

SISTEMAS ALIMENTARES SUSTENTÁVEIS

SUB PROJETO 2: ESTRUTURAÇÃO DO MERCADO
INSTITUCIONAL DO ALIMENTO
FASE 2: AÇÕES-PILOTO



Cofinanciado por:





PROPRIEDADE

AMAL – Comunidade Intermunicipal do Algarve

Coordenação

Miguel Piseiro de Freitas

Equipa



Sofia Freitas
Sandra Correia
Ana Martins



Artur Gregório
Vânia Martins
Filipa Guerreiro
Ana Arsénio
Carlos Paiva



Francisco Sarmento
Lissa Morais

Março de 2023



Índice

Sumário Executivo.....	5
Resumo Conceptual e Metodológico.....	6
Saúde Pública	7
Sustentabilidade Ambiental.....	8
Economia Local	8
Reorganização das Cadeias Curtas de Comercialização	9
Estruturação do Mercado Institucional de Alimentos	10
Ações Piloto	15
Modelo de Implementação das Ações Piloto	16
Programa de Compras Públicas para a Aquisição de Alimentos.....	16
Programa Integrado de Alimentação Escolar Saudável e Sustentável	16
Programa de Compras Públicas de Alimentos.....	18
Programa Integrado de Alimentação Escolar Saudável e Sustentável	21
Análise nutricional e adequação das ementas	21
Sessões de informação dirigidas aos produtores para garantir a adesão ao processo	22
Formação e Capacitação dos profissionais dos refeitórios escolares.....	24
Elaboração de material pedagógico para literacia alimentar e nutricional para pais e encarregados de educação	26
Realização de ações de educação alimentar - ações complementares.....	27
Constituição, mobilização e funcionamento do “Conselho de Alimentação Escolar”	29
Instrumentos de Apoio ao Fornecimento de Produtos Locais nos Refeitórios Escolares	32
Definição da base territorial das ações, com zonamento dos produtores a partir da conceção do tipo de produtos e das refeições a fornecer.....	32
Elaboração de um regulamento de funcionamento da cadeia curta e dos contratos de adesão das instituições e dos produtores	34
Elaboração de um plano de produção conjunto e planos de produção individuais para garantir a produção e disponibilização dos produtos de acordo com as necessidades definidas.....	35
Refeições Piloto - Resultados.....	38
Refeições Fornecidas por Município e Tipologia de Produto	39
Valor Económico e Quantidades de Produto por Tipologia.....	42
Fornecimento de Refeições por Município.....	45
Conclusão.....	57
Anexos.....	62
Anexo I – Dossier de Recursos Pedagógicos	Erro! Marcador não definido.



Anexo II – Normas de Funcionamento dos Grupos de Trabalho	63
Anexo III – Proposta de Deliberação CME	66
Anexo IV – Regulamento de Funcionamento da Cadeia Curta	69
Anexo V – Caracterização da Oferta de Hortofrutícolas.....	74
Anexo VI – Registo de Produção de Produtos Frescos	76
Anexo VII – registo de Consumo de Produtos Frescos	77
Anexo VIII – Planificação da Produção de Batata Doce	78
Anexo IX – Modelo de Regulamento da Cadeia Curta.....	Erro! Marcador não definido.
Anexo X- Zonamento de Produtores	Erro! Marcador não definido.
Anexo XI– Regulamento da Cadeia Curta	Erro! Marcador não definido.



Sumário Executivo

O presente relatório compreende a sistematização do trabalho desenvolvido na promoção de *Sistemas Alimentares Sustentáveis*, um projeto desenvolvido pela AMAL, financiado pelo CRESC Algarve com objetivo de aproximar agricultura e ambiente, estimulando a alteração de comportamentos de compra coletiva para agilizar circuitos curtos de comercialização e hábitos de consumo saudáveis, nos refeitórios escolares da Região. No Algarve, 6 milhões de refeições anuais são servidas nas cantinas escolares, num mercado de 13 milhões de euros, constituindo uma alavanca com potencial enorme para organizar, de forma progressiva, os mercados públicos de alimentos a partir de compras de proximidade.

Num primeiro momento do documento é efetuado um resumo do enquadramento conceptual e metodológico do projeto com a descrição dos objetivos iniciais, das fases de implementação e a síntese dos principais resultados alcançados em cada uma delas. Os momentos posteriores reportam o trabalho desenvolvido no âmbito da implementação das Ações Piloto – Fase 2 do Sub Projeto 1 (Mercado Institucional do Alimento) e os resultados alcançados.

Como grande resultado do projeto destaca-se o facto de mais de metade dos municípios do Algarve (10 de 16) terem estabelecido, durante o ano letivo 2022/2023, contratos de fornecimento de produtos locais para os refeitórios escolares no valor aproximado de 434 mil euros, representando os primeiros passos na efetivação de um compromisso entre municípios, agrupamentos de escolas e produtores locais na transição para modelos e sistemas alimentares mais sustentáveis, com impactos positivos para o ambiente, a economia local e para a coesão social e económica do território.

RESUMO CONCEPTUAL E METODOLÓGICO



Promover um crescimento sustentável representa um dos principais compromissos e desafios da UE e dos seus estados membros, preconizado nas principais estratégias europeias, nomeadamente no Pacto Ecológico Europeu, para a próxima década. Os sistemas alimentares desempenham um papel de grande relevância na transição para um modelo de crescimento sustentável e inclusivo, uma vez que compreendem o conjunto de processos que inclui a produção, o processamento, a distribuição, o abastecimento, a comercialização e o consumo de alimentos. Promover práticas mais sustentáveis em toda a fase da cadeia de valor representa, por isso, impactos e efeitos positivos na sustentabilidade dos recursos, dos ecossistemas e da biodiversidade. A promoção de cadeias curtas de abastecimento e de comercialização, induzindo a redução de intermediários entre produtor e consumidor final e consequente diminuição do consumo de energia e emissões de CO₂ na produção, conservação e transporte de alimentos, a valorização da agricultura familiar, o favorecimento de modos de produção sustentáveis e a preferência por produtos qualificados (IGP, DOP) que garantem a sua ligação ao local, constituem alguns exemplos de práticas promotoras da sustentabilidade dos sistemas alimentares.

As cantinas públicas escolares servem milhares de refeições anuais podendo, por isso, desempenhar um papel de relevante importância na transição para sistemas alimentares mais sustentáveis. Foi com este propósito que a AMAL se propôs a desenvolver o projeto “Sistemas Alimentares Sustentáveis” financiado pelo CRESC Algarve propondo a “implementação de um sistema de compras públicas agregadas da produção local para abastecimento dos refeitórios escolares da Região, baseados em circuitos curtos de comercialização, assentes em modos de produção e consumo ambientalmente sustentáveis promotores da biodiversidade, dos conhecimentos tradicionais e das dietas saudáveis, com foco na dieta mediterrânica.”

O fornecimento de alimentos locais e sazonais nos refeitórios escolares da Região do Algarve, representa um importante pilar para a transição para sistemas alimentares mais sustentáveis, com impactos significativos em vários domínios:

Saúde Pública

A qualidade nutricional dos alimentos servidos nos refeitórios é determinante para o crescimento saudável das crianças e jovens, devendo as refeições escolares incluir alimentos de proximidade, frescos e respeitadores da sazonalidade. De uma forma geral, estes alimentos apresentam características organoléticas superiores, com um período reduzido de transporte e distribuição



entre a origem e o consumo, o que significa uma menor perda de nutrientes após a colheita. Estes benefícios nutricionais estão subjacentes à Dieta Mediterrânica, classificada como património cultural imaterial da humanidade, amplamente reconhecida como sistema alimentar saudável e sustentável. As bases e princípios da Dieta Mediterrânica assentam, entre outros, nos princípios da biodiversidade e sazonalidade, nos produtos tradicionais, locais e amigos do ambiente, privilegiando o consumo de produtos vegetais produzidos localmente, frescos e da época e o consumo do pescado. A promoção da Dieta Mediterrânica nas escolas representa, por isso, uma excelente forma de promover uma alimentação adequada, quer do ponto de vista nutricional, quer da disseminação dos conceitos de sustentabilidade ambiental, das vantagens da produção de proximidade e da proteção dos valores culturais.

Sustentabilidade Ambiental

O consumo de alimentos é um dos maiores responsáveis da elevada pegada ecológica derivada de três 3 fatores principais: 1. Cultura com elevado consumo de peixe e carne, 2. Elevado desperdício alimentar e 3. Elevada dependência de importação de produtos alimentares. Considera-se, por isso, que as cantinas públicas escolares, que servem milhões de refeições anuais, poderão desempenhar um papel relevante para a promoção de práticas de produção e consumo mais sustentáveis. Para tal, é essencial a alteração de critérios referentes aos processos de contratação pública para a aquisição de alimentos e/ou serviços de fornecimento de refeições escolares ajustando-os de forma a promover práticas mais sustentáveis e com menor impacto ambiental, introduzindo critérios ecológicos que promovam compras que não se baseiem apenas no critério preço mais baixo e que privilegiem, entre outros, os circuitos de proximidade, a valorização dos produtos locais, a pequena produção e a agricultura familiar.

Economia Local

A alteração do modelo vigente de compras públicas permitirá criar condições de participação de micro, pequenas e médias empresas da Região no fornecimento e abastecimento dos refetórios escolares, fomentando conseqüentemente o dinamismo e robustecimento económico local, a criação de emprego e de riqueza, fortalecendo a coesão territorial.



O desenvolvimento do projeto “Sistemas Alimentares Sustentáveis” teve como objetivo promover a transição para um modelo mais sustentável de fornecimento de refeições escolares na Região, através da:

- Reorganização e operacionalização de cadeias curtas de comercialização para fornecimento de refeitórios escolares;
- Valorização do dinamismo económico territorial através da otimização da produção local, do reconhecimento das espécies autóctones e de produtos de grande relevância na Região;
- Introdução de critérios ecológicos nos procedimentos de contratação pública no âmbito da aquisição de bens alimentares para os refeitórios escolares;
- Sensibilização e consciencialização da comunidade escolar para a importância e impacto das escolhas alimentares na saúde pública, na sustentabilidade ambiental, na economia local e na inclusão social.

Tendo em consideração os objetivos propostos e a necessidade de atuar, por um lado, no planeamento e organização da produção primária e das cadeias curtas de comercialização e, por outro, no processo de compra pública de alimentos e a sua introdução faseada nos refeitórios, a execução do projeto desenvolveu-se através da operacionalização de dois subprojectos realizados de forma paralela e complementar:

- Sub projeto 1 – Reorganização das cadeias de comercialização;
- Sub projeto 2 – Estruturação do mercado institucional do alimento:
 - Fase 1 – Valoração do Mercado Institucional do Alimento;
 - Fase 2 – Definição das Ações Piloto;
 - Fase 3 – Programa de Compras Públicas de Alimentos.

Reorganização das Cadeias Curtas de Comercialização

No âmbito do sub projeto 1 – Reorganização das Cadeias Curtas de Comercialização - procedeu-se à caracterização das cadeias curtas de comercialização e dos produtores que a protagonizam, através da caracterização dos produtores integrados nos mercados locais e em iniciativas de valorização da produção; ao diagnóstico dos mercados locais e à definição de uma tipologia de agentes com potencial de inovação, à identificação dos principais estrangulamentos, oportunidades e estratégias para a estruturação de (novas) cadeias curtas e a identificação dos produtores com posições de destaque para os sistemas alimentares escolares.



Do trabalho realizado neste âmbito, apontam-se como principais conclusões:

- Apesar da enorme diversidade de situações encontradas no território, em todos os casos foi observada a existência de três tipos de produtores: o grande, o médio e o pequeno. Os limites de área que permitem separar uns dos outros dependem da cultura principal do sistema de produção que, por sua vez, depende das condições edafoclimáticas da região onde estão localizadas;
- É o médio produtor que apresenta mais capacidade e interesse em beneficiar de projetos de compras públicas. Normalmente jovem, com formação elevada, tem dificuldade em escoar a sua produção, ao contrário dos grandes que contam com contratos com grandes empresas de exportação e supermercados. Contudo, tem grande capacidade de iniciativa, criando associações e redes informais;
- Os produtores biológicos, regra geral, constituem um tipo especial de médio produtor que é encontrado sobretudo no litoral;
- O pequeno produtor tem a quase totalidade da sua produção destinada aos mercados locais. Assim, o seu envolvimento em mercados institucionais dependerá sempre da sua capacidade de aumentar a produção, sob pena de apenas lhe oferecer um mercado para escoar produtos que já têm destino. Além disso, exigirá sempre um grande esforço de organização desses produtores e construção de redes de agregação necessárias para fornecer às escolas. Assim, o apoio a pequenos produtores deverá sempre implicar o protagonismo dos médios, de acordo com a tipologia apresentada.

