruta
- **NÚMERO DE REFEIÇÕES ANUAIS**  
719 675
- **VALOR ECONÓMICO**  
347 314 €

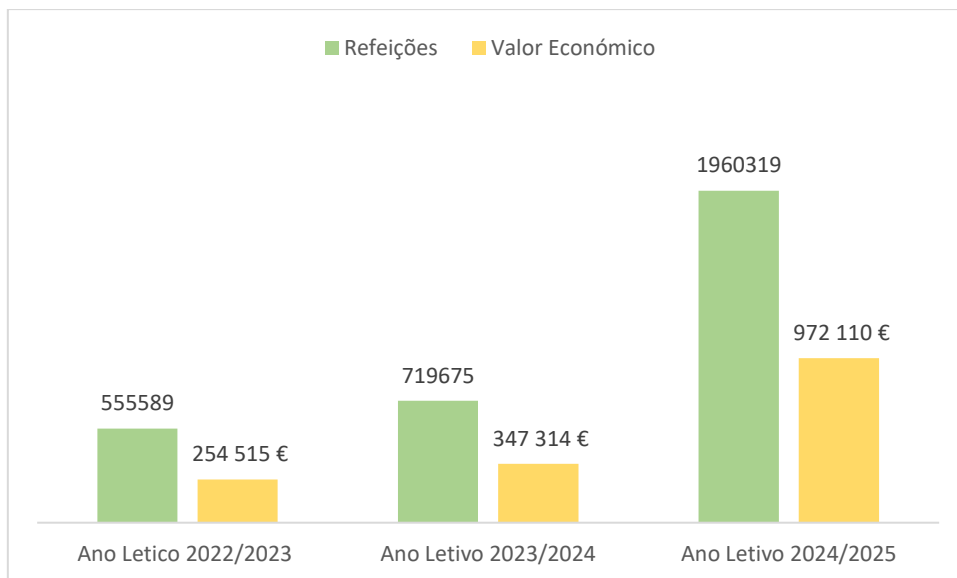


Fase II  
Ano Letivo  
2024/2025

- **ÁREA GEOGRÁFICA**
- Aljezur, Lagos, Monchique, Portimão, Silves, Lagoa, Albufeira, Loulé, São Brás de Alportel, Castro Marim e Vila Real de Sto. António
- **ESTABELECIMENTOS DE ENSINO**
- Todos os estabelecimentos e níveis de ensino
- **AÇÕES PILOTO**
- Pescado, Refeição Bio Mediterrânica, Batata Doce e Fruta
- **NÚMERO DE REFEIÇÕES ANUAIS**  
1 960 319
- **VALOR ECONÓMICO**  
972 110 €

Em três anos letivos, o número de refeições piloto passará de 555 589 para 1 960 319 e o valor económico de 254 515€ para 972 110€.

Gráfico 1- Número de Refeições e Valor Económico por ano de implementação e faseamento



## II DEFINIÇÃO E REGULAMENTAÇÃO DE SUBPROGRAMAS ESPECÍFICOS

### Programa de Compras Públicas para a Aquisição de Alimentos

Estando as instituições públicas obrigadas às regras de contratação pública previstas no Código dos Contratos Públicos, a aquisição de produtos alimentares visados nas ações piloto, num contexto de promoção de compras públicas sustentáveis, determinou a definição de um modelo de compras públicas a adotar pelos Municípios e Agrupamentos de Escolas. Por conseguinte, foi solicitado um parecer jurídico (Anexo 1) que apresentou como viáveis as seguintes opções:

#### *i) Celebração de Acordo Quadro entre a AMAL e os produtores/fornecedores dos produtos alimentares*

Esta modalidade permite pré-qualificar os fornecedores quanto a um conjunto de obrigações de fornecimento dos produtos, nomeadamente quanto à certificação da proveniência de bens, características de qualidade, prazos mínimos de entrega, entre outras condições, permitindo a possibilidade de aquisição pelos municípios e estabelecimentos de ensino. Ao abrigo desta modalidade os municípios e as instituições de ensino podem abrir procedimentos mais simples e de tramitação mais rápida, de consulta prévia, uma vez que as regras procedimentais e as do contrato a celebrar já estão parcialmente pré-determinadas pelo acordo quadro. Estando em causa produtos diferentes que serão fornecidos por diferentes operadores económicos de diversos subsectores da indústria alimentar e com especificações técnicas distintas, o acordo quadro deverá ser realizado de acordo com uma divisão em lotes por tipo de produto a fornecer: Lote A – Fruta, Lote B - Pescado, Lote C - Batata e Lote D – Outros hortícolas e vegetais certificados pelo modo de produção biológico. Os Municípios e as instituições de ensino podem participar desde o início como entidades adjudicantes ou aderir posteriormente ao acordo quadro, após os procedimentos de formação.

#### *ii) Agrupamento de entidades adjudicantes*

Na hipótese da AMAL não se associar como entidade adjudicante e gestora do acordo quadro, alguns municípios, em conjunto, poderão constituir-se como agrupamento de entidades adjudicantes para a celebração do acordo quadro.



### *iii) Contratação desagregada*

A AMAL disponibiliza aos Municípios e instituições de ensino modelos de peças procedimentais destinadas à aquisição individualizada dos produtos alimentares em causa. Uma vez que estes procedimentos serão paralelos aos procedimentos de aquisição dos restantes produtos alimentares necessários à confeção das refeições será necessário, na fundamentação das respetivas decisões de contratar, demonstrar a diferente natureza de contratação, quer por via de especificações técnicas particulares, quer por via dos distintos objetivos de política pública que os programas piloto pretendem atingir.

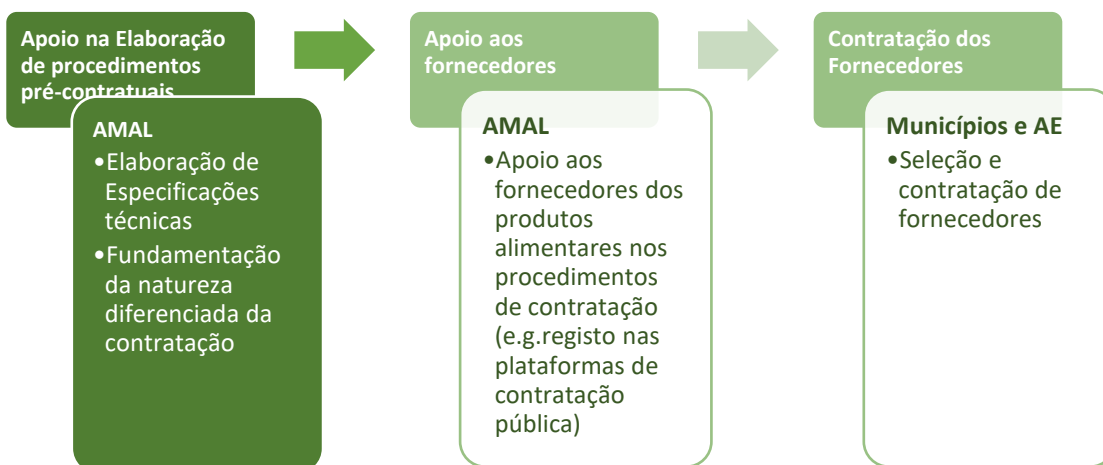
Após a análise das soluções apresentadas, atendendo a que nesta Iª Fase de Implementação:

i) as quantidades de produtos alimentares a adquirir e o respetivo valor económico são significativamente reduzidas, sendo necessário para algumas tipologias de alimentos apenas um procedimento pré-contratual de ajuste direto simplificado;

ii) as refeições pilotos serão servidas no início do ano letivo de 2022/2023 sendo necessário agilizar a celeridade dos procedimentos pré contratuais;

Considerou-se que a contratação desagregada seria a solução mais viável nesta fase de implementação, não se descartando, contudo, a possibilidade de, no futuro, vir a ser celebrado o acordo quadro entre a AMAL e os fornecedores dos produtos alimentares em causa.

Apesar dos procedimentos pré-contratuais serem realizados pelos Municípios e estabelecimentos de ensino, a AMAL garante o apoio técnico na fase de pré-contratualização dos fornecedores através do apoio na elaboração das peças dos procedimentos pré-contratuais, nomeadamente através da elaboração das especificações técnicas, da fundamentação da natureza diferenciada da contratação e do apoio aos fornecedores nos procedimentos administrativos pré-contratuais, por forma a que no início do ano letivo 2022/2023 estejam concluídos os procedimentos e reunidas as condições para a contratação dos fornecedores.