Estruturação do Mercado Institucional de Alimentos

Fase 1 – Valoração do Mercado Institucional de Alimentos

A estruturação do mercado institucional do alimento com vista ao desenvolvimento de um sistema alimentar mais sustentável pressupõe um conhecimento prévio da realidade na Região do Algarve, no que respeita ao fornecimento de refeições nas escolas públicas. Desta forma, foi efetuado um trabalho de auscultação e envolvimento dos principais intervenientes no fornecimento das refeições escolares, nomeadamente os municípios e os Agrupamentos de Escolas. Foram envolvidos neste trabalho de auscultação os 16 municípios da Região e os respetivos Agrupamentos de Escolas,

através de entrevistas e questionários. Da análise realizada foram apurados como principais resultados:



São servidas por ano letivo cerca de 6 milhões de refeições o que equivale a cerca de 13,3 milhões de euros. Almoçam nos refeitórios escolares cerca de 49% dos alunos matriculados. Se todos os alunos matriculados almoçassem nas escolas seriam servidas quase 12 milhões de refeições, o que corresponderia a um valor económico de aproximadamente 23,5 milhões de euros;



É no pré-escolar e no 1º Ciclo do Ensino Básico onde se regista a maior percentagem de alunos que almoça nos refeitórios, cerca de 86%. Esta percentagem diminui à medida que os alunos vão progredindo no nível de ensino (no ensino secundário a percentagem de alunos que almoça é de apenas 14%);



A modalidade dominante de fornecimento de refeições escolares é a exploração própria sendo, por isso, os municípios e os Agrupamento de Escolas os grandes responsáveis pela compra pública dos alimentos necessários ao fornecimento das refeições. Esta modalidade permite aos municípios um maior controlo na origem dos produtos, na sazonalidade, nos modos de produção e, portanto, na qualidade dos alimentos adquiridos.

Esta prevalência de exploração própria dos refeitórios escolares representa uma singularidade do território considerando que existe uma tendência crescente de opção pela modalidade de serviços externos registada noutros regiões.



O preço mais baixo foi referido como o critério predominantemente utilizado pelos municípios nos procedimentos de contratação pública para aquisição de alimentos, embora exista uma preocupação crescente relacionada com a sustentabilidade ambiental e a qualidade nutricional das refeições.



Da análise da amostragem realizada às ementas das escolas da Região, evidencia-se a predominância de peixe congelado e processado, a fruta e os legumes provenientes de grandes cadeias de distribuição, alguns importados.

Fase 2 – Ações Piloto

Por forma a dar os primeiros passos na estruturação de uma cadeia de fornecimento de refeições escolares com vista à transição para um sistema alimentar mais sustentável e saudável propôs-se a implementação de ações piloto por forma a testar novos modelos e instrumentos para a introdução de alimentos saudáveis e sustentáveis. Entendeu-se que o fornecimento de refeições escolares confeccionadas com alimentos saudáveis e sustentáveis em dias específicos de cada mês do ano letivo, com uma periodicidade mais reduzida, permitiria aproximar de forma gradual a capacidade produtiva e as condições logísticas de fornecimento da produção local às quantidades e necessidades dos refeitórios escolares, por forma a garantir o abastecimento das cantinas das escolas públicas com variedade e regularidade sem constrangimentos de rutura e dificuldades na cadeia de abastecimento.

A definição das ações piloto teve por base a indicação de alimentos de acordo com os seguintes critérios de sustentabilidade:

- Produzidos efetivamente na Região do Algarve;
- Qualificados com regimes de qualidade DOP ou IGP;
- Produzidos em sistemas de produção ambientalmente sustentáveis;
- Produzidos por pequenos produtores locais;
- Originários de cadeia curta de distribuição em que se garanta a existência de apenas um intermediário entre o produtor e o consumidor;
- Adequados aos princípios da Dieta Mediterrânica, respeitando a sazonalidade e a qualidade nutricional.

Com base nestes critérios foram propostas quatro refeições piloto:



- **Peixe fresco pescado no mar da Costa Algarvia proveniente de pesca artesanal;**
 - Espécies de elevado valor nutricional;
 - Espécies específicas da costa algarvia cuja pesca seja efetuada por pequenos pescadores e/ou pesca artesanal;
 - Espécies com boa relação qualidade preço;
 - Espécies cujo consumo se possa adaptar mais facilmente às crianças e jovens.
 - Exemplos de espécies: cavala, carapau, lula, polvo, dourada, pata roxa, raia, tamboril, etc.

Batata Doce de Aljezur (IGP)

- Produto produzido na Região do Algarve com qualificação IGP - Identificação Geográfica Protegida.
- Cultura dominante no concelho de Aljezur produzida essencialmente por pequenos agricultores.
- Fonte vegetal rica em várias vitaminas e nutrientes.

Refeição Mediterrânica Bio

- Refeição de base vegetal confeccionada com produtos provenientes da agricultura biológica, provenientes da Região do Algarve.

Fruta Fresca Local

- Fruta fresca, respeitando e privilegiando a sazonalidade das produções e a especialização no domínio dos citrinos.
- Frutos secos (amêndoa) provenientes de explorações agrícolas locais.



Fase 3 – Programa de Compras Públicas

O fornecimento das refeições piloto nos refeitórios escolares implicou o processo de aquisição de alimentos por parte dos municípios e Agrupamentos de Escolas, tendo sido os municípios apoiados no processo de compra pública por forma a garantir o acesso dos produtores locais aos procedimentos pré-contratuais. Desta forma, foi prestado o apoio técnico – resumido no capítulo apresentado de seguida – aos municípios e aos produtores/agregadores de produtos locais por forma a garantir, por um lado, o apoio na elaboração dos cadernos de encargos para a contratação pública e, por outro, o apoio aos fornecedores nos procedimentos inerentes às plataformas de contratação.

AÇÕES PILOTO



Modelo de Implementação das Ações Piloto

As refeições piloto foram implementadas de acordo com um modelo composto por dois programas: um programa associado à compra pública de alimentos abrangente a todos os municípios que manifestaram interesse em implementar as refeições piloto e um programa integrado de alimentação escolar saudável e sustentável implementado num conjunto mais restrito de municípios onde, para além da compra públicos de alimentos, foi desenvolvido um conjunto alargado de atividades de governança, capacitação e promoção da literacia alimentar nas escolas.

Programa de Compras Públicas para a Aquisição de Alimentos

Objetivo: 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

Objetivo: Programa complementar ao programa de compras públicas que visou a definição e criação de um modelo de governança das atividades do projeto e a realização de ações de capacitação e literacia na comunidade escolar:

- 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.

Com base neste modelo de implementação foram apoiados 11 municípios que manifestaram interesse na adesão às refeições piloto através do Programa de Compras Públicas, dos quais 3 - Aljezur, São Brás de Alportel e Castro Marim - beneficiaram, ainda, das ações respeitantes ao Programa Integrado de Alimentação Escolar Saudável e Sustentável (Figura 1).



Figura 1 - Municípios que beneficiaram dos programas de compras públicas e de alimentação saudável e sustentável



Programa de Compras Públicas de Alimentos

Estando as instituições públicas obrigadas às regras de contratação pública, a aquisição de bens alimentares para a confeção das refeições escolares respeitou as orientações e normas legais previstas no Código dos Contratos Públicos. Para além de uma obrigatoriedade à qual se devem submeter os organismos públicos, a contratação pública, em particular o modelo de contratação pública ecológica, constitui um instrumento poderoso e fundamental para promover a sustentabilidade dos sistemas alimentares e de garantir o acesso de pequenos produtores aos concursos públicos lançados pelos municípios e agrupamentos de escolas para a aquisição de produtos alimentares.

Considerando que nesta primeira fase de implementação as quantidades de alimentos eram mais reduzidas, não justificando, por si só, a elaboração de um Acordo Quadro da AMAL, a compra pública foi realizada de forma individualizada, por cada um dos municípios. Para tal, foram elaborados os conteúdos necessários aos documentos pré-contratuais, tendo por base as refeições piloto e as orientações da Estratégia Nacional de Compras Públicas Ecológicas, designadamente as especificações técnicas para cada tipologia de produto baseadas em critérios ecológicos identificados na tabela apresentada de seguida.

Critérios	Especificações Técnicas	Impacto Ambiental
Origem do Produto	<ul style="list-style-type: none">▪ Produto proveniente de Explorações Agrícolas localizadas na área geográfica da NUT II Região do Algarve▪ Produto proveniente do Mar da Costa Algarvia	<p>São respeitadas as variedades autóctones e os saberes e práticas tradicionais assim como a sazonalidade dos produtos e a pequena produção/agricultura familiar.</p> <p>São privilegiadas as pescas abundantes no mar da costa do Algarve provenientes da pesca artesanal promovendo-se a sustentabilidade e a biodiversidade marinha.</p>



Número de Intermediários no circuito de comercialização

- Fornecimento do produto através de circuitos curtos admitindo-se a existência de apenas um único intermediário entre o produtor primário (ou a lota) e os refeitórios escolares.

É privilegiada a proximidade geográfica entre produtores/pescadores e refeitórios escolares, diminuindo-se a pegada ecológica e o desperdício alimentar associado à distribuição e comercialização ao longo de toda a cadeia alimentar.

Qualificação do Produto

Indicação da denominação IGP do produto:

- *Citrinos do Algarve IGP*
- *Batata Doce de Aljezur IGP*

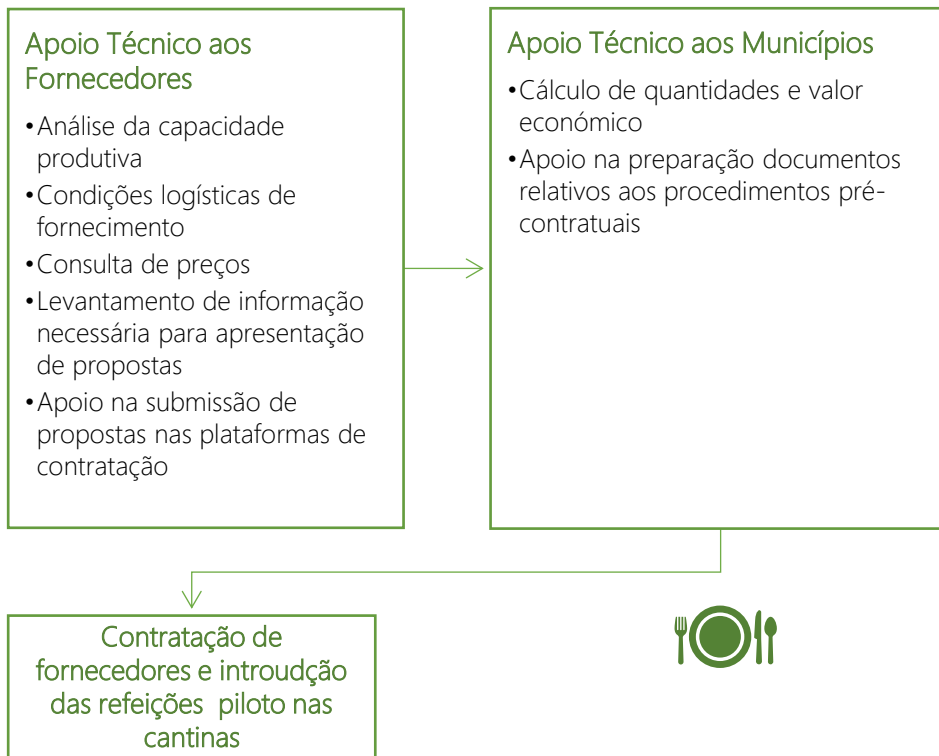
A denominação IGP permite identificar um produto originário de uma determinada Região, neste caso, do Algarve, que possui determinada qualidade ou características e que são atribuídas à sua origem geográfica. Ao selecionar produto IGP do Algarve é garantido que o produto é local.

Certificação de Produto em Modo de Produção Sustentável

- % de produto certificado a fornecer (produto biológico, GLOBAL G.A.P. etc.)

A certificação em modos de produção sustentável garante a opção por produtos cultivados através de técnicas agrícolas menos evasivas, utilizando menos químicos. São, por isso, técnicas agrícolas menos agressivas aos ecossistemas e promotoras da biodiversidade.

A compra dos produtos alimentares necessários ao fornecimento das refeições piloto nas escolas requereu um trabalho de articulação com os municípios e Agrupamentos de Escolas e com os fornecedores dos vários produtos alimentares no sentido de assegurar as condições logísticas de fornecimento e as necessidades de abastecimento, para lançamento dos procedimentos pré-contratuais:



Durante o ano letivo 2021/2022 foram remetidas aos municípios as especificações técnicas para a batata doce de Aljezur, os produtos hortícolas, o pescado e a fruta local, a estimativa de quantidades de alimentos necessária, o valor económico e os contactos dos fornecedores previamente identificados, para que pudessem iniciar os procedimentos com vista à contratação de fornecedores e garantir o fornecimento de refeições piloto no início do ano letivo 2022/2023.

A elaboração dos procedimentos pré-contratuais relativos ao pescado, exigiu um maior esforço e acompanhamento uma vez que, por um lado, os refeitórios exigem o fornecimento do peixe previamente preparado (eviscerado e partido) e, por outro, as empresas fornecedoras de peixe fresco não têm como prática regular a preparação de propostas em termos de compras públicas e a utilização das respetivas plataformas. Esta dificuldade originou a necessidade de realização de sessões de apoio técnico aos fornecedores e municípios para indicação dos calibres das espécies de peixe, indicação de peso escorrido e peso em bruto, ajustamento das quantidades necessárias aos refeitórios e apoio aos fornecedores na utilização das plataformas de contratação.



Programa Integrado de Alimentação Escolar Saudável e Sustentável

Paralelamente ao trabalho desenvolvido no âmbito do Programa de Compras Públicas foi efetuado um apoio mais alargado aos três municípios que integraram o Programa Integrado de Alimentação Escolar Saudável e Sustentável: Aljezur, São Brás de Alportel e Castro Marim. O trabalho suplementar desenvolvido nestes municípios envolveu os diversos Stakeholders envolvidos no fornecimento de refeições escolares, designadamente produtores, comunidade educativa (profissionais dos refeitórios e professores) técnicos dos municípios e encarregados de educação, na concretização dos seguintes objetivos:

- Promoção e adequação as ementas às refeições piloto;
- Sensibilização de produtores;
- Promoção de literacia alimentar nas escolas;
- Sensibilização e capacitação dos responsáveis pela preparação e fornecimento de refeições nas escolas;
- Mobilização de um modelo de governação assente nos Conselhos Municipais de Educação.

Análise nutricional e adequação das ementas

A ementa é uma descrição das refeições a oferecer em determinado estabelecimento. Em contexto da alimentação coletiva esta ferramenta obedece a critérios específicos que permitem garantir uma oferta alimentar saudável, variada, segura e nutricionalmente equilibrada e completa. As ementas escolares devem respeitar as necessidades energéticas e nutricionais em função da idade dos estudantes, assim como seguir todas as orientações explanadas no referencial das refeições escolares públicas “Orientações sobre Ementas e Refeitórios Escolares 2018” da Direção-Geral da Educação (DGE) e com o apoio do PNPAS (DGS).

A ficha técnica é uma ferramenta de gestão aplicada no âmbito da alimentação coletiva e “permite uma padronização da refeição e do serviço, o controlo da qualidade, do desperdício e do custo, assim como determina a composição nutricional da refeição, sendo ainda fundamental para efetuar a previsão da encomenda e do aprovisionamento dos géneros alimentícios”.

Dois dos municípios integrantes do Programa Integrado de Alimentação Escolar e Saudável selecionaram a ação piloto da batata doce de Aljezur: São Brás de Alportel e Aljezur.

A introdução do piloto da batata-doce implica uma análise no plano de ementas, um novo cálculo das refeições a introduzir este alimento e reformulação das fichas técnicas correspondentes. Nesse sentido e de forma a continuar a garantir uma oferta alimentar saudável, variada, segura e nutricionalmente equilibrada e completa, os municípios foram apoiados pela Nutricionista no que diz respeito à escolha das sopas e pratos a integrar a batata-doce e à nova análise nutricional dessas refeições (ajuste de capitações, cálculo do valor energético, hidratos de carbono, proteína, lípidos e sal). Importa salientar que foram tidas em consideração todas as orientações e capitações recomendadas no referencial acima mencionado.

O gráfico 1 apresenta o total de pratos analisados e recalculados para a introdução da batata-doce. Por uma questão logística (poupança de tempo e poupança de energia) os municípios apostaram iniciar a introdução da batata-doce nas sopas e em pratos de peixe ou carne que já incluíssem de antemão o uso do forno, para assar a batata-doce.

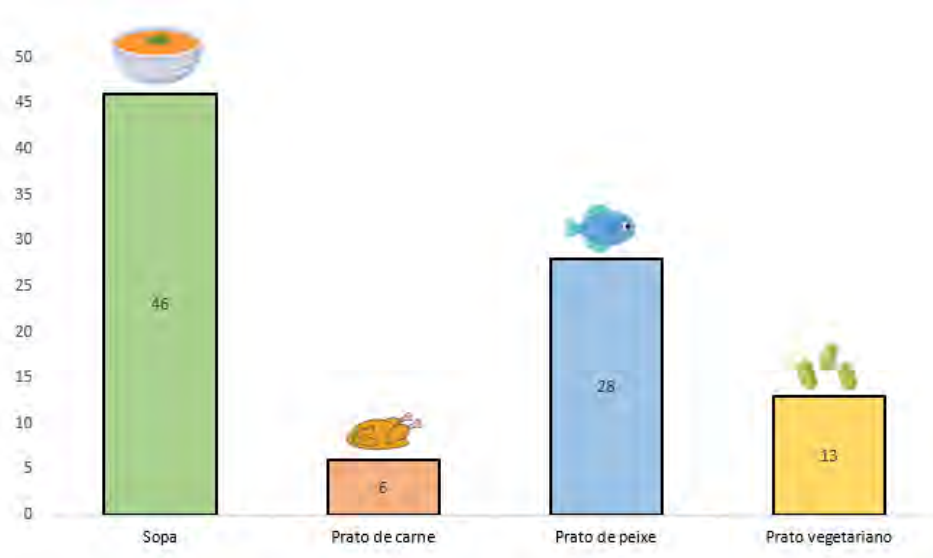


Gráfico 1: Pratos analisados e recalculados para a introdução da batata-doce

Sessões de informação dirigidas aos produtores para garantir a adesão ao processo

Um dos elementos-chave para o sucesso deste projeto são os produtores locais, portanto o trabalho com estes profissionais desde o início do projeto foi essencial. Foram realizadas sessões de informação onde foram dados a conhecer os objetivos e estratégias do projeto, realçando o papel importante destes profissionais e as mais-valias inerentes à adesão ao processo, sem criar falsas expectativas – passos pequenos, possíveis e progressivos. O objetivo central foi aferir o



interesse e disponibilidade dos produtores e agregadores para trabalharem articuladamente e fazerem parte deste projeto, podendo ser convidados para procedimentos futuros de contratação pública.

No Município de São Brás a sessão ocorreu a 1 de julho de 2021, no Centro de Artes e Ofícios, e teve como propósito apresentar o projeto aos produtores e ao Município e sondar o seu interesse e disponibilidade para participar. O Município de São Brás contactou previamente 23 produtores e vendedores que têm presença regular no Mercado Municipal, tendo sido confirmado o interesse e disponibilidade apenas do Sr. Mário Celestino e do Sr. Armindo Crispim, que vieram a comparecer no encontro. O motivo pelo qual uma parte dos restantes não manifestaram interesse foi o facto de terem uma produção limitada que já é escoada através das vendas no Mercado Municipal, não tendo capacidade ou interesse para aumentar a produção. Além dos 2 produtores que participaram efetivamente no encontro, outros 7 referiram poder vir a ter interesse no projeto, tendo sido disponibilizados os seus contactos pelo Município. No encontro foi apresentado o projeto SAS, para abastecimento das escolas, juntamente com outra iniciativa a ser desenvolvida pela In Loco em parceria com outras entidades deste concelho, que pretendia o abastecimento da cantina de uma IPSS e de cabazes alimentares. Foram expostas estas oportunidades como possibilidades para escoamento futuro de produção e aumento das vendas. Ambos os participantes mostraram, no arranque da reunião, as suas preocupações face à situação atual das vendas e da produção (agravadas pela pandemia), estando em situações diferentes: o Sr. Armindo, dada a idade avançada, não tem capacidade/interesse em aumentar a sua produção, o Sr. Mário, revelou interesse e já organizou venda de capazes alimentares, em que agregava produtos locais e sazonais de outros produtores, referindo que a haver procura, pode organizar-se para produzir mais. Esta reunião foi um exemplo da frágil capacidade produtiva do concelho, mas revelou também a existência de um produtor jovem com capacidade para agregar e produzir, se devidamente motivado e envolvido no projeto, e o interesse de outros tantos vendedores/produtores que, não tendo estado presentes, poderão vir a ser mobilizados.

No Município de Aljezur a sessão de informação ocorreu em novembro de 2022 no mercado de produtores no Espaço Multiusos de Aljezur (EMA). Foram contactados previamente 23 produtores para dar a conhecer a ocorrência da sessão, tendo 14 confirmado o seu interesse e disponibilidade em participar na mesma. O Dr. Paulo Oliveira, do Município de Aljezur foi envolvido na organização da atividade desde o início e marcou presença na sessão. Ao todo estiveram presentes 9 produtores



que tinham sido previamente contactados, bem como foram identificados mais 3 que não constavam na base de dados. Para além da apresentação do estado atual dos trabalhos do projeto SAS, foi feita uma avaliação dos problemas dos produtores que naquele momento estavam a sentir e acolhimento de sugestões e ideias. Foi muito clara a apreensão geral face à falta de água, havendo produtores que já só estariam a produzir para consumo próprio pela falta de reservas de água que lhes permitisse a produção para comercialização. Este é um problema estrutural que muito condiciona a capacidade produtiva neste território.

O Município de Castro Marim nos últimos anos tem vindo a apostar e a investir no fornecimento de alimentos nas suas escolas que sejam provenientes de circuitos curtos. Como forma de garantir a adesão a este projeto e estabelecer uma relação de proximidade com o produtor e agregador António João Rodrigues, que trabalha com o Agrupamento de Escolas de Castro Marim há mais de uma década, este foi convidado a fazer parte do Grupo de Trabalho- Alimentação, saúde e nutrição criado no âmbito deste projeto e a participar nas reuniões. O mesmo convite foi realizado a outros produtores da localidade.

Ao todo o produtor e agregador António João Rodrigues participou em duas reuniões do Grupo de Trabalho, em outubro e novembro de 2022 respetivamente. Na primeira reunião foi-lhe apresentado o projeto e evidenciada a importância do papel dos produtores nos sistemas alimentares sustentáveis. Na segunda reunião foram auscultadas as sensibilidades e interesses do produtor António João Rodrigues. Este também assistiu à apresentação do Guião de Educação Alimentar.

Formação e Capacitação dos profissionais dos refeitórios escolares

O refeitório escolar constitui um espaço privilegiado de educação para a saúde, promoção de estilos de vida saudáveis e de equidade social, uma vez que fornece refeições nutricionalmente equilibradas, saudáveis e seguras a todos os alunos, independentemente do estatuto socioeconómico das suas famílias. Como tal, nos últimos anos várias têm sido as normas de utilização e de funcionamento dos refeitórios escolares publicados em Diário da República.