### Fundamentação da Natureza Diferenciada da Contratação

O lançamento dos procedimentos contratuais carece, todavia, conforme evidenciado no parecer jurídico solicitado, de uma fundamentação por forma a justificar a natureza distinta da contratação. Desta forma foi elaborada a fundamentação apresentada de seguida.

Considerando que:

- *A Estratégia do Prado ao Prato, considera a transição para sistemas alimentares sustentáveis um fator determinante para se alcançar os objetivos climáticos estabelecidos pelo Pacto Ecológico Europeu;*
- *As orientações europeias no âmbito das Green Public Procurement colocam os serviços de alimentação e de fornecimento de refeições como um setor chave dos contratos públicos ecológicos para alcançar os objetivos de política ambiental uma vez que o setor público é responsável pela aquisição de grandes quantidades de alimentos, possuindo um forte potencial de influência do mercado;*
- *A Estratégia Nacional de Compras Públicas (ENCPE) recomenda aos organismos públicos a aplicação de critérios de adjudicação baseados em circuitos curtos, práticas de produção integradas e sazonalidade dos produtos;*
- *A Lei nº 34/2019 de 22 de maio define os critérios de seleção que devem ser considerados na aquisição de produtos alimentares nas cantinas e refeitórios públicos e que devem ponderar obrigatoriamente a sua qualidade, origem e impacto*

*ambiental. Deve ser dada preferência a produtos de proximidade, de produção sazonal, detentores de certificação através de regimes de qualidade certificada, nomeadamente Modo de Produção Biológico (MPB), Denominação de Origem Protegida (DOP) e Indicação Geográfica Protegida (IGP);*

- *O Código dos Contratos Públicos através das alterações aprovadas pela Lei nº 30/2021, define medidas especiais de contratação pública, possibilitando a aquisição de produtos agroalimentares produzidos em modo biológico ou fornecidos por detentores do estatuto de agricultura familiar, até 10 000€, através de procedimentos de ajuste direto simplificado;*
- *No relatório "Auditoria às Compras Públicas Ecológicas" de 2020, o Tribunal de Contas refere como uma das principais conclusões que os critérios ambientais não estão a ser definidos e adaptados à realidade nacional com a celeridade necessária, sendo necessário um esforço e compromisso por parte das instituições públicas;*
- *Os sistemas alimentares detêm um forte impacto na promoção da saúde pública, preservação dos recursos naturais, da paisagem, da biodiversidade e dos ecossistemas, na promoção da economia local e da inclusão social. Neste seguimento, a AMAL em estreita articulação com os municípios que a integram, pretende, através do projeto "Sistemas Alimentares Sustentáveis", promover a implementação de refeições e programas piloto que fomentem a mudança para um mercado das refeições escolares mais sustentável, justo e inclusivo através do qual possam ser introduzidos de forma faseada e através de cadeias curtas de fornecimento, produtos alimentares produzidos na região do Algarve; certificados com regimes de qualidade IGP; produzidos em sistemas de produção ambientalmente sustentáveis (PRODI, MPB); produzidos por pequenos produtores locais ou com estatuto de agricultura familiar;*
- *Associado ao fornecimento das refeições piloto, pretende-se ainda desenvolver ações de educação e literacia alimentar, no sentido de informar, sensibilizar a comunidade escolar para a importância da alimentação e da valorização do meio rural e de todo o património natural e cultural associado;*

- O Município de Loulé pretende fornecer a refeição piloto do Produtos Hortofrutícolas sendo necessário iniciar os procedimentos pré-contratuais com vista à aquisição dos produtos.

No seguimento da definição do modelo de compras públicas a adotar foram realizadas, durante o mês de maio, reuniões individuais com cada um dos 11 Municípios por forma a:

- Comunicar o modelo de compras públicas adotado e o apoio técnico a prestar pela AMAL através do consórcio de empresas adjudicado para a implementação do projeto;
- Validar o número de refeições e estabelecimentos de ensino indicados pelos Municípios;
- Apresentar as quantidades de alimentos e valor económico das refeições piloto de cada Município;
- Analisar a realidade de cada Município em termos de contratação pública para fornecimento de refeições e as necessidades existentes em termos de elaboração dos procedimentos pré-contratuais.

*Tabela 4 - Cronograma de reuniões realizadas com os Municípios*

Município	Data de realização das reuniões	Formato Reunião
Lagos	03 maio 2022	Digital
Aljezur	03 maio 2022	Digital
Monchique	23 maio 2022	Digital
Portimão	31 maio 2022	Digital
Silves	04 maio 2022	Digital
Lagoa	30 maio 2022	Digital
Albufeira	04 maio 2022	Digital
Loulé	04 maio 2022	Digital
São Brás de Alportel	05 maio 2022	Digital
Castro Marim	05 maio 2022	Digital
Vila Real de Sto. António	06 maio 2022	Digital

Para além da fundamentação da natureza diferenciada da contratação foram elaboradas as cláusulas técnicas específicas para cada tipologia de produto (Anexo 2) e enviadas à Central de Compras da

AMAL no sentido de validar a informação. Após validação, foram enviadas aos Municípios e Agrupamentos de Escolas, no início de junho de 2022, a fundamentação e a proposta de cláusulas técnicas, por forma a avançarem com os procedimentos pré-contratuais. Complementarmente foram contactados por telefone os responsáveis técnicos dos Municípios e Agrupamentos de Escolas por forma a esclarecer eventuais dúvidas e manifestar o apoio técnico para o ajustamento da informação remetida, de acordo com a realidade e necessidades individuais.

### III MECANISMOS DE LICITAÇÃO E DETERMINAÇÃO DE PREÇOS EM CADA MODALIDADE

#### Metodologia implementada para o apuramento dos preços dos produtos alimentares

Para a determinação do valor económico de cada ação-piloto foi necessário proceder à consulta de preços de mercado praticados para cada tipologia de produto. Importa salientar que esta etapa de determinação de preços de mercado coincidiu com uma fase de grande instabilidade económica no país e na Europa, demarcada, primeiro, pelos efeitos da crise pandémica e, posteriormente, pelos efeitos económicos decorrentes do conflito na Ucrânia. Esta instabilidade económica evidenciou-se na inflação que tem provocado o aumento dos preços de alguns bens, nomeadamente dos bens alimentares.

Os preços apurados foram sofrendo constantes alterações, sendo importante referir que são apenas estimativas de cotações de mercado e que poderão sofrer alterações até à elaboração dos procedimentos pré-contratuais.

Para o apuramento dos preços de mercado foi adotada a seguinte metodologia:

- **Consulta de cotações de mercado na plataforma SIMA – Sistema de Informação de Mercados Agrícolas**

O SIMA é uma fonte estatística sustentada na recolha de informação relativa a cotações (mínima, máxima e mais frequente) e resulta de uma apreciação e análise dos dados recolhidos junto dos diferentes operadores económicos dos vários setores que exercem atividades na área dos produtos agrícolas e pecuários.

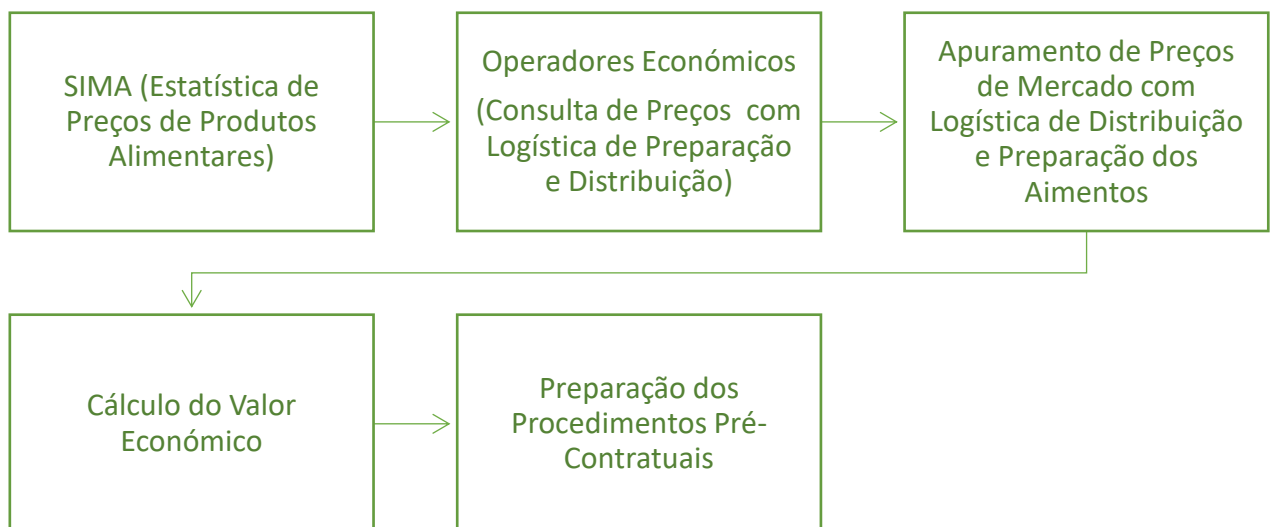
- **Consulta de preços de operadores económicos**

Uma vez que houve dificuldade no acesso ao histórico de alguns preços na plataforma SIMA foram consultados vários operadores económicos que comercializam os produtos visados nas ações piloto: pescado da costa algarvia, fruta local, produtos hortofrutícolas biológicos e batata doce de Aljezur.