Os responsáveis de aprovisionamento e os assistentes operacionais de cozinha são os profissionais que trabalham diretamente com o planeamento e fornecimento de refeições. É imperativo que estes tenham mais do que apenas o conhecimento mínimo das normas em vigor (p.e: para que a Dieta Mediterrânica seja integrada nas ementas escolares é fundamental os responsáveis de



aprovisionamento e os assistentes operacionais de cozinha estarem sensibilizados para o tema, terem o conhecimento básico sobre este sistema alimentar e saber aplicar na prática). Para além disso o papel dos assistentes operacionais de cozinha nas escolas, envolve um progressivo aumento das suas competências que cada vez parecem ser mais abrangentes na intervenção junto dos alunos. É com estes que, muitas vezes, os alunos parecem ter um contacto mais estreito, sendo frequentes as relações de maior intimidade e confidencialidade. Por outro lado, estes profissionais são, frequentemente, intervenientes em diversas situações que colaboram na facilitação e na promoção do processo educativo.

O acompanhamento diário, efetuado por estes assistentes operacionais nos refeitórios das escolas, é de educação não formal, de incentivo e de ajuda aos alunos. Diariamente promovem o respeito pelo alimento, evitando e combatendo o desperdício alimentar, e promovem regras de convivência de atitudes positivas face a novos alimentos e novos sabores, muitas vezes de forma a reduzir a resistência para o consumo de alguns alimentos geralmente menos apreciados, como a sopa, os hortofrutícolas, o peixe, e as leguminosas. Têm, portanto, um papel complementar ao papel dos encarregados de educação na educação alimentar dos seus educandos.

É, assim, evidente a importância da formação contínua e consequente atualização de conhecimentos. Neste contexto realizaram-se 3 ações de capacitação teórico-práticas, uma em cada agrupamento escolar dos municípios piloto, com as assistentes operacionais de cozinha e responsáveis pelo aprovisionamento, tendo como mote a alimentação mediterrânica em contexto escolar.

A primeira parte de cada ação foi teórica, onde se abordou o projeto SAS; a importância da adoção de um modelo de produção e de consumo de bens alimentares sustentável na saúde humana e na saúde do planeta. Seguidamente foi feita a interligação destas temáticas com os princípios da Dieta Mediterrânica (um sistema alimentar promotor do bem-estar dos indivíduos e do planeta, que respeita a biodiversidade, os alimentos frescos, sazonais, locais e nacionais, a cultura e a sustentabilidade).

A segunda parte de cada ação foi prática, onde os participantes tiveram a oportunidade de confeccionar uma receita de base vegetal sob a orientação de um chef de cozinha.



Foram partilhadas técnicas de cozinha para diminuir o desperdício alimentar na preparação e confeção das refeições, para potenciar o sabor das refeições de uma forma saudável e para rentabilizar tempo e gasto energético.

No fim de cada ação, proporcionou-se um almoço convívio com os participantes das ações e ao qual se puderam juntar outros elementos dos Grupos de Trabalho.

Elaboração de material pedagógico para literacia alimentar e nutricional para pais e encarregados de educação

Foram produzidos diversos materiais educativos direcionados para toda a comunidade escolar (professores, colaboradores, estudantes e famílias) com o propósito maior de congregar toda a informação e mensagem transmitida e trabalhada ao longo do projeto SAS, em particular para:

- i) Esclarecer, informar e sensibilizar sobre a importância, impactos e benefícios dos Sistemas Alimentares Sustentáveis e do apoio aos produtores locais e familiares, através da adoção de hábitos de consumo alimentar responsáveis e dos padrões da dieta e do estilo de vida mediterrânico;
- ii) Contribuir para o entendimento conceptual e prático acerca de como pode, em casa e nas cantinas escolares, ser privilegiada uma alimentação saudável e sustentável;
- iii) Providenciar informação de base essencial para a adoção de hábitos alimentares saudáveis, em concomitância com os princípios da Dieta Mediterrânica, estimulando a redução do consumo de proteína animal e o aumento de soluções com alto valor nutricional, como hortofrutícolas e leguminosas locais e de época.

Os materiais produzidos foram compilados no Dossier de Recursos Pedagógicos – Dossier I podendo ser disponibilizados a todos os parceiros do projeto nos territórios abrangidos, para que sejam distribuídos e adaptados de acordo com as suas necessidades, podendo ser reproduzidos em formato papel ou digital e utilizados separadamente. Foi inclusivamente incluída uma atividade que consiste na criação de um Jogo da Glória aplicado à alimentação, que pode ser construído e depois jogado por diferentes faixas etárias.

Para além da elaboração desse material pedagógico para literacia alimentar e nutricional incluiu-se, na agenda da 3ª reunião de Grupo de Trabalho realizada em cada município, a apresentação



de material pedagógico para literacia alimentar e nutricional já existente, nomeadamente o Guião de Educação Alimentar- O Prato Certo. Este guião é uma ferramenta de apoio para pessoas interessadas em organizar atividades de educação alimentar, onde são exploradas temáticas como o consumo local e sazonal e a Dieta Mediterrânica por exemplo, junto dos mais jovens, da comunidade ou com grupos com baixa literacia alimentar, uma vez que inclui atividades para diferentes grupos-alvo. Também se deu a conhecer o Livro de Receitas do Prato Certo e o Guia Como Consumir Local, que explica o passo a passo para nos transformarmos em consumidores de produtos locais. O objetivo foi dar a conhecer ferramentas já existentes que abordam os temas centrais deste projeto e que podem ser úteis futuramente aos elementos do Grupo de Trabalho.

Realização de ações de educação alimentar - ações complementares

O convite para a dinamização de uma ação de educação alimentar no agrupamento de escolas tanto no Município de Castro Marim como em São Brás de Alportel é resultado do trabalho realizado nas reuniões do Grupo de Trabalho- Alimentação, Saúde e Nutrição. Foi debatido várias vezes como é essencial intervir ao nível da educação e literacia alimentar, tanto nos ambientes escolares quanto nos familiares. A melhoria dos hábitos alimentares só será possível se todos forem agentes promotores da alimentação saudável nas muitas escolhas alimentares que são realizadas ao longo do dia.

A ação de educação alimentar em São Brás de Alportel decorreu no dia 23 de fevereiro no auditório da Escola Secundária José Belchior Viegas e contou com a presença de 15 encarregados de educação.

A ação começou pela apresentação do projeto SAS, os seus objetivos e relevância nos dias de hoje e que contou com o testemunho da diretora do Agrupamento de Escolas José Belchior Viegas. De seguida a temática central foi a alimentação mediterrânica (importância da alimentação saudável; impacto negativo de uma alimentação inadequada; Dieta Mediterrânica e seus princípios; composição de lanches saudáveis mediterrânicos). Para além da adesão dos encarregados de educação ter sido boa, estes também foram bastante participativos na ação.

A ação de educação alimentar em Castro Marim ocorrerá no mês de março ou abril no auditório da Escola EB 2,3 do concelho e terá como temas centrais o projeto Sistemas Alimentares Sustentáveis e lanches mediterrânicos saudáveis.



Foi proposta a realização do mesmo tipo de ação no agrupamento escolar de Aljezur, no entanto o Grupo de Trabalho desse local decidiu não avançar com o planeamento da mesma, motivo pelo qual não se realizará.



Constituição, mobilização e funcionamento do “Conselho de Alimentação Escolar”

Nesta secção será apresentado o desenvolvimento e percurso realizado para a implementação de um modelo de governança que visa a promoção da alimentação, saúde e nutrição escolares nos municípios piloto selecionados. Esta iniciativa compreende um nível duplo de ação: a formação de Grupos de Trabalho em cada Agrupamento escolar e a institucionalização dos mesmos junto dos CME.

No que se refere a esta ação, em cada Agrupamento escolar foi constituído um GT da alimentação, saúde e nutrição constituído por membros interessados e motivados por esta temática, tais como, técnicos das autarquias, membros da direção da escola, docentes, representantes de pais e alunos (ensino secundário), pessoal da cozinha e, quando possível, produtores familiares da região. O principal objetivo deste grupo é articular e promover diversas ações, como acompanhar o processo de aquisição de produtos locais para a alimentação escolar, desenvolver atividades de capacitações e de literacia alimentar.

É relevante mencionar que atualmente o fornecimento de alimentos nas cantinas escolares dos estabelecimentos de educação pré-escolar, ensinos básico e secundário é gerido pelas Câmaras Municipais. Para além disso, no contexto da descentralização em curso, as Câmaras Municipais adquiriam uma nova competência envolvendo a criação de CME. Conforme a legislação vigente (DL n.º21/2019, de 30 de janeiro), o (CME) tem competências para deliberar em matéria de saúde, ação social escolar e mais em particular sobre a alimentação¹, podendo também criar Grupos de Trabalho² em função das matérias a analisar ou dos projetos específicos a desenvolver.

Neste contexto, o projeto SAS considerou mais adequado reforçar o processo recente de implementação dos CME, em vez de criar um órgão como os “Conselhos de Alimentação Escolar” inicialmente propostos no projeto. Assim, tornou-se mais efetivo trabalhar com os GT constituídos pelos atores relevantes da comunidade escolar, e formalizar a criação de um vínculo destes grupos aos CME. Este reconhecimento institucional é fundamental para uma gestão mais democrática e efetiva da alimentação com o vínculo da saúde, além de assegurar a continuidade de um trabalho de médio e longo prazo. Nota-se que vários membros dos Grupos de Trabalhos dos Agrupamentos

¹ Conforme estipulado na alínea f) do n.º1 do artigo 56.º do DL n.º21/2019, de 30 de janeiro.

² Conforme estipulado na alínea n.º2 do artigo 59.º enunciado no mesmo DL.



escolares podem ser também membros dos CME, e poderiam desempenhar o papel de representantes dos GT, transmitindo potenciais propostas e/ou recomendações ao CME.

- Grupos de Trabalho alimentação, saúde e nutrição

Foram realizadas no total 15 reuniões com os Grupos de Trabalho, sendo 5 em cada Agrupamento escolar, abordando diversos tópicos, incluindo a formação e identificação dos membros do Grupo de Trabalho, a aprovação do Plano de Trabalho e a implementação das atividades como por exemplo uma ação de formação com o pessoal de cozinha. Por forma a facilitar a organização dos Grupos de Trabalho foi criado um documento com as Normas de Funcionamento dos Grupos de Trabalho que poderá ser consultado no Anexo I.

Em cada reunião foi também reforçada a importância do GT a ser vinculado ao CME a fim de garantir uma maior institucionalização e a apropriação do tema (alimentação, saúde e nutrição) pela comunidade escolar. Segue abaixo um quadro-resumo das reuniões:

	Datas das reuniões	Tópicos abordados
1	6 - 7 de outubro 2022	Apresentação e formação do GT
2	19 - 21 de outubro de 2022	Levantamento de informação sobre as compras públicas e sugestão de atividades para um Plano de Trabalho
3	15 - 17 de novembro de 2022	Apresentação e aprovação do Plano de Trabalho provisório e Normas de Funcionamento do GT
	19, 21 e 22 de dezembro	Ação de formação com pessoal de cozinha
4	17 - 19 de janeiro de 2023	Ponto de situação sobre o desenvolvimento das atividades do Plano de Trabalho
5	14 - 16 de fevereiro de 2023	Preparação da Mesa-Redonda entre Municípios-piloto no âmbito do <i>Fórum regional</i>

- Conselhos Municipais de Educação dos Municípios selecionados



Foi solicitado às Câmaras Municipais de cada Município-piloto que convocassem uma reunião do Conselho Municipal de Educação para apresentar o projeto SAS e discutir as propostas de deliberação seguintes:

- Tendo em conta o acordo de compromisso aprovado na reunião de 2 de setembro de 2022 pelo Conselho Intermunicipal da AMAL, reconhecer a importância das compras públicas de alimentos aos agricultores familiares locais para reforço deste sector produtivo e melhoria da saúde e nutrição escolares no Município;
- Considerando a importância da alimentação escolar para a promoção de um sistema alimentar mais sustentável, o CME decide a inclusão permanente na agenda das reuniões do mesmo de um item relativo à alimentação, saúde e nutrição escolares;
- Saudar o trabalho em curso de articulação de vários atores relevantes da comunidade escolar;
- Formalizar, ao nível do CME, um grupo de trabalho sobre alimentação, saúde e nutrição escolares, em estreita ligação com os atores da comunidade escolar.

No entanto, devido a mudanças administrativas, a falta de identificação de todos os membros do CME e/ou porque o projeto já tinha sido apresentado na última reunião e não tinham outras matérias a discutir, nenhuma reunião do CME foi realizada nos prazos solicitados. Contudo, quando uma reunião do CME ocorrer, poderão incluir na agenda a formalização do Grupo de Trabalho. Por forma facilitar o trabalho a desenvolver pelos Municípios neste domínio foi criada um documento com uma proposta de deliberação sobre Alimentação, Saúde e Nutrição Escolar nos Conselhos Municipais de Educação (anexo II) que poderá ser utilizada e adaptada pelos CME.

A realização do *Fórum Regional da alimentação, saúde e nutrição escolar* pela AMAL para troca de experiências entre os Grupos de Trabalhos dos Municípios-piloto e outros Municípios envolvidos no projeto, irá proporcionar um espaço de diálogo para avaliar potenciais formas de continuidade do projeto, reforçar o modelo de governança proposto e explorar a sua ligação com uma política alimentar municipal.



Instrumentos de Apoio ao Fornecimento de Produtos Locais nos Refeitórios Escolares

Definição da base territorial das ações, com zonamento dos produtores a partir da conceção do tipo de produtos e das refeições a fornecer

A definição da base territorial do projeto, com o zonamento dos produtores a partir da conceção do tipo de produtos e das refeições a fornecer, foi realizada e sintetiza os resultados da caracterização aos produtores da Região do Algarve, realizado no âmbito do SAS, estando os dados organizados com o intuito de disponibilizar, a todas as instituições e atores regionais que pretendam criar um sistema de abastecimento de restauração coletiva com produtos originários da região do Algarve, a informação essencial para compreender a capacidade de produção instalada em cada concelho, identificar os produtores com interesse em efetuar esse abastecimento e também se existe capacidade instalada para aumentar e redirecionar a produção de forma a responder às necessidades de consumo das cantinas. As 140 entrevistas realizadas permitiram aferir que existe capacidade de produção instalada, o que é visível no documento produzido, mas também que é ainda necessário um trabalho conjunto com os produtores, no sentido de ajustar o planeamento da sua produção às necessidades de abastecimento das cantinas, tendo sido difícil identificar, junto de alguns produtores, alguma informação, nomeadamente relativamente às quantidades e preços praticados. Acredita-se que esta dificuldade resultou não só de algum desconhecimento por parte de alguns produtores quanto a estes números, pela falta de hábito para planear a produção para ajustar a uma procura específica, mas também, e sobretudo, da sua perceção acerca da variação dos preços em função da época e do mercado, existindo alguma reticência em divulgar ou comprometer-se com valores que, aquando do abastecimento efetivo, podem já estar alterados.

Assim, embora produzido o documento, para a montagem de um SAS, recomenda-se sempre o contacto direto com os produtores a mobilizar, no sentido de aferir junto dos mesmos a atualização da informação aqui exposta, ou que a mesma possa ser complementada, quando confrontada com necessidades efetivas de consumo (nº de refeições, produtos necessários para confeção das ementas, etc.).

É fundamental reduzir a insegurança tanto na produção com no fornecimento das quantidade de alimentos necessários à preparação das refeições programadas e para isso contribui a otimização



do sistema alimentar que, partindo de uma planificação realista e solidificada em torno da capacidade produtiva regional, em cada estação, defina planos alimentares que respeitem não só as capitações definidas, mas também o potencial produtivo local e sazonal, preferencialmente em modos de produção sustentáveis. Desta forma será possível construir antecipadamente planos de necessidades que possam ser contratualizados com agrupamentos de produtores ou produtores agregadores, que por sua vez mobilizam a capacidade produtiva regional existente e potencial, com quantidade e preços de referência previamente acordados.

O documento – disponível para consulta no Dossier Zonamento de produtores) prevê uma primeira parte, dos Capítulos 1 ao 6, que permite identificar, no mapa da região do Algarve, o seguinte: i) N^o de produtores interessados no abastecimento de cantinas em cada concelho; ii) Modos de produção e categorias de produtos, também por concelhos; iii) Freguesias onde se localizam as explorações com interesse e capacidade para abastecimento; iv) Condições para abastecimento atual e futuro, nomeadamente através da verificação de qual o potencial para aumento da produção e redireccionamento da produção para dar resposta às necessidades das cantinas, assim como quais os concelhos onde existem produtores que mostram capacidade/interesse para ser agregadores, podendo assim vir a adquirir produtos a outros. Do ponto 7 em diante, um conjunto de tabelas organizam a informação relativa aos produtores, às explorações e à capacidade de produção, nomeadamente identificando nomes e contactos, os seus produtos, modos de produção e também a dimensão atual e potencial das explorações. Esta informação permite um olhar mais detalhado sobre o que foi exposto nos mapas anteriores e permite que o organizador do SAS possa escolher a base territorial da cadeia curta que pretende criar, podendo conhecer, contactar e mobilizar os produtores diretamente seja no seu concelho, nos concelhos limítrofes, ou até estendendo a sua cadeia de abastecimento a toda a região. Foram ainda disponibilizados os contactos de outros produtores identificados que, embora não tenham mostrado interesse no abastecimento de cantinas à data da realização das entrevistas, podem vir a ser contactados e mobilizados futuramente.



Elaboração de um regulamento de funcionamento da cadeia curta e dos contratos de adesão das instituições e dos produtores

Para a Fase 2 – Ações Piloto foram pensadas um conjunto de tarefas entre elas a “Elaboração de um regulamento de funcionamento da cadeia curta e dos contratos de adesão das instituições e dos produtores”.

As Ações Piloto dos municípios de Aljezur e São Brás de Alportel, têm por base a introdução da batata-doce IGP de Aljezur. Esta aquisição deste produto agrícola será feita através de um contrato direto com a Associação de Produtores de batata-doce de Aljezur, que por sua vez centraliza a produção de vários agricultores que são membros desta associação.

Assim, as especificações técnicas, elaboradas no âmbito do Programa de Compras Públicas e enviadas aos Municípios para elaboração dos cadernos de encargos, já especificam o funcionamento desta cadeia curta, desde os pormenores de aquisição (preço, tipo de produtos locais, volumes, regularidade e tipo de abastecimento) até às características do produto. Assim o caderno de encargos a firmar pelas partes “municípios – fornecedores” por si só é um regulamento de funcionamento desta cadeia curta em específico.

Por outro lado este fornecedor (APBDA) é um agrupamento de produtores que reúne os produtores que para beneficiarem da certificação IGP de batata-doce de Aljezur, são obrigados a cumprir o caderno de especificações da IGP para a batata-doce, que pode ser consultado em: https://tradicional.dgadr.gov.pt/images/prod_imagens/hortícolas/docs/ce_Batata_doce_Aljezur_CE.pdf

Estes são controlados pelo organismo de controlo e certificação, a empresa *Kiwa-Sativa*, Unipessoal, através da verificação do Plano de Controlo aprovado e disponibilizado em: https://tradicional.dgadr.gov.pt/images/prod_imagens/hortícolas/docs/PC_Batata_Doce_Aljezur.pdf

Neste plano o agricultor e o agrupamento têm que cumprir uma série de requisitos que vão desde a produção (exploração, sistema de produção, rastreabilidade) até à preparação e conservação.

A APBDA, por outro lado, aprova a adesão de agricultores mediante a aceitação deste através de uma submissão/inscrição de membro da associação e agrupamento de produtores. Assim, existe regulamento interno de funcionamento que descreve as normas de adesão a esta entidade.



Assim, existindo para além das especificações técnicas elaboradas no âmbito do Programa de Compras Públicas, para cada uma das 3 Ações Piloto, e do conjunto de documentos (quer para a IGP quer para ser membro da APBDA) que consideramos constituírem por si só e em conjunto um “regulamento de funcionamento da cadeia curta” da batata-doce IGP de Aljezur, entre o agregador e as instituições (caderno de encargos) e entre o agregador e os produtores (caderno de especificações IGP, Plano de Controlo, Regulamento Interno da APBDA), considera-se que nada haverá por parte do projeto a acrescentar a este piloto pelo que, considerando outros casos a serem implementados no futuro, apresentamos um modelo (template) de regulamento de funcionamento da cadeia curta com base na experiência adquirida em projetos anteriores, e que funcionará como documento orientador para futuros “SAS” a serem implementados pelos municípios ou outras entidades. O modelo de Regulamento de Cadeia Curta (modelo a adaptar) pode ser consultado no Anexo III.

Elaboração de um plano de produção conjunto e planos de produção individuais para garantir a produção e disponibilização dos produtos de acordo com as necessidades definidas

Para a Fase 2 – Ações Piloto foram pensadas um conjunto de tarefas entre elas a “Elaboração de um plano de produção conjunto e planos de produção individuais” para garantir o abastecimento (em quantidade e regularidade) das cantinas que aderiram à aquisição de produtos locais, pelo que na elaboração do caderno de encargos (já elaborado no âmbito do Programa de Compras Públicas) é definido o tipo de produtos, as quantidades e a regularidade e tipo de abastecimento, para além do preço. Assim o caderno de encargos a firmar pelas partes “municípios – fornecedores” é o ponto de partida, porque já inclui um levantamento das necessidades de produtos agrícolas a adquirir e fornecer às escolas, e que é necessário para a elaboração do plano de produção conjunto e dos planos de produção individuais que vão garantir o abastecimento desta cadeia curta. Esta planificação pode integrar o próprio caderno de encargos.

Como exemplo para a elaboração de um plano de produção vamos usar o produto batata-doce de Aljezur e esta planificação pode ser explicada pelos seguintes passos:



1º passo – Definir produtos, quantidades e regularidade de fornecimento

A partir de uma caracterização da procura e avaliação dos preços unitários, em que se define os tipos de produtos e as quantidades, são calculadas as quantidades necessárias desses produtos para fornecimento das refeições. A base desse cálculo de volume a adquirir/fornecer são as capitações aconselhadas pela equipa de nutricionistas, que considera as ementas escolhidas para introduzir este(s) produto(s). Com base nas fichas técnicas da ementa, são indicados os ingredientes, as quantidades e o modo de confeção. Para o plano de produção, interessa a informação sobre as quantidades per capita, que são depois calculadas para o número total de refeições (pessoas) a confeccionar e interessa também quais os dias ao longo do período letivo que é necessário garantir este abastecimento.

Exemplo:

Escola AX: 100 refeições (almoço)

Ementa: “Polvo com batata-doce”

Data: dd/mm/aaaa

Ficha Técnica: Informação sobre ingredientes, quantidades, modo de confeção e outras informações

Escalão: 6-10 anos

Capitação Unitária da batata-doce: 80g/pessoa.

Total Capitações para 100 refeições: 8000g (8 Kg)

Conclusão: O fornecedor precisa de abastecer para esta ementa (dia XY) 8Kg de batata-doce.

2º passo – Contactar fornecedor

Assim a partir das Ações Piloto que vão avançar nomeadamente no município de Aljezur, Castro Marim e São Brás de Alportel, que selecionaram a introdução da batata-doce IGP de Aljezur, esta aquisição deste produto agrícola será feita através de um contrato direto (em princípio um Ajuste direto simplificado) com a Associação de Produtores de Batata-Doce de Aljezur (APBDA), que por sua vez centraliza a produção de vários agricultores que são membros desta associação.



É a associação de produtores da batata-doce de Aljezur que será responsável por elaborar um plano de produção conjunto, com base nos produtores que já produzem, e que podem aumentar a sua capacidade de produção para assegurar o volume de batata-doce a abastecer mais cantinas. Será também a APBDA que fará o armazenamento, a conservação e transporte para cada escola.

Este procedimento já é prática da APBDA que abastece outros clientes antes deste projeto ter entrado em contacto. Assim a APBDA para garantir fornecimento de um volume de batata-doce sobretudo para dois “compradores”: o evento Festival da batata-doce e o Continente; faz a calendarização da produção para que os agricultores certificados, sócios da associação, garantam o fornecimento das quantidades previstas pelos clientes.