Esta consulta de mercado permitiu apurar os preços com a logística de preparação e distribuição dos produtos alimentares, sendo que a preparação do produto é especialmente importante no caso do pescado, uma vez que o

peixe deve ser previamente preparado antes da entrega nos refeitórios escolares.

Após a consulta dos preços e de acordo com o número de refeições pretendidas em cada Município e as capitações de alimentos recomendadas pelo DGEST, procedeu-se à atualização do cálculo do valor económico de cada ação-piloto. O cálculo do valor económico é particularmente importante uma vez que é estimativo do valor orçamental necessário para o fornecimento das refeições piloto, mas também porque permite apurar os valores que estão em causa para lançamento dos procedimentos de contratação pública.



Por forma a identificar operadores económicos capazes de fornecer os produtos alimentares visados nas refeições piloto foram realizados diversos contactos e reuniões com 16 operadores da Região do Algarve, por forma a verificar:

- As condições logísticas para fornecimento dos produtos alimentares (preparação, conservação e distribuição);
- As cotações de mercado para as diversas tipologias de produtos;
- A capacidade de abastecimento diária;
- A origem dos produtos.

Para além dos operados económicos identificados na tabela apresentada de seguida, a ação-piloto da fileira do pescado foi articulada com a Docapesca através da identificação das espécies do mar da costa algarvia, na indicação dos preços médios por espécie nas lotas do Algarve e na enumeração das espécies pescadas em maior abundância nos vários meses do ano.

*Tabela 5 - Operadores Económicos Identificados*

Operador	Localização	Tipologia de Produtos Comercializados
Olhão Pesca – Organização de Produtores de Pesca do Algarve, CRL	Olhão	Pescado
Quarpesca – Associação de Armadores e Pescadores de Quarteira	Quarteira	Pescado
Associação de Armadores de Pesca da Fuzeta	Fuzeta	Pescado
Nutrifresco	Albufeira	Pescado
Cristóvão e Coelho	Faro	Pescado
COOPaqua	Lagos	Pescado (aquacultura)
Congelagos	Lagos	Pescado
Associação de Produtores de Batata Doce de Aljezur	Aljezur	Batata doce de Aljezur IGP
Quinta das Seis Marias	Lagos	Produtos hortofrutícolas biológicos
Convento Bio	Portimão	Produtos hortofrutícolas biológicos
Mercearia Bio	Lagos/Portimão	Produtos hortofrutícolas biológicos
AL- Bio- Associação Agroecológica do Algarve	Tavira	Produtos hortofrutícolas biológicos
Sanipina	Lagoa/Lagos	Produtos hortofrutícolas biológicos



<b>Madrefruta</b>	Olhão	Fruta (Framboesa, Mirtilo, Morango, Amoras, Papaia, Manga)
<b>Cacial</b>	Almancil, Loulé	Fruta (Citrinos)

## IV COMPONENTES E INTERVENIENTES NA ASSISTÊNCIA TÉCNICA E ORGANIZAÇÃO DA PRODUÇÃO

A organização e planeamento da produção constitui um fator determinante para garantir a resposta às necessidades evidenciadas no âmbito do mercado de fornecimento de refeições uma vez que se pretende privilegiar produtos locais, provenientes de explorações agrícolas de pequena dimensão e/ou com estatuto de agricultura familiar, certificados em regime de qualidade (Modo de Produção Biológico) e distribuídos através de cadeias curtas. As conclusões evidenciadas no âmbito do Subprojecto 1 – Reorganização das Cadeias Curtas de Comercialização identificaram um território com riqueza de produção local, todavia, caracterizado pela existência de produtores pouco organizados e pela fraca dinâmica de cooperação e de organização entre si. Considera-se, por isso, que o apoio técnico à organização é um aspeto fundamental para se garantir o fornecimento de produtos alimentares mais saudáveis e sustentáveis, devendo ser feito a vários níveis:

### Apoio no planeamento e organização da produção

O planeamento e organização da produção deverá ser realizado em conjunto com os representantes das cantinas (Município, Escolas, IPSS) de acordo com os seguintes critérios:

- **Sazonalidade dos produtos:** o uso de recursos para produzir alimentos de acordo com a sua sazonalidade é menor do que quando a produção é forçada fora deste período, verificando-se menos custos produtivos e preços mais vantajosos para o equilíbrio no custo das refeições. Para além disso ementas compostas por produtos sazonais traduzem-se em ganhos e vantagens em termos de sabor e qualidade nutricional.
- **Disponibilidade local:** deverão ser privilegiados os produtos locais existentes ou com potencial de crescimento já identificados no diagnóstico de produção realizado aos produtores. Além disso, deve ser dada preferência aos produtos bem-adaptados para cada sub-região ou zonas do território por forma a valorizar o ambiente e os sabores e tradições locais;
- **Dieta Mediterrânica:** deverá ser considerada e privilegiada a combinação dos produtos locais e sazonais com os elementos da dieta mediterrânica por forma a acrescentar variedade, sabor, tradição e nutrição aos pratos servidos nas cantinas.

É recomendada a elaboração de um mapa de estimativas de consumo mensal ou por estação que considere os pontos destacados anteriormente e que seja posteriormente discutido e ajustado com os produtores e/ou agregadores. Este mapa de consumo servirá de base para a elaboração de mapas de produção adequados às necessidades de fornecimento das cantinas, assegurando o escoamento dos produtos.

#### **Apoio e assistência técnica nos processos de certificação**

As certificações em modos de produção sustentáveis (Modo de Produção Biológico, PRODI, etc..) e de origem geográfica (IGP, DOP, etc.) asseguram a qualificação e a valorização dos produtos. Na Região do Algarve verifica-se um número significativo de explorações agrícolas em modo de produção biológico e produtos agrícolas certificados em IGP e DOP sendo importante promover as vantagens da certificação junto dos pequenos produtores informando-os e apoiando-os nos processos de certificação.

#### **Apoio nos procedimentos de contratação pública**

O fornecimento de produtos nos refeitórios públicos exige que as entidades adjudicantes cumpram as regras de contratação pública e realizem os procedimentos pré-contratuais necessários. Denota-se, todavia, alguma dificuldade e desconhecimento por parte dos produtores relativamente a esta tramitação restringindo o acesso a estes procedimentos, pelo que o apoio nesta matéria (e.g. inscrição nas plataformas de contratação pública) é essencial para garantir a admissão dos pequenos produtores.

#### **Apoio na constituição de organizações multiproduto**

A constituição de estruturas organizativas multiproduto permite concentrar e agrupar a oferta de produtos alimentares assegurando com maior facilidade o fornecimento variado de produtos alimentares da mesma fileira de produtos ou de fileiras distintas. As organizações multiproduto são particularmente importantes nos produtos hortícolas e nos produtos frutícolas em que existe uma grande diversidade de produtos. O apoio técnico na promoção destas organizações permitirá facilitar a resposta ao fornecimento de vários produtos por um único operador económico, sendo, ainda, mais fácil o procedimento de contratação pelas entidades adjudicantes.

## **V DEFINIÇÃO E COMPOSIÇÃO DE UM MODELO DE GESTÃO FUTURA DO PROJETO: CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO E SECRETARIADO TÉCNICO**

Neste item será discutido o modelo de gestão das compras e de governança da promoção de saúde e nutrição escolares a implementar durante o projeto de compras publicas, por forma a garantir a continuidade das atividades após o encerramento do trabalho do Consorcio. O trabalho deverá ser estruturado a dois níveis: em cada Agrupamento de Escolas ou Escola não agrupada; e a nível regional, junto à AMAL.