3º passo – Planeamento da produção

Em função da quantidade necessária definida pelas escolas a abastecer, o fornecedor, que previamente já fez o levantamento/caracterização da oferta (produção) a nível individual vai verificar de imediato a capacidade de resposta de abastecimento coletivo e se pode cumprir o caderno de encargos de forma imediata ou se precisa de algum período de ajuste gradual do abastecimento. A partir da Nota de Encomenda a APBDA inicia a planificação da produção.

Consultar os anexos IV, V e VI – Modelo de caracterização da oferta de hortofrutícolas, Modelo de Calendarização do Consumo e Modelo de Calendarização de oferta (Adaptados a partir dos modelos realizados no projeto SAL – Local Food 4 Local Economy).

Consultar anexo VII – Planificação da produção de batata doce de Aljezur

Refeições Piloto

Resultados

Refeições Fornecidas por Município e Tipologia de Produto

O fornecimento das refeições piloto iniciou-se no ano letivo 2022/2023, a partir do mês de setembro. As contratações de fornecedores foram sendo realizadas ao longo dos primeiros meses do ano letivo pelos municípios que tinham manifestado o interesse na adesão, à exceção de Monchique, Portimão e Loulé que não avançaram com as refeições piloto por motivos intrínsecos às próprias organizações.

Assim, na modalidade de exploração própria avançaram com os procedimentos de compra pública os municípios de **Aljezur, Lagos, Lagoa, Silves, Albufeira, São Brás de Alportel e Vila Real de Sto. António**. Os municípios de **Tavira e Olhão**, que possuem a modalidade de fornecimento de refeições através de serviços externos, incluíram nos contratos com as empresas, a obrigatoriedade de fornecimento regular de refeições confeccionadas com produtos locais.

O mapa apresentado de seguida ilustra os municípios e os estabelecimentos de ensino que se encontram a servir refeições piloto no ano letivo 2022/2023: 54 estabelecimentos de ensino localizados nos 10 municípios aderentes.



Figura 2 – Estabelecimentos de ensino aderentes às refeições piloto

O pescado fresco foi a tipologia de produto mais requisitado pelos municípios, 6 dos 10 municípios contratualizaram o fornecimento de peixe fresco, seguido da batata doce (5 de 10 municípios). O Município de Aljezur encontra-se em fase de contratação do fornecimento de batata doce, estando prevista a conclusão do procedimento e início de fornecimento para abril de 2023.



Figura 3 - Refeições piloto por Município

Os contratos de fornecimento celebrados têm duração diferenciadas, por ano letivo ou por ano civil, tendo o cálculo das quantidades e valor económico sido efetuado com base na duração dos contratos. O valor económico total das refeições piloto em fornecimento representa cerca de 434 000€, sendo o pescado e fruta local, as refeições com o maior valor económico, 172 159€ e 147 429€ respetivamente.

Tabela 1 - Quantidades e Valor Económico por Município

Municípios	Peixe Fresco		Batata Doce		Hortícolas		Fruta Local	
	Qt. (Kg)	VE	Qt. (Kg)	VE	Qt.(Kg)	VE	Qt. (Kg)	VE
Albufeira	5 624	45 000€	--	--	--	--	--	--
Castro Marim	637	2 229€	--	--	32 765	32 798€	18 164	23 759€
Lagos	3 347	35 000€	1 480	2 780 €	--	--	--	--
Tavira	--	--	--	--	--	--	--	--



Lagoa	3 603	28 491€	1 440	2 747€		--	--	
Silves	--	--	--	--	--	--	14 645	11 863€
Olhão	5 517	55 155€	--	--	44 239	75 833€	35 646	111 807€
Vila Real Sto. António	786	6 284	856	882€	--	--	--	--
TOTAL	19 514	172 159€	3 776	6 409€	77 004	108 631€	68 455	147 429€
Quantidade Total de Alimentos			168 749 kgs					
Valor Económico Total			434 628€					

Valor Económico e Quantidades de Produto por Tipologia

FRUTA LOCAL

Os municípios de Silves, Castro Marim e Olhão aderiram à refeição piloto da fruta local. Em Olhão, a fruta local é servida através da empresa de prestação de serviços, duas vezes por semana, representando o valor económico mais elevado (111 807€), seguido de Castro Marim (23 759€). O contrato de fornecimento para os refeitórios do Município de Silves foi celebrado apenas para Citrinos IGP do Algarve – tangerina, clementina e laranja – representando um valor económico de 11 863€.



Figura 4 – Refeições Piloto da Fruta Local

PESCADO

Em 6 municípios da região é fornecido peixe fresco do mar da costa algarvia, representando Olhão o município com o maior valor económico (55 155€) seguido de Albufeira (45 000€). Em Lagos, apenas um agrupamento de escolas (Agrupamento Gil Eanes) concluiu o procedimento e encontra-se a fornecer peixe fresco, contudo, é relevante salientar que o Agrupamento de Escolas Júlio Dantas se encontra em fase de preparação de procedimento para contratação de peixe fresco para o ano civil a decorrer (2023) e, apesar de não ter sido incluído neste relatório, contribuirá para uma maior quantidade e valor económico associado.



Figura 5 - Refeição piloto do Pescado

PRODUTOS HORTICOLAS

Os produtos hortícolas locais são fornecidos nos municípios de Olhão e Castro Marim, sendo Castro Marim o único município com a modalidade de exploração própria a fornecer legumes de um produtor e fornecedor local. No total serão fornecidas, neste município, até ao final do ano letivo, cerca de 32 763 Kg de hortícolas, representando um valor económico de cerca de 32 798€.



Figura 6 - Refeição piloto dos Produtos Hortícolas



BATATA DOCE

A Batata Doce de Aljezur é fornecida nos refeitórios escolares de Lagos, Lagoa e Vila Real de Sto. António, com um valor económico total de 6 410,7 €.



Figura 7 - Refeição Piloto da Batata Doce de Aljezur



Fornecimento de Refeições por Município

MUNICIPIO DE ALBUFEIRA

Refeições Piloto



PESCADO

Agrupamento Escolas	Estabelecimentos Ensino	Nº refeições diárias
Albufeira	Escola EB1/JI Caliços	394
	Escola EB1/JI da Correeira	376
	Escola EB1/JI de Vale de Pedras	377
Albufeira Poente	E. B. 1 de Vale Parra	104
	E. B. 1 de Sesmarias	66
	E.B.1/JI N.º 1 de Albufeira	172
	J. I. de Vale Parra	50
Ferreiras	Jardim de Infância de Vale do Carro	45
	EB1 de Brejos	110
	EB1 de Fontainhas	162
Total Refeições:		1 856

PESCADO	
Início de fornecimento	28/02/2023
Procedimento de contratação pública utilizado	Concurso público
Periodicidade de fornecimento	Quinzenal
Quantidade de alimentos a fornecer durante o período de vigência do contrato	5 624Kg
Valor económico	45 000€
Fim do contrato	31/08/2024
Fornecedor	Nutrifresco Sede: Albufeira



MUNICÍPIO DE LAGOA

Refeições Piloto



PESCADO



BATATA DOCE

Agrupamento Escolas	Estabelecimentos Ensino	Nº refeições diárias
Agrupamento de Escolas de Rio Arede	Jl de Estômbar	24
	Jl de Parchal 2	25
	EB de Estômbar	105
	EB de Ferragudo	230
	EB de Mexilhoeira da Carregação	160
	EB de Parchal	126
ESPAMOL	Jl de Carvoeiro	23
	EB de Carvoeiro	88
	EB de Lagoa	427
	EB de Porches	106
Total Refeições:		1287

PESCADO	
Início de fornecimento	01/04/2023
Procedimento de contratação pública utilizado	Consulta prévia
Periodicidade de fornecimento	--
Quantidade de alimentos a fornecer durante o período de vigência do contrato	3 603 Kg
Valor económico	28 491€
Fim do contrato	30/06/2023
Fornecedor	Nutrifresco Sede: Albufeira



BATATA DOCE DE ALJEZUR	
Início de fornecimento	01/11/2022
Procedimento de contratação pública utilizado	Ajuste Direto Simplificado
Quantidade de alimentos a fornecer durante o período de vigência do contrato	1 440 Kg
Periodicidade de fornecimento	Mensal
Valor económico	2 747€
Fim do contrato	30/06/2023
Fornecedor	Associação de Produtores de Batata Doce de Aljezur Sede: Aljezur



MUNICÍPIO DE LAGOS

Refeições Piloto



PESCADO



BATATA DOCE

Agrupamento Escolas	Estabelecimentos Ensino	Nº refeições diárias
Agrupamento de Escolas Gil Eanes	EB da Ameijeira	270
	EB de Odiáxere	64
	EB do Chincato	50
	EB Sophia de Mello Breyner Andresen	178
	EB Bensafrim	35
	ES Gil Eanes	64
	EB Naus	272
Agrupamento de Escolas Júlio Dantas	EB1/JI de Santa Maria	248
	EB1 nº 1 Lagos	182
	Centro Escolar da Luz	135
	ES Júlio Dantas	201
	EB 2,3 Tecnopolis	291
Total Refeições:		1 990

AGRUPAMENTO DE ESCOLAS GIL EANES

BATATA DOCE DE ALJEZUR	
Início de fornecimento	09/11/2022
Procedimento de contratação pública utilizado	Ajuste Direto Simplificado
Quantidade de alimentos a fornecer durante o período de vigência do contrato	1080 Kg
Periodicidade de fornecimento	Mensal
Valor económico	2060 €
Fim do contrato	31/12/2023
Fornecedor	Associação de Produtores de Batata Doce de Aljezur Sede: Aljezur



PESCADO	
Início de fornecimento	15/02/2023
Procedimento de contratação pública utilizado	Ajuste Direto
Periodicidade de fornecimento	
Quantidade de alimentos a fornecer durante o período de vigência do contrato	3 347 Kg
Valor económico	35 000€
Fim do contrato	31/12/2023
Fornecedor	Nutrifresco Sede: Albufeira

AGRUPAMENTO DE ESCOLAS JÚLIO DANTAS

BATATA DOCE DE ALJEZUR	
Início de fornecimento	01/03/2023
Procedimento de contratação pública utilizado	Ajuste Direto Simplificado
Periodicidade de fornecimento	Mensal
Quantidade de alimentos a fornecer durante o período de vigência do contrato	450 Kg
Valor económico	720 €
Fim do contrato	31/12/2023
Fornecedor	Associação de Produtores de Batata Doce de Aljezur Sede: Albufeira



MUNICÍPIO DE SILVES

Refeições Piloto



Citrinos

Agrupamento Escolas	Estabelecimentos Ensino	Nº refeições diárias
Agrupamento de Escolas de Silves	EB 2,3 Dr. Garcia Domingues	231
	EB 2,3 João de Deus	4511
	ES de Silves	842
Agrupamento de Escolas de Silves Sul	EB 2,3 Dr. António da Costa Contreiras	1046
	EB 2,3 de Algoz	856
Total Refeições:		7486

AGRUPAMENTO DE ESCOLAS DE SILVES

CITRINOS	
Início de fornecimento	17/01/2023
Procedimento de contratação pública utilizado	Consulta Prévia
Periodicidade de fornecimento	2 x semana
Quantidade de alimentos a fornecer durante o período de vigência do contrato	12 514Kg
Valor económico	10 137€
Fim do contrato	17/01/2024
Fornecedor	Luísa Paula Calado - Comércio de Frutas, Lda. Sede: Albufeira

AGRUPAMENTO DE ESCOLAS DE SILVES SUL

CITRINOS	
Início de fornecimento	02/01/2023
Procedimento de contratação pública utilizado	Consulta Prévia
Periodicidade de fornecimento	Semanal
Quantidade de alimentos a fornecer durante o período de vigência do contrato	2 131Kg
Valor económico	1 726€
Fim do contrato	02/01/2024
Fornecedor	Luísa Paula Calado - Comércio de Frutas, Lda. Sede: Albufeira