As questões relativas à gestão serão discutidas com os Municípios e a AMAL. Ao nível da governança e no contexto dos Agrupamentos/Escolas recomenda-se a criação de Grupos de Trabalho, que serão espaços fundamentais para a promoção da saúde, da nutrição, da cultura alimentar local e da produção alimentar local de forma abrangente. Estes Grupos de Trabalho terão funções diversas, desde a promoção da literacia alimentar entre alunos e docentes das escolas, até ao controle social das compras públicas de alimentos, passando pela capacitação de responsáveis e colaboradores dos refeitórios escolares. O Consórcio testará este modelo por meio de Ações Piloto, nos Agrupamentos de Escola de Aljezur, São Brás e Castro Marim.

Ao nível regional, será prevista uma estrutura para apoiar a criação de Grupos de Trabalho em Agrupamentos de Escola ou Municípios que não recebem Ações Piloto, após a conclusão do projeto. Além disso, esta estrutura poderá continuar a organizar capacitações destinadas aos membros dos Grupos de Trabalho em cada Agrupamento de Escolas ou Escola não agrupada; organizar eventos regionais para partilha de experiências entre Grupos de Trabalho e identificação de lições aprendidas; e fazer o controle social das compras públicas de alimentos centralizada na AMAL.

Note-se que esta estrutura regional deverá ainda ser desenhada, considerando 1) negociações a levar a cabo com os Municípios e a própria AMAL; 2) a experiência dos Grupos de Trabalho nas Ações Piloto e 3); a análise do quadro institucional existente. Por essa razão, este item deverá ser revisto no final do projeto.

A alimentação é um fenómeno multidimensional, que requer uma abordagem multissetorial, pois está relacionada com diversas áreas temáticas, tais como a educação, a saúde, a produção agrícola, a cultura, a proteção do meio ambiente, entre outras. Por sua vez, essa abordagem exige uma forma de coordenação não somente dos órgãos públicos que lidam

com essas áreas temáticas, mas também com atores relevantes da sociedade civil e do setor privado. Conseqüentemente, o tratamento multissetorial da problemática da alimentação exige mecanismos participativos de governança.

Por seu turno, a criação de mecanismos participativos de governança alinha-se com as estratégias mais modernas de administração pública, que visam três objetivos:

- Acesso a informação e qualidade dos processos: os atores envolvidos são portadores de informações pertinentes para o desenvolvimento dos processos de planificação, orçamentação, execução e avaliação das políticas públicas;
- Apropriação social e sustentabilidade: políticas cuja execução envolve múltiplos atores são menos suscetíveis a mudanças de gestão dos órgãos do Estado; e
- Transparência e fortalecimento democrático: a participação social facilita o acesso dos cidadãos à informação e o escrutínio das ações do poder público, aperfeiçoando a democracia.

Definir estruturas e mecanismos participativos de governança pressupõe tem em conta o ambiente institucional pré-existente. Isto inclui identificar as estruturas de decisão e, em particular, os níveis hierárquicos entre elas, bem como as normas legais que regulam os órgãos estatais.

Chama particular atenção a importância da figura de Diretor e a representatividade do Conselho Geral dos Agrupamentos de Escolas ou Escola não agrupada, dadas pelo Decreto-Lei n.º 75/2008 e suas revisões. Por esta razão, o projeto recomenda que a governança, ao nível dos Agrupamentos/Escolas, seja realizada por Grupos de Trabalho vinculados ao Conselho Geral e presididos pelo Diretor da Escola/ Agrupamento. A análise do quadro institucional e a negociações de soluções de governança ao nível regional será feita no segundo semestre de 2022, para apresentar num seminário de discussão da experiência das Ações Piloto do projeto. Por essa razão, abaixo serão indicados apenas os pressupostos de análise e negociação.

#### 1. 6.2 A criação dos Grupos de Trabalho

A análise do Decreto-Lei n.º 75/2008 indica que o Diretor é o “primeiro responsável” pela administração da escola. Portanto, compete-lhe liderar a comunidade escolar e assumir o protagonismo de todas as iniciativas que ocorram nela. Por essa razão, a proposta

apresentada às escolas prevê que o Diretor assuma a liderança da construção do grupo de trabalho para o acompanhamento de compras de alimentos locais para a alimentação escolar. É, contudo, aceite a delegação dessa função em outro membro da direção da escola.

O Conselho Geral mostra-se um espaço participativo, onde estão representados diversos atores da comunidade escolar. Então, torna-se desnecessária a criação de um espaço institucional multi-atores específico para questões relacionadas com a alimentação escolar. Neste contexto o Presidente do Conselho Geral deverá ser também envolvido neste exercício desde o seu início.

Por certo que nem todos os atores que devem futuramente participar do Grupo de Trabalho têm assento no Conselho Geral. Muito embora o referido conselho preveja a participação de Pessoal Não Docente, isso não implica necessariamente a presença das cozinheiras ou outros funcionários do refeitório, indispensáveis ao funcionamento do Grupo de Trabalho, por lidarem diretamente com os alimentos. De igual modo, embora a participação da sociedade civil esteja prevista, é pouco provável que associações dos agricultores fornecedores de alimentos se façam representar. Por isso, a composição dos Grupos de Trabalho inclui membros do Conselho Geral, indicados por ele, e atores interessados que serão futuramente convidados para garantir o bom andamento dos seus trabalhos.

### Caixa 1 – Lista de atores interessados para a criação dos Grupos de Trabalho

A proposta para a composição dos Grupos de Trabalho é:

- Diretor;
- Gestor do município;
- Representantes dos agricultores;
- Cozinheiras;
- Alunos (nas escolas com ensino secundário);
- Professores; e
- Encarregados de educação.

Um representante e um suplente por cada ator interessado em cada Agrupamento de Escolas ou Escola não agrupada. A proposta pode ser adequada.

Cada Grupo de Trabalho terá as seguintes finalidades/responsabilidades:

1. Reunir de acordo com a periodicidade definida pelos seus membros, em função da sua agenda de trabalho;
2. Elaborar o seu plano de trabalho anual ou plurianual;

3. Elaborar atas das suas reuniões ordinárias e extraordinárias;
4. Supervisionar as compras de alimentos destinados às refeições escolares;
5. Recomendar, ao Conselho Pedagógico, alterações ao Projeto Pedagógico do Agrupamento de Escolas ou Escola não agrupada, acerca da temática da alimentação;
6. Pedir, ao Conselho Administrativo, relatório de acompanhamento das compras de produtos para a alimentação escolar;
7. Fazer recomendações aos agricultores para adequar a oferta local de alimentos às necessidades do Agrupamento/Escola;
8. Fomentar a procura de soluções inovadoras para enfrentar os problemas encontrados na distribuição e na preparação de alimentos produzidos localmente.
9. Sensibilizar a comunidade escolar para a necessidade do consumo de alimentos produzidos localmente.
10. Organizar ações de capacitação destinadas aos responsáveis e colaboradores dos refeitórios escolares;
11. Organizar sessões de literacia alimentar destinadas a alunos, em todos os níveis de ensino, e docentes;
12. Promover o consumo de produtos da agricultura e da pesca local.

A criação de cada Grupo de Trabalho implica a realização de atividades destinadas a identificar os seus membros, reconhecendo os seus interesses; capacitar os indivíduos diretamente envolvidos e fazer um plano de trabalho para o primeiro ano. Estas atividades, bem como aquelas previstas no seu plano de trabalho a realizar até dezembro de 2022, terão o apoio técnico da InLoco e da Vagari, nos três Agrupamentos de Escola onde ocorrerão ações piloto.

Como se observa, o consórcio pretende realizar a primeira reunião de Trabalho ainda no ano letivo de 2021/22 para apresentar o projeto “Sistemas Alimentares Sustentáveis”, identificar as expectativas que possam ter em relação ao projeto e identificar outros potenciais participantes. A segunda reunião será formativa, e visa partilhar com eles instrumentos de gestão, adaptados à realidade institucional e social do Algarve, e boas-práticas identificadas

em outros conselhos similares. Nesta reunião também se pretende aprovar um plano de atividades.

Quadro 1 – Cronograma para a implementação dos Grupos de Trabalho

	M	J	J	A	S	O	N
Seleção dos pilotos	■						
Reunião inicial dos com atores interessados		■					
Preparação de materiais	■	■					
Reunião de formação dos membros dos GTs		■	■				
Reunião ordinária dos GTs					■	■	
Demais reuniões ordinárias (execução do plano de trabalho do GT)						■	■
Seminário de lições aprendidas e lançamento do Conselho Territorial							■

Este cronograma será adequado a cada Ação Piloto nos diferentes Agrupamentos de Escola. As atividades realizadas durante o ano de 2022 terão a assistência técnica do projeto “Sistemas Alimentares Sustentáveis”.

### 2. 6.3 A criação de uma estrutura regional de apoio

Nos últimos meses do projeto, será organizado um seminário regional para documentar a experiência dos Grupos de Trabalho. Este seminário, constituirá também uma oportunidade para avaliar a replicação desde modelo de governança em outros territórios e explorar a sua ligação com uma política alimentar municipal.

Até ao momento, parece ser necessário criar uma estrutura junto à AMAL, com representantes dos diferentes Agrupamentos de Escola, que substitua o Consórcio na



animação desses Grupos de Trabalho existentes a esse nível. A experiência das Ações Piloto será essencial para negociar a natureza institucional dessa estrutura. Por essa razão, esta item será revisto no encerramento do projeto.

## VI SÍNTESE DOS TRABALHOS DESENVOLVIDOS DURANTE O PRIMEIRO SEMESTRE DO ANO 2022

Atividades desenvolvidas	Ano 2022					
	Janeiro	Fevereiro	Março	Abril	Maiο	Junho
Reuniões presenciais com os Municípios para apresentação dos resultados referentes Valoração do Mercado Institucional do Alimento e Apresentação das Ações Piloto						
Reunião com Fornecedores e Agregadores de Produção avaliação das condições e capacidade de fornecimento dos produtos alimentares						
Emissão de Parecer Jurídico relativamente ao Modelo de Compras Públicas						
Consulta de Preços de Mercado com Logística de distribuição e preparação						
Cálculo de quantidades e valor económico das ações piloto selecionadas, por Município						
Elaboração de Fundamentação da Natureza diferenciada da contratação (Preparação dos procedimentos pré-contratuais)						
Elaboração de Cláusulas Técnicas Específicas para introdução nos documentos relativos aos procedimentos pré-contratuais						
Reunião digital com os Municípios para apresentação do Modelo de Compras Públicas, validação do número de refeições e estabelecimentos de ensino para fornecimento das ações piloto e apresentação das quantidades e valores atualizados das ações piloto a implementar						
Realização de contactos com os Municípios e Agrupamentos de Escolas para esclarecimento de dúvidas relativamente às cláusulas técnicas específicas						
Realização de Reunião com os Municípios no sentido de validar os critérios para a seleção dos três Municípios que integram o Programa Integrado de Alimentação Escolar Saudável e Sustentável						
Elaboração da proposta de governança e monitorização futura do projeto – Conselhos de Alimentação						
Realização de reunião com os Agrupamentos de Escolas e Municípios que integram a Programa Integrado de Alimentação Escolar Saudável e Sustentável e a Direção Geral dos Estabelecimentos de Ensino (DGEST)						
Preparação e programação da primeira reunião de constituição dos Conselhos de Alimentação Escolar em cada um dos três Municípios						

## VI SÍNTESE DOS TRABALHOS DESENVOLVIDOS DURANTE O PRIMEIRO SEMESTRE DO ANO 2022 (CONT.)

Ano 2022						
Atividades desenvolvidas	Janeiro	Fevereiro	Março	Abril	Maió	Junho
Análise nutricional das ementas para os pilotos da batata-doce e refeição bio						
Apoio à Al-bio, Associação de Produtores Bio no Sotavento, na organização e angariação de associados						
Identificação de agregadores, por região, para produtos bio						
Levantamento de novos possíveis agregadores para o piloto da fruta						
Preparação das reuniões com produtores e agregadores, para apoio na formalização das cadeias curtas de abastecimento						
Preparação do material de formação (desenvolvimento de ações nas escolas)						
Elaboração de material pedagógico para a literacia alimentar e nutricional (desenvolvimento de conteúdos).						
Elaboração do plano de produção conjunto e planos de produção individuais - definição dos planos mediante validação dos pilotos, definição das ementas e quantidades de refeição por Município.						

# ANEXOS



## ANEXO I

### PARECER JURIDICO – MODELO DE CONTRATAÇÃO PÚBLICA

#### NOTA JURÍDICA

##### I. ENQUADRAMENTO

No contexto da promoção de compras públicas sustentáveis (em termos de *custo ciclo de vida*) e da prossecução de políticas públicas horizontais relacionadas com a nutrição e saúde jovem e infantil, no âmbito dos municípios e agrupamentos de escolas correspondentes à COMUNIDADE INTERMUNICIPAL DO ALGARVE (“AMAL”), pretende-se fomentar a inclusão na oferta alimentar das instituições de ensino do Algarve de *fruta, pescado, batata e outros vegetais* produzidos ou obtidos localmente.

##### II. MODELO DE CONTRATAÇÃO PÚBLICA A ADOPTAR

Prosseguindo o objectivo de expansão e consolidação da política pública em causa, que será conseguida com a máxima adesão de municípios e instituições de ensino, a solução mais adequada, do ponto de vista da contratação pública, pelas vantagens que apresenta (face às poucas desvantagens que lhe estão associadas, bem como às desvantagens ou complexidade de outras soluções) será a **celebração de acordo-quadro entre a AMAL e os produtores dos produtos alimentares em causa**, naturalmente precedido do procedimento de contratação pública adequado.

##### II.1. O acordo-quadro em geral

O acordo-quadro constituirá um contrato celebrado entre um conjunto de fornecedores dos bens em causa e a AMAL, cujo objecto consiste em:

- (i) disciplinar, antecipadamente, um conjunto de obrigações dos fornecedores dos produtos (nomeadamente quanto à certificação da proveniência dos bens, características de qualidade, prazos mínimos de entrega, etc.);
- (ii) e estabelecer a obrigação (ou a possibilidade) de serem efectuadas aquisições pela AMAL, municípios, instituições de ensino e/ou outras entidades adjudicantes aderentes;
- (iii) adoptando-se, para o efeito, procedimentos de consulta prévia. Nesta modalidade de acordo-quadro, o CCP prescreve que “Deve adotar-se o procedimento de consulta prévia para a formação de contratos a celebrar ao abrigo de acordos-quadro” (259.º, n.º 1).

Através desta modalidade de contratação pública:

- (a) assegura-se, em primeiro lugar, a prévia selecção de fornecedores capazes de fornecer os bens (porque se vincularam às condições de qualidade e de fornecimento previstas no acordo-quadro);
- (b) os municípios e as instituições de ensino podem, ao abrigo do acordo-quadro, abrir procedimentos mais simples – de consulta prévia, em vez de concursos públicos – em que as regras procedimentais e as do contrato a celebrar já estão parcialmente pré-determinadas pelo acordo-quadro;
- (c) os procedimentos são, além de mais simples nas suas exigências procedimentais, de tramitação mais rápida.

## **II.2. A celebração de acordos-quadro referentes a cada um dos tipos de produtos (a divisão em lotes)**

Estando em causa produtos diferentes que serão fornecidos por diferentes operadores económicos de diversos subsectores da indústria

alimentar e cujas especificações serão distintas e considerando, ainda e por outro lado, que poderá haver instituições de ensino e municípios que apenas pretendam incluir na respectiva oferta alimentar parte dos produtos em causa, será adequado celebrar um acordo-quadro por tipo de produto em causa.

No entanto, a celebração de vários acordos-quadro deverá, por razões de simplicidade e economia, surgir na sequência de um único procedimento de selecção dos fornecedores; isso será possível se no procedimento prévio à celebração dos acordos-quadro tiver sido efectuada uma divisão em lotes por tipo de produto a fornecer (cf. artigo 46.º-A do CCP): **Lote 1 - fruta, Lote 2 - pescado, Lote 3 - batata e Lote 4 - outros hortícolas e vegetais certificados pelo modo de produção Biológico.** Note-se que referências mais específicas não necessitam de constar no título do lote, bastando que estejam nas especificações técnicas.

Quanto ao tipo de procedimento a adoptar pela AMAL, para a celebração do acordo-quadro, poderão colocar-se duas hipóteses:

- i) abertura de um procedimento de concurso público, sem publicidade internacional, de valor inferior a 215.000 €;
- ii) abertura de um procedimento de concurso público com publicidade internacional, atendendo ao presumível somatório dos preços contratuais de todos os contratos que poderão a vir a ser celebrados pelos municípios e pelas instituições de ensino ao abrigo dos acordos-quadro, tanto mais que os mesmos poderão vigorar, no limite, até 4 anos (v. n.º 2 do artigo 253.º do CCP).