MUNICÍPIO DE OLHÃO

Refeições Piloto



PESCADO



FRUTA LOCAL



LEGUMES LOCAIS

Agrupamento Escolas	Estabelecimentos Ensino	Nº refeições diárias
Agrupamento Alberto Iria	Eb1 nº 1	215
	Jardim Infância nº 1	60
Agrupamento Francisco Fernandes Lopes	EB1 Moncarapacho	145
	Jl Moncarapacho	110
	EB1 da Cavalinha	140
	Jl Cavalinha	60
Agrupamento João da Rosa	EB1 nº 6	145
	Jl nº 6	80
	EB1 de Marim	28
	EB1 nº 7	220
Agrupamento de Escolas Paula Nogueira	Jl nº 7	80
	EB1 de Brancanes	27
	EB1 de Quelfes	35
	Jl de Quelfes	16
	EB1 de Pechão	42
	Jl Pechão	40
	Jl nº 4	70
EB1 nº 5	175	
Total Refeições:		1688

FRUTA LOCAL	
Início de fornecimento	28/10/2022
Procedimento de contratação pública utilizado	Concurso público para prestação de serviços de fornecimento de refeições - GERTAL
Periodicidade de fornecimento	2 X semana
Quantidade de alimentos a fornecer durante o período de vigência do contrato	35 648 Kg
Valor económico	111 808€
Fim contrato	Outubro 2025



LEGUMES (SOPA) DE PRODUÇÃO LOCAL

Início de fornecimento	28/10/2022
Procedimento de contratação pública utilizado	Concurso público para prestação de serviços de fornecimento de refeições - GERTAL
Periodicidade de fornecimento	1 X semana
Quantidade de alimentos a fornecer durante o período de vigência do contrato	44 239 kg
Valor económico	75 833€
Fim contrato	Outubro 2025

PESCADO

Início de fornecimento	28/10/2022
Procedimento de contratação pública utilizado	Concurso público para prestação de serviços de fornecimento de refeições - GERTAL
Periodicidade de fornecimento	1 X mês
Quantidade de alimentos a fornecer durante o período de vigência do contrato	5 517 Kg
Valor económico	55 155 €
Fim contrato	Outubro 2025

MUNICÍPIO DE CASTRO MARIM

Refeições Piloto



PESCADO



FRUTA LOCAL



LEGUMES LOCAIS

Agrupamento Escolas	Estabelecimentos Ensino	Nº refeições diárias
Agrupamento de Escolas de Castro Marim	EB1 Odeleite ³	16
	Escola Básica de Castro Marim	165
	Centro Infantil Castro Marim	139
	Centro Escolar Altura	121
	Total:	441

ESCOLA BÁSICA DE CASTRO MARIM

PRODUTOS HORTOFRUTICOLAS (Fruta e Legumes)	
Início de fornecimento	01/01/2023
Procedimento de contratação pública utilizado	Consulta Prévia
Periodicidade de fornecimento	2 X semana
Quantidade de hortícolas a fornecer durante o período de vigência do contrato	9 588 Kg
Quantidade de fruta a fornecer durante o período de vigência do contrato	5 315 Kg
Valor económico	16 549€
Fim contrato	Junho 2023
Fornecedor	António João Rodrigues Ribeiro, Unipessoal, Lda. Sede: Castro Marim

CENTRO INFANTIL DE CASTRO MARIM E CENTRO ESCOLAR DE ALTURA

PRODUTOS HORTOFRUTICOLAS (Fruta e Legumes)	
Início de fornecimento	01/07/2022
Procedimento de contratação pública utilizado	Consulta Prévia
Periodicidade de fornecimento	2 X semana
Quantidade de hortícolas a fornecer durante o período de vigência do contrato	23 178 Kg
Quantidade de fruta a fornecer durante o período de vigência do contrato	12 849Kg
Valor económico	40 008€
Fim contrato	Junho 2023

³ Desde o início do ano letivo 2022/2023, o fornecimento das refeições é responsabilidade de uma associação local.



Fornecedor	António João Rodrigues Ribeiro, Unipessoal, Lda. Sede: Castro Marim
------------	---

PESCADO	
Início de fornecimento	01/09 /2022
Procedimento de contratação pública utilizado	Consulta Prévia
Periodicidade de fornecimento	2 X mês
Quantidade de alimentos a fornecer durante o período de vigência do contrato	637 Kgs
Valor económico	2 229 €
Fim contrato	Junho 2023
Fornecedor	Leve Peixe Unipessoal Lda. Sede: Vila Real de Sto. António



MUNICÍPIO DE VILA REAL DE SANTO ANTÓNIO

Refeições Piloto



PESCADO



BATATA DOCE

Agrupamento Escolas	Estabelecimentos Ensino	Nº refeições diárias
Agrupamento de Escolas D. José I	EB1/JI Santo António	287
	EB1/JI António Aleixo	25
	E.B. Monte Gordo	201
	EB1/JI Caldeira Alexandre	289
Agrupamento de Escolas de Vila Real de Sto. António	EB1/JI Manuel Cabanas	156
Total Refeições:		958

EB1/JI SANTO ANTÓNIO, EB1/JI ANTÓNIO ALEIXO E EB1/JI MANUEL CABANAS

PESCADO	
Início de fornecimento	14/09/2022
Procedimento de contratação pública utilizado	Ajuste Direto
Periodicidade de fornecimento	1 x mês
Quantidade de alimentos a fornecer durante o período de vigência do contrato	440 Kg
Valor económico	3 520 €
Fim contrato	Junho 2023
Fornecedor	---

BATATA DOCE DE ALJEZUR	
Início de fornecimento	14/09/2022
Procedimento de contratação pública utilizado	Concurso Público
Periodicidade de fornecimento	1 x mês
Quantidade de alimentos a fornecer durante o período de vigência do contrato	480 Kg
Valor económico	494 €
Fim contrato	Junho 2023
Fornecedor	---



EB MONTE GORDO E EB1/JI CALDEIRA ALEXANDRE

PESCADO	
Início de fornecimento	03/01/2023
Procedimento de contratação pública utilizado	Ajuste Direto
Periodicidade de fornecimento	1 x mês
Quantidade de alimentos a fornecer durante o período de vigência do contrato	346 Kg
Valor económico	2 764 €
Fim contrato	Junho 2023
Fornecedor	---

BATATA DOCE DE ALJEZUR	
Início de fornecimento	03/01/2023
Procedimento de contratação pública utilizado	Concurso Público
Periodicidade de fornecimento	1 x mês
Quantidade de alimentos a fornecer durante o período de vigência do contrato	377 Kg
Valor económico	388 €
Fim contrato	Junho 2023
Fornecedor	---

CONCLUSÃO



A exploração própria dos refeitórios escolares enquanto modalidade dominante na região do Algarve aliada à forte identidade cultural do território à dieta Mediterrânica constitui um potencial que deve ser capitalizado na transição para um modelo mais sustentável de fornecimento de refeições escolares.

Sistemas Alimentares Sustentáveis representou um compromisso da AMAL e dos municípios aderentes neste processo de transição, tendo permitido o diagnóstico da i) produção primária e das cadeias curtas de comercialização e do II) mercado institucional de alimentos no que respeita ao fornecimento coletivo de refeições escolares. O conhecimento da realidade da Região neste domínio evidenciou, por um lado, o potencial de valor económico que as refeições escolares representam na dinâmica da economia regional e no robustecimento das atividades económicas ligadas ao setor primário e, por outro, o seu contributo para o objetivo de aumentar a resiliência territorial, económica e social aos desafios climáticos da Região, promovendo práticas mais sustentáveis.

Embora a operacionalização das ações previstas no projeto tenha decorrido num período caracterizado por algumas fragilidades, nomeadamente pela forte inflação dos produtos alimentares, que provocou alterações no valor económico inicialmente calculado e previsto para as refeições piloto, os resultados alcançados demonstram a vontade e o compromisso dos municípios na introdução de alimentos mais sustentáveis nos refeitórios: mais de metade dos municípios da região do Algarve (10 de 16) encontra-se a fornecer, no ano letivo 2022/2023 refeições confeccionadas com alimentos locais. Ainda que este fornecimento esteja a acontecer com intensidades diferentes nos vários municípios aderentes, representa uma alteração no paradigma dominante na região, existindo uma preocupação crescente com a sustentabilidade e a qualidade nutricional das refeições fornecidas.

Esta alteração é distintamente resultante do apoio técnico e do trabalho de proximidade desenvolvido entre os produtores e agregadores locais e os profissionais responsáveis pela compra de alimentos para os refeitórios escolares, e representa o primeiro passo na promoção e desenvolvimento de um sistema alimentar mais sustentável no fornecimento de refeições escolares.

A relação contratual estabelecida durante o primeiro fornecimento permitirá ajustar de forma gradual as necessidades dos refeitórios, a capacidade produtiva dos fornecedores e a logística de distribuição, garantindo o progressivo fornecimento de alimentos locais nos refeitórios escolares.



Representando as compras públicas ecológicas um importante instrumento para garantir a sustentabilidade dos sistemas alimentares, fortemente recomendadas a nível europeu e pelo próprio Tribunal de Contas em Portugal, o desenvolvimento do Programa de Compras Públicas permitiu aos municípios a utilização de especificações e critérios ambientais nas peças documentais dos procedimentos de pré-contratação que lhes garantem efetivamente a opção por produtos da Região.

Para além destes resultados alcançados durante o período de implementação do projeto importa, também, referir que o impacto das ações desenvolvidas não se restringe apenas ao período da sua execução, tendo evidenciado impactos que se traduzirão no período pós projeto, nomeadamente no âmbito do Programa de Compras Públicas. Veja-se a título de exemplo o caso do Município de Lagoa que após o fornecimento das refeições piloto de batata doce e de peixe fresco no ano letivo 2022/2023, encontra-se em fase de preparação do procedimento de concurso público para fornecimento de géneros alimentares para os refeitórios escolares, no qual será integrado não só o peixe da costa algarvia e a batata doce de Aljezur, como citrinos da Região do Algarve e eventualmente frutos secos (figo e amêndoa). Para além disso, a relação contratual estabelecida com os produtores locais no âmbito das refeições piloto permitiu estabelecer novos contactos de proximidade com os municípios, que se perpetuarão em próximos fornecimentos.

Não obstante os resultantes alcançados, a continuidade do trabalho desenvolvido no âmbito do Projeto Sistemas Alimentares Sustentáveis será determinante para robustecer o trabalho iniciado e os resultados alcançados, reconhecendo-se um conjunto de aspetos que deverão ser trabalhados e considerados na continuidade dos trabalhos, indicados a seguir.

Capacitação dos técnicos dos municípios e agrupamentos de escolas em termos de compras públicas ecológicas

Apesar das orientações normativas para utilização de critérios ecológicos e ambientais nos processos de contratação pública denota-se, ainda, algum receio, desconhecimento e insegurança na introdução destes critérios nos procedimentos pré-contratuais, pelo que a capacitação dos técnicos nomeadamente dos serviços de educação, de compras públicas e gabinete jurídico será determinante para se ultrapassar alguns obstáculos neste domínio.



Capacitação de Entidades/Associações Representativas de Produtores no âmbito da contratação pública

Os procedimentos de contratação pública constituem uma exigência legal para os municípios e Agrupamentos de Escolas, os quais são aplicados à compra de alimentos para os refeitórios escolares. Nos contactos estabelecidos com os produtores/agregadores no período de implementação do projeto, registou-se um grau elevado de desconhecimento por parte dos produtores na utilização das plataformas contratuais e nos procedimentos inerentes à apresentação de propostas. Estes procedimentos são, ainda, entendidos como processos demasiado burocráticos que bloqueiam a participação das micro e pequenas empresas pelo que a sua capacitação será basilar e determinante para garantir a participação dos pequenos produtores nos procedimentos de compras públicas.

Continuidade e reforço do trabalho realizado com a comunidade educativa (pais, alunos e responsáveis pelos refeitórios escolares).

O trabalho realizado no âmbito da literacia alimentar deverá ser reforçado uma vez que para além do trabalho realizado nas escolas, o ambiente familiar é, por natureza, um local privilegiado para a educação, consciencialização e alterações de padrões de consumo. Apesar dos conceitos de sustentabilidade alimentar e alimentação saudável serem complementares, denota-se a necessidade de reforçar e clarificar conceitos, uma vez que a opção por determinados alimentos saudáveis não garante por si só os critérios de sustentabilidade dos mesmos.