### **II.3. A adesão de outras entidades adjudicantes aos acordos-quadro**

A participação dos municípios e das instituições de ensino nos acordos-quadro pode processar-se de duas formas:

- (i) a primeira, mais óbvia, mas menos expedita, é que estas participem, desde início como entidades adjudicantes, tendo que, para esse efeito, ser constituído um agrupamento de entidades adjudicantes (cf. artigo 39.º do CCP);
- (ii) a segunda, mais expedita, consiste em, após a condução do procedimento de formação dos acordos-quadro, os municípios e as instituições de ensino que assim o pretendam aderem aos mesmos, tudo se passando como se tivessem sido co-contratantes iniciais dos acordos-quadro<sup>1</sup>.

Em ambas as hipóteses a AMAL será *entidade adjudicante* – no âmbito de procedimento de formação dos acordos-quadro – e *entidade contratante* – dos acordos-quadro –, mas de forma alguma se obriga a, por si própria e em seu benefício, adquirir bens ao abrigo do acordos-quadro, sem prejuízo de o poder vir a fazer.

Por outro lado, a segunda hipótese pode ser precedida da celebração de um acordo entre a AMAL e os municípios (e, eventualmente, as próprias instituições de ensino que sejam entidades adjudicantes), obrigando-se estes, com vista à implementação dos programas piloto, a aderir ao acordo-quadro. Assim também se criaria o necessário incentivo, nos produtores dos produtos em causa, em concorrer à formação do acordo-quadro.

---

<sup>1</sup> Para garantir esta possibilidade é necessário assegurar o cumprimento do disposto no n.º 4 do artigo 257.º do CCP que determina que, no procedimento tendente à celebração dos acordos-quadro, esta possibilidade deve ser prevista e, além disso, deve ser “*identificado, de forma suficiente, designadamente por recurso a categorias gerais ou delimitação geográfica, as entidades adjudicantes que poderiam aderir*”, o que, no caso dos fornecimentos em causa, não parece revestir especial dificuldade bastando remeter para o âmbito geográfico da AMAL e referir os vários níveis de municípios e instituições de ensino que podem vir a contratar os fornecimentos.



#### II.4. A modalidade dos acordos-quadro e os *call-offs* efectuados ao seu abrigo

Considerando o tipo de fornecimentos pretendidos, os acordos-quadro serão *celebrados com várias entidades* (todas as que se dispuserem, nas condições técnicas e de qualidade exigidas pelo caderno de encargos do procedimento de formação dos acordos-quadro, a efectuarem os fornecimentos) e, em princípio, *não estarão desde logo suficientemente especificados os aspectos da execução dos contratos a celebrar ao seu abrigo*, nomeadamente quanto ao volume de bens, prazos de entrega, prazos de vigência do fornecimento, entre outros aspectos que podem ser modelados por cada município e por cada instituição de ensino à medida das suas necessidades. Estas características implicam que **a modalidade dos acordos-quadro seja a prevista na alínea b) do n.º 1 do artigo 252.º do CCP**, ou seja, trata-se de um acordo quadro com várias entidades, na mediada em que nele não ficam totalmente contemplados ou não ficam suficientemente especificados os aspectos da execução dos contratos a celebrar ao seu abrigo.

Nesta sequência, as instituições de ensino e os municípios contratantes (iniciais ou aderentes) poderão adoptar, para a celebração dos contratos de fornecimento dos produtos abrangidos pelos acordos-quadro, **procedimentos de consulta prévia, convidando os fornecedores também contratantes a apresentar proposta**, podendo a adjudicação ser determinada apenas com base no preço a pagar<sup>2</sup>. Naturalmente, que o caderno de encargos do procedimento relativo à celebração de acordo-quadro (com várias entidades) deve indicar as regras para os procedimentos a realizar ao abrigo do mesmo,

---

<sup>2</sup> Se assim se pretender – como nos parece ser possível, desde que o caderno de encargos do procedimento de formação dos acordos-quadro tiver especificado os restantes aspectos – é necessário que a selecção de fornecedores também no âmbito da formação do acordo-quadro seja determinada pelo preço a pagar, i.e., serão seleccionados fornecedores a partir de um limite de preço a pagar pelos produtos a adquirir.

incluindo os critérios objectivos que permitirão seleccionar o ou os co-contratantes do acordo-quadro a convidar (n.º 3 do artigo 252.º do CCP).

## **II.5. Via subsidiária de agrupamento de entidades adjudicantes**

Na hipótese da impossibilidade ou da indisponibilidade da AMAL para se associar à concretização deste projecto, como entidade adjudicante e gestora do acordo-quadro, restará a alternativa de associar algumas entidades (alguns municípios e instituições de ensino) para, em conjunto (ou, pelo menos, algumas delas) se constituírem como agrupamento de entidades adjudicantes para a celebração do acordo-quadro. Por razões práticas, o agrupamento deverá constituir um representante do agrupamento para efeitos de condução do procedimento de formação - e também para a gestão - do acordo-quadro a celebrar. Isto, sem prejuízo de a decisão de contratar, a decisão de escolha do procedimento, a aprovação das peças do procedimento, a designação do júri, a decisão de qualificação dos candidatos e a decisão de adjudicação, bem como os restantes actos cuja competência esteja atribuída ao órgão com competência para a decisão de contratar, deverem ser tomadas conjuntamente pelos órgãos competentes de todas as entidades que integram o agrupamento, eventualmente através de conferência procedimental, nos termos gerais (n.º 3 do artigo 39.º do CCP).

## **II.6. Via alternativa de contratação desagregada**

Alternativamente, embora não idealmente - por se perder o efeito económico e de eficiência administrativa da agregação de compras -, poderá a AMAL disponibilizar aos municípios e instituições de ensino modelos de peças procedimentais destinadas à aquisição individualizada dos produtos alimentares em causa.

Uma vez que estes procedimentos serão paralelos aos procedimentos de aquisição dos restantes produtos alimentares necessários à confecção das refeições será necessário, na fundamentação das respectivas decisões de contratar, demonstrar a diferente natureza da contratação, quer por via da especificações técnicas particulares, quer por via dos distintos objectivos de política pública que os programas-piloto pretendem atingir (nomeadamente para efeitos da eventual universalização daquele tipo de aquisições/refeições).

## **II.7 Vantagens (e Desvantagens) comparativas do modelo**

As vantagens do modelo que se propõe estão reveladas nos pontos antecedentes, mas podem resumir-se ao facto de haver uma adequação à intenção de promoção da política pública subjacente à expansão da utilização de certos produtos produzidos localmente. Esta conclusão decorre, essencialmente, do facto de, como se demonstrou, se tratar de um mecanismo de adesão simples para as instituições de ensino e para os municípios e, sobretudo, que após a adesão, lhes permite adoptar procedimentos de contratação pública simples e lineares (os procedimentos de consulta prévia) a fornecedores pré-seleccionados no acordo-quadro.

A única desvantagem que podemos apontar à solução - e que é apontada, em geral, ao acordo-quadro - é a estabilidade dos fornecedores, já que existem outros procedimentos - como os sistemas de aquisição dinâmicos - que permitem a entrada de novos fornecedores ao longo do tempo (no acordo-quadro o âmbito dos fornecedores é delimitado no procedimento de formação do acordo-quadro). No entanto, esta alternativa tem como importante óbice o facto de os candidatos qualificados num sistema de aquisição dinâmico não está obrigado a apresentar proposta se lhe for dirigido

um convite ao abrigo do sistema; já no acordo-quadro verifica-se uma obrigação de celebrar os contratos nas condições previstas no acordo-quadro. Esta importante diferença, a par com uma ainda muito parca experiência na utilização dos sistemas de aquisição dinâmicos, tornam este procedimento menos adequado que o que propomos.

Por outro lado, em termos organizatórios, funcionais e procedimentais, a centralização da formação e da gestão do acordo-quadro na AMAL tem vantagens sobre a mencionada via subsidiária de agrupamento de entidades adjudicantes. Em todo caso, na impossibilidade de concretizar a solução AMAL, esta segunda via está legalmente prevista e, por isso, tem plena habilitação para viabilizar o projecto. Para o efeito, seria decisivo associar ao projecto um número mínimo de entidades – municípios e instituições de ensino – e, num segundo momento, que uma dessas entidades – em princípio, um município – se constituísse formalmente como representante do agrupamento para a condução do procedimento de formação do acordo-quadro e para a respectiva gestão. Reunidas estas duas condições, absolutamente necessárias e essenciais, cremos que, também por esta via, será possível viabilizar a implementação do projecto.

Faculdade de Direito da Universidade de Coimbra, 3 de Abril de 2022

A handwritten signature in blue ink, reading "Licínio Lopes Martins", is centered on a light green rectangular background.

(Licínio Lopes Martins)

## ANEXO II

### INFORMAÇÃO REMETIDA AOS MUNICÍPIOS E AGRUPAMENTOS DE ESCOLAS NO ÂMBITO DO PROGRAMA DE COMPRAS PÚBLICAS

#### I – Fundamentação da natureza diferenciada da contratação

Nos procedimentos contratuais para a aquisição separada de produtos alimentares com vista à confeção das refeições piloto, propõe-se que na fundamentação para a sua aquisição sejam incluídos os pontos justificativos apresentados de seguida.

Considerando que:

- A Estratégia do Prado ao Prato, considera a transição para sistemas alimentares sustentáveis um fator determinante para se alcançar os objetivos climáticos estabelecidos pelo Pacto Ecológico Europeu;
- As orientações europeias no âmbito das *Green Public Procurement* colocam os serviços de alimentação e de fornecimento de refeições como um setor chave dos contratos públicos ecológicos para alcançar os objetivos de política ambiental uma vez que o setor público é responsável pela aquisição de grandes quantidades de alimentos, possuindo um forte potencial de influência do mercado;
- A Estratégia Nacional de Compras Públicas (ENCPE) recomenda aos organismos públicos a aplicação de critérios de adjudicação baseados em circuitos curtos, práticas de produção integradas e sazonalidade dos produtos;
- A Lei nº 34/2019 de 22 de maio define os critérios de seleção que devem ser considerados na aquisição de produtos alimentares nas cantinas e refeitórios públicos e que devem ponderar obrigatoriamente a sua qualidade, origem e impacto ambiental. Deve ser dada preferência a produtos de proximidade, de produção sazonal, detentores de certificação através de regimes de qualidade certificada, nomeadamente Modo de Produção Biológico (MPB), Denominação de Origem Protegida (DOP) e Indicação Geográfica Protegida (IGP);
- O Código dos Contratos Públicos através das alterações aprovadas pela Lei nº 30/2021, define medidas especiais de contratação pública, possibilitando a aquisição de produtos agroalimentares produzidos em modo biológico ou fornecidos por detentores do estatuto de agricultura familiar, até 10 000€, através de procedimentos de ajuste direto simplificado;
- No relatório “Auditoria às Compras Públicas Ecológicas” de 2020, o Tribunal de Contas refere como uma das principais conclusões que os critérios ambientais não

estão a ser definidos e adaptados à realidade nacional com a celeridade necessária, sendo necessário um esforço e compromisso por parte das instituições públicas;

- Os sistemas alimentares detêm um forte impacto na promoção da saúde pública, preservação dos recursos naturais, da paisagem, da biodiversidade e dos ecossistemas, na promoção da economia local e da inclusão social. Neste seguimento, a AMAL em estreita articulação com os municípios que a integram, pretende, através do projeto “Sistemas Alimentares Sustentáveis”, promover a implementação de refeições e programas piloto que fomentem a mudança para um mercado das refeições escolares mais sustentável, justo e inclusivo através do qual possam ser introduzidos de forma faseada e através de cadeias curtas de fornecimento, produtos alimentares produzidos na região do Algarve; certificados com regimes de qualidade IGP; produzidos em sistemas de produção ambientalmente sustentáveis (PRODI, MPB); produzidos por pequenos produtores locais ou com estatuto de agricultura familiar;
- Associado ao fornecimento das refeições piloto, pretende-se ainda desenvolver ações de educação e literacia alimentar, no sentido de informar, sensibilizar a comunidade escolar para a importância da alimentação e da valorização do meio rural e de todo o património natural e cultural associado;
- O Município de (xxx) pretende fornecer a refeição piloto do Produtos Hortofrutícolas sendo necessário iniciar os procedimentos pré-contratuais com vista à aquisição dos produtos.

## II- Informações gerais a integrar nos Cadernos de Encargos

- A preparação, acondicionamento, embalagem e transporte dos produtos deverá cumprir todos os requisitos e normativos legais em vigor;
- O preço constante da proposta adjudicada deve incluir todos os custos, encargos e despesas referentes ao transporte dos bens objeto do contrato e respetivos documentos, designadamente licenças, faturas, guias de transporte ou outros exigidos por lei, que devem acompanhar os bens desde o local de embarque até ao local de entrega e que são da responsabilidade do adjudicatário;
- Deverá ser estabelecido o local de entrega dos produtos e o período de tempo de antecedência mínima para a realização das encomendas. As encomendas dos produtos deverão ser realizadas com um período de antecedência mínima de pelo menos 96 horas;
- Deverão ser solicitados, com a proposta, os documentos comprovativos dos requisitos mencionados na proposta de cláusulas técnicas específicas, nomeadamente:

- i) Listagem de produtores/pescadores que fornecem a entidade concorrente e respetivas certificações: Certificação Modo de Produção Biológico, Certificação de Exploração com Estatuto de Agricultura Familiar, Documento Comprovativo da Localização Geográfica da Exploração.

### III – Proposta de Cláusulas Técnicas Específicas

#### Produtos Hortofrutícolas

1. Os produtos a fornecer são produtos hortícolas e fruta;
2. Os produtos a fornecer deverão ser produzidos e certificados em Modo de Produção Biológico;
3. Pelo menos 60% dos produtos fornecidos deverão ser provenientes de explorações agrícolas localizadas na NUT II Região do Algarve;
4. Os produtos a fornecer deverão ser provenientes de explorações agrícolas de pequena dimensão ou com estatuto de agricultura familiar;
5. Deverá ser garantido o fornecimento do produto através de circuitos curtos admitindo-se apenas o fornecimento direto pelo próprio produtor ou através de um único intermediário;
6. Os produtos a fornecer deverão ser frescos, de preferência sazonal, limpos de terra, sem raízes e folhas velhas, apresentar um grau de maturação aceitável e sem vestígios de deterioração;
7. As embalagens acondicionadoras devem ser de material compatível com uso alimentar, lavável e apresentarem-se limpas no ato da entrega.

### IV – Modelo de Avaliação da Proposta

Avaliação Monofator (preço 100%)

### V – Produtores Identificados

Fornecedores	Morada	Contactos
Quinta das Seis Marias	Rua da Escola Primária, Sargaçal 8600-325 Lagos	Fátima Torres: 916 704 894 <a href="mailto:quintaseismarias@gmail.com">quintaseismarias@gmail.com</a>
Mercearia Bio	Rua das Comunicações Edifício Casa do Rio Loja C 8500-657 Portimão	Pedro Gonçalves: 961 563 777 <a href="mailto:mb@merceariabio.pt">mb@merceariabio.pt</a>
Convento Bio	Convento do Carmo Sítio do Carmo, EN 125 8400-405 Algarve,	Pina: 917 813 064 / 960 243 226 <a href="mailto:geral@conventbio.com">geral@conventbio.com</a>

AL-Bio Associação Agroecológica do Algarve	Monte do álamo, Poço Do álamo, Cp 111z 8800 - 254 Tavira	Inês Mesquita <a href="mailto:albiotavira@gmail.com">albiotavira@gmail.com</a>
---	--	---

## Pescado

### Lote A - Peixe Selvagem e Cefalópodes

1. Os produtos a fornecer são peixe selvagem e cefalópodes;
2. O peixe e cefalópodes a fornecer deverão ser capturados em águas do mar da Costa Algarvia, provenientes da pesca artesanal, admitindo-se o fornecimento das seguintes espécies:

**Peixe:** Cavala, Tamboril Preto, Tamboril Branco, Dourada, Pescada Branca, Azevia, Azevia Raiada, Abrótea, Raia Lenga, Pata Roxa, Pata Roxa Denisa, Tintureira;

**Cefalópodes:** Polvo Vulgar, Choco Vulgar;

3. Poderão ser admitidas outras espécies desde que capturadas no mar da Costa Algarvia;
4. Deverá ser garantido o fornecimento dos peixes e cefalópodes através de circuitos curtos admitindo-se a existência de apenas um único intermediário entre a lota e os refeitórios escolares;
5. O fornecimento de peixe e cefalópodes é efetuado duas vezes por mês;
6. Não poderá ser entregue a mesma espécie de peixe em dois fornecimentos consecutivos;
7. O peixe e cefalópodes deverão ser entregues em fresco ou congelados, de acordo com o solicitado pela entidade adjudicante na nota de encomenda;
8. O peixe fresco deverá ser fornecido eviscerado (sem escamas, vísceras, guelras e barbatanas), cortado, escalado ou filetado e os cefalópodes convenientemente limpos para confeção;
9. O tempo decorrido entre a captura no mar e a entrega do peixe e cefalópodes fornecidos frescos, nos locais previstos, não deve ser superior a 48 horas;
10. O peixe congelado deverá ser fornecido eviscerado (sem escamas, vísceras, guelras e barbatanas), cortado, escalado ou filetado e os cefalópodes convenientemente limpos para confeção;
11. Só será aceite peixe congelado desde que submetido a processo de ultracongelação a azoto líquido;



12. O tempo decorrido entre a captura do peixe, o período congelação e a entrega nos refeitórios não deverá ser superior a 30 dias;
13. Não serão aceites peixes e cefalópodes com defeitos de preparação na evisceração, corte ou escala, amputações, excesso de sangue ou com alterações características de conservação. Qualquer alteração verificada após a sua preparação ou confeção quer em termos de alterações de cheiro ou desidratação acentuada de produto será causa de rejeição. Quaisquer outros defeitos de ordem sanitária serão da inteira responsabilidade do fornecedor.

### Quantidades

Designação	Unidades	Quantidade Estimada
Peixe e Cefalópodes do Mar da Costa Algarvia	Quilos (Kgs)	Cavala: Kg. Tamboril Preto: Kg. Tamboril Branco: Kg Dourada: Kg Pescada Branca: Kg Azevia: Kg Azevia Raiada: Kg Abrótea: Kg Raia Lenga: Kg Pata Roxa: Kg Pata Roxa Denisa: Kg Tintureira: Kg Polvo vulgar: Kg Choco vulgar: Kg

### Lote B – Peixe Aquacultura

1. O produto a fornecer é peixe fresco proveniente de explorações de aquacultura em sistema de Tanques de Terra e Offshores do Mar da Costa Algarvia
2. São admitidas a fornecimento as seguintes espécies de peixe: Robalo e Dourada.
3. Deverá ser garantido o fornecimento dos peixes e cefalópodes através de circuitos curtos admitindo-se apenas o fornecimento direto pelo próprio produtor ou através de um único intermediário;
4. O fornecimento de peixe será realizado durante os meses de dezembro, janeiro e fevereiro;

5. O peixe deverá ser fornecido fresco ou congelado, de acordo com o solicitado pela entidade adjudicante na nota de encomenda.
6. O peixe fresco deverá ser fornecido eviscerado (sem escamas, vísceras, guelras e barbatanas), cortado, escalado ou filetado, de acordo com o solicitado pelo adjudicante na nota de encomenda;
7. O tempo decorrido entre a captura do peixe fresco e a entrega nos refeitórios escolares não deverá ser superior a 48 horas;
8. O peixe congelado deverá ser fornecido eviscerado (sem escamas, vísceras, guelras e barbatanas), cortado, escalado ou filetado, de acordo com o solicitado pelo adjudicante na nota de encomenda;
9. O tempo decorrido entre a captura do peixe, o período congelação e a entrega nos refeitórios não deverá ser superior a 30 dias.
10. Só será aceite peixe congelado desde que submetido a processo de ultracongelação a azoto líquido.
11. Não serão aceites peixes com defeitos de preparação (evisceração, corte, escala, amputações) ou com alterações características de má conservação. Qualquer alteração verificada após a sua preparação ou confeção quer em termos de alterações de cheiro ou desidratação acentuada de produto será causa de rejeição. Quaisquer outros defeitos de ordem sanitária serão da inteira responsabilidade do fornecedor.

#### Quantidades

Designação	Unidades	Quantidade Estimada
Peixe proveniente de explorações de aquicultura em esteiro (mar da costa algarvia)	Quilos (Kgs)	Robalo: Kg Dourada: Kg

#### IV – Modelo de Avaliação da Proposta

Avaliação Monofator (preço 100%)

#### VI – Fornecedores Identificados

Fornecedores	Morada	Contactos
--------------	--------	-----------

<b>Nutrifresco</b>	Vale Paraíso Edifício 6 – Arm. C e D 8200-567 Albufeira	Pedro Bastos: 96 24 97 660 <a href="mailto:pedrobastos@nutrifresco.pt">pedrobastos@nutrifresco.pt</a>
<b>Cristóvão &amp; Coelho</b>	Mercado Municipal, Largo Doutor Francisco Sá Carneiro 8000-151 Faro	289 827 866 /933 813 750 <a href="mailto:cristovaoe Coelho@hotmail.com">cristovaoe Coelho@hotmail.com</a>
<b>COOPaqua</b>	Sapal do Vale da Lama 8600-258 Odiáxere - Lagos	Jorge Raposo: 911 955 571 <a href="mailto:geral@coopaqua.pt">geral@coopaqua.pt</a>
<b>Congelagos</b>	Vale de Coitos, Odiaxere – Caixa Postal 482 – X 8600-001 Lagos	<a href="mailto:compras@congelagos.pt">compras@congelagos.pt</a> 928 501 442
<b>OlhãoPesca – Organização de Produtores de Pesca do Algarve, CRL</b>	Rua do Soldador, Lote 79 - Zona Industrial; Apartado 394 EC Olhão 8700-913 Olhão	<a href="mailto:geral@olhaopesca.pt">geral@olhaopesca.pt</a> 289703218
<b>Quarpesca – Associação de Armadores e Pescadores de Quarteira</b>	Rua D. João V C Com Miravila - loja 10  8125-207 Quarteira	<a href="mailto:quarpesca@clix.pt">quarpesca@clix.pt</a> 289 323 528
<b>Associação de Armadores de Pesca da Fuzeta</b>	Edifício da Lota, Largo 1º de Maio, s/n 8700-038 Fuzeta	<a href="mailto:aapfuzeta@gmail.com">aapfuzeta@gmail.com</a> 289 147 223

## Batata Doce

1. O produto a fornecer é a Batata Doce de Aljezur IGP – Indicação Geográfica Protegida;
2. O produto deverá cumprir os requisitos técnicos constantes no *Caderno de Especificações Batata Doce de Aljezur IGP*;
3. O produto a fornecer deverá ser proveniente de explorações agrícolas de pequena dimensão ou com estatuto de agricultura familiar;
4. Deverá ser garantido o fornecimento do produto através de circuitos curtos admitindo-se apenas o fornecimento direto pelo próprio produtor ou através de um único intermediário;
5. As batatas deverão ser fornecidas inteiras, limpas de terra, sem raízes, embaladas em sacos com um peso máximo de 10 kgs;

6. Não será aceite produto com sinais evidentes de deterioração fisiológica (podridão, cortes e fendas, início de brotação).

Designação	Unidades	Quantidade Estimada
Batata Doce Aljezur IGP	Quilos (Kgs)	Batata Doce Kgs

#### IV – Modelo de Avaliação da Proposta

Avaliação Monofator (preço 100%)

#### V- Produtores Identificados

Fornecedores	Morada	Contactos
Associação de Produtores de Batata Doce de Aljezur	Parque Industrial da Feiteirinha, lote 15, 8670-440 Rogil	Pedro Louro: 282 994 337 sweetpotatoaljezur@gmail.com

#### Fruta (Citrinos)

1. Os produtos a fornecer são Citrinos do Algarve IGP;
2. São admitidas a fornecimento as seguintes variedades de citrinos: laranja, tangerina e clementina;
3. O produto deverá cumprir os requisitos técnicos constantes no *Caderno de Especificações Citrinos do Algarve IGP*;
4. O produto a fornecer deverá ser proveniente de explorações agrícolas de pequena dimensão ou com estatuto de agricultura familiar;
5. Deverá ser garantido o fornecimento do produto através de circuitos curtos admitindo-se apenas o fornecimento direto pelo próprio produtor ou através de um único intermediário;
6. Os produtos a fornecer deverão ser frescos e apresentar um grau de maturação aceitável, sem vestígios de deterioração;
7. As embalagens acondicionadoras devem ser de material compatível com uso alimentar, lavável e apresentarem-se limpas no ato da entrega.

Designação	Unidades	Quantidade Estimada
Citrios do Algarve IGP	Quilos (Kgs)	Laranja: Kg Clementina: Kg Tangerina: Kg

#### IV – Modelo de Avaliação da Proposta

Avaliação Monofator (preço 100%).