Por outro lado, deverá ser reforçada as questões ligadas à sustentabilidade dos alimentos na elaboração das ementas escolares, optando e respeitando sempre que possível os alimentos tradicionais do território e a sua sazonalidade. Para tal, a realização de ações de capacitação e formação com os (as) técnicos (as) de nutrição será essencial para promover a adequação e o reforço destes alimentos nas ementas escolares.

Pré-qualificação de produtores/agregadores locais através de Acordo Quadro

A celebração de Acordo quadro entre a AMAL e os produtores de produtos alimentares permitirá pré-qualificar os fornecedores quanto a um conjunto de obrigações de fornecimento dos produtos nomeadamente quanto à certificação e proveniência de bens, características de qualidade, etc. possibilitando procedimentos mais simples e de tramitação mais rápida para a



aquisição de alimentos. Este processo será particularmente útil considerando que com a transferência de competências da educação para os municípios, a quantidade a alimentos a adquirir será maior originando procedimentos de contratação mais complexos, permitindo a pré-qualificação de fornecedores neste domínio

ANEXOS



Anexo I – Normas de Funcionamento dos Grupos de Trabalho

NORMAS DE FUNCIONAMENTO INTERNO DO GRUPO DE TRABALHO SOBRE ALIMENTAÇÃO, SAÚDE E NUTRIÇÃO ESCOLAR

Este documento é uma proposta de regulamento para o Grupo de Trabalho alimentação, saúde e nutrição escolar no intuito de descrever seus principais objetivos, funções e normas básicas para o seu funcionamento.

O Grupo de Trabalho de XXXXX foi criado para reforçar a mobilização e construção de capacidades sobre alimentação, saúde e nutrição na comunidade escolar e apoiar no processo de compras públicas aos produtores locais. Suas funções serão reconhecidas pelo Conselho Municipal de Educação de XXXX (nos termos do Artº59 do DL nº21/2019, de 30 de janeiro).

ARTIGO 1º

Objetivos

Os principais objetivos do Grupo de Trabalho são de:

- I) Apoiar na construção da institucionalidade para melhoria da alimentação, saúde e nutrição escolar;
- II) Reforçar as compras públicas aos agricultores familiares do Algarve para as refeições escolares;
- III) Promover atividades de sensibilização e literacia alimentar para a comunidade escolar.

ARTIGO 2º

Composição do Grupo de Trabalho

- 1- O Grupo de Trabalho (GT) será constituído por membros interessados e motivados pela temática da alimentação, saúde e nutrição incluindo, pelo menos um representante de:
 - a) Câmara Municipal



- b) Direção da escola
 - c) Professores
 - d) Representante de pais e alunos (secundária)
 - e) Pessoal de cozinha
 - f) Produtor da agricultura familiar local
- 2- O principal coordenador e porta-voz do GT será o(a) diretor(a) do agrupamento escolar da área do seu município, contudo, em caso de impedimento, poderá delegar este cargo a outro membro do GT;
- 3- Novos(as) participantes no GT podem ser admitidos em qualquer período mediante solicitação dos mesmos ao coordenador(a) que deve apresentar a solicitação na próxima reunião ordinária;
- 4- Após confirmação da entrada no GT, os novos participantes devem permanecer pelo período mínimo de um ano letivo;
- 5- Em função dos temas abordados, o GT poderá convidar elementos exteriores que considere relevantes em participar nas suas reuniões;
- 6- Alguns participantes podem ser membros do Conselho Municipal de Educação (CME) o que contribui para reforçar a ligação entre o GT e aquele órgão Municipal.

ARTIGO 3º

Funcionamento

- 1- O GT reúne ordinariamente, pelo menos, três vezes por ano letivo;
- 2- Podem ser convocadas reuniões extraordinárias sempre que necessário a pedido de coordenador ou de 20% dos participantes;
- 3- O GT deverá reunir obrigatoriamente antes das reuniões do CME para discussão de eventuais propostas a apresentar naquele órgão;
- 4- A tomada de decisões será feita preferencialmente através de consenso;
- 5- Na ausência de consenso, a proposta deve ser aprovada por maioria simples sendo que o coordenador possui voto de qualidade em caso de empate;



- 6- O GT elabora e aprova anualmente um Plano de Trabalho indicativo;
- 7- O GT definirá a distribuição de tarefas em função da disponibilidade dos seus membros devendo tal constar do Plano de Trabalho;
- 8- De cada reunião será elaborada um relatório sucinto por um membro voluntário e de forma rotativa.



Anexo II – Proposta de Deliberação CME

Proposta de deliberação sobre Alimentação, Saúde e Nutrição Escolar no Conselho Municipal de Educação de XXXX

Considerando que:

1. Desde 2020, decorre o projeto Sistemas Alimentares Sustentáveis lançado pela AMAL no intuito de reforçar as compras públicas aos agricultores familiares do Algarve para as refeições escolares;
2. O Município de XXXXX foi selecionado para desenvolver uma iniciativa piloto que inclui a construção da institucionalidade (capacidades e governança) necessária para melhoria da alimentação, saúde e nutrição escolar através das compras públicas aos produtores locais;
3. No agrupamento escolar de XXXX foi criado, com apoio técnico do projeto Sistemas Alimentares Sustentáveis, um grupo de trabalho informal constituído por professores, pais, funcionários e outros atores envolvidos e interessados no tema da alimentação escolar para maior coordenação, desenvolvimento de iniciativas de mobilização da comunidade escolar e acompanhamento do processo de compras públicas de alimentos;
4. O Conselho Intermunicipal da AMAL aprovou a 2 de setembro um Acordo de Compromisso para a aquisição de produtos alimentares produzidos em regimes de qualidade IGP (Indicação Geográfica Protegida) ou sistemas de produção ambientalmente sustentáveis e por pequenos produtores locais, em especial detentores do estatuto de agricultura familiar, nos estabelecimentos de ensino da região.
5. É competência da Câmara Municipal a gestão do fornecimento de refeições nas cantinas escolares dos estabelecimentos de educação pré-escolar e dos ensinos básico e secundário, conforme estipulado na alínea nº1 do artigo 35º das Competências dos órgãos municipais e das entidades intermunicipais no domínio da educação aprovado no DL nº 21/2019, de 30 de janeiro.



6. É competência do Conselho Municipal de Educação (CME), deliberar em matéria da saúde e ação social escolar, em particular no que respeita à alimentação, conforme estipulado na alínea f) do nº1 do artigo 56º no DL nº 21/2019, de 30 de janeiro.
7. O Conselho Municipal de Educação, em função dos temas a discutir, pode convidar participantes exteriores em suas reuniões, conforme o estipulado na alínea nº5 do artigo 57º enunciado no DL nº 21/2019, de 30 de janeiro.
8. O Conselho Municipal de Educação pode constituir grupos de trabalhos em função das matérias a analisar ou dos projetos específicos a desenvolver, em termos da alínea nº2 do artigo 59º enunciado no DL nº 21/2019, de 30 de janeiro.

Propõe-se, nos termos das disposições conjugadas da alínea f) do nº1 do artigo 56º, da alínea nº5 do artigo 57º e da alínea nº2 do artigo 59º, todos estipulados no DL nº21/2019, de 30 de janeiro, que o CME de XXXX aprove as seguintes deliberações com o objetivo geral de reforçar a institucionalidade necessária para um trabalho de longo prazo visando a melhoria da alimentação, saúde e nutrição escolares no Município:

- I. Tendo em conta o acordo de compromisso aprovado na reunião de 2 de setembro pelo Conselho Intermunicipal da AMAL, reconhecer a importância das compras públicas de alimentos aos agricultores familiares locais para reforço deste sector produtivo e melhoria da saúde e nutrição escolares no Município;
- II. Considerando a importância da alimentação escolar para a promoção de um sistema alimentar mais sustentável, o CME decide pela inclusão permanente na agenda das reuniões do CME de um item relativo á alimentação, saúde e nutrição escolares;



- III. Saudar o trabalho em curso de articulação de vários atores relevantes da comunidade escolar para mobilização e construção de capacidades, promoção das compras públicas de alimentos aos agricultores familiares e melhoria da saúde e nutrição escolares no agrupamento escolar do Município;

- IV. Criar, ao nível do CME, um grupo de trabalho sobre alimentação, saúde e nutrição escolares, ao qual caberá a preparação de informações, relatórios e propostas ao CME em estreita ligação com os vários atores relevantes da comunidade escolar do Município.



Anexo III – Regulamento de Funcionamento da Cadeia Curta



REGULAMENTO DE FUNCIONAMENTO DA CADEIA CURTA (E DOS CONTRATOS DE ADESÃO DAS INSTITUIÇÕES E DOS PRODUTORES)

***ESTE MODELO SERVE DE BASE, PODENDO
SER ADAPTADO PELAS PARTES INTERESSADAS***



REGULAMENTO DE FUNCIONAMENTO DA CADEIA CURTA (e dos contratos de adesão das instituições e dos produtores)

Preâmbulo

A importância de promover cadeias curtas de abastecimento de produtos agroalimentares tem como impactos diretos a manutenção da atividade agrícola de base familiar, manter acessível ao consumidor final os produtos agrícolas locais e da época, contribuir para a melhor gestão dos recursos naturais e contribuir para o emprego e economia local. Por outro lado, o consumidor final beneficia de uma alimentação com menor impacto negativo no ambiente e na saúde pública, com manutenção da tradição alimentar e com um compromisso de responsabilidade social.

Pretende-se, assim, melhorar a oferta e reforçar os canais de proximidade com produtos locais nas cantinas escolares.

Este regulamento é uma garantia de qualidade, transparência na rastreabilidade, regularidade e flexibilidade da cadeia de abastecimento alimentar.

Quem assinar este regulamento, confirma que está informado sobre o que aqui consta e será responsável pela parte (direitos e deveres) que lhe compete.

O presente Regulamento é elaborado conforme recomendações oficiais.

Artigo 1º

Objeto

O presente regulamento destina-se a estabelecer as condições de funcionamento da cadeia curta e dos contratos de adesão das instituições e dos produtores.

Artigo 2.º

Conceitos

Para efeito do presente regulamento entende-se por:

- a) Cadeia Curta de Abastecimento Agroalimentar – é o sistema de comercialização que estabelece uma relação direta entre produtores e consumidores. Envolve um número limitado de operadores económicos empenhados na cooperação, no desenvolvimento económico local e relações geográficas e sociais estreitas entre produtores, transformadores e consumidores;



- b) Produtor – todos(as) os(as) agricultores(as), apicultores(as) e/ou transformadores de agroalimentares que tenham intervenção direta na produção e/ou transformação e comercialização dos seus produtos, com recurso a matérias-primas provenientes das suas explorações, exercendo a sua atividade na região do Algarve;
- c) Instituição – entidade coletiva que tem determinada função social/empresarial/cultural e que pretende fazer aquisição de produtos agroalimentares para consumo dos seus clientes, utentes ou funcionários;
- d) Fornecedor – operador que se situa entre o produtor e o consumidor, neste caso a entidade coletiva, na cadeia curta de abastecimento. Funcionará como representante dos produtores, podendo ser agrupamento de produtores, organização de produtores, associação ou cooperativa de agricultores/produtores/apicultores ou uma cooperativa ou empresa de comercialização. Tem como função agregar a produção, garantir o abastecimento conforme as necessidades acordadas ao longo do período acordado e de entregar os produtos em condições conforme definido;
- e) Contrato de adesão de produtores - consiste num acordo entre produtores e compradores, onde ambos os parceiros concordam antecipadamente com os termos e condições para a produção e comercialização de produtos agrícolas. Essas condições geralmente especificam o preço a ser pago ao produtor, a quantidade e qualidade do produto, a data para entrega aos compradores e data de pagamento aos produtores. O contrato também pode incluir outras informações.

Artigo 3º

Funcionamento da Cadeia Curta

A cadeia curta de produtos alimentares é estabelecida entre a produção e o consumo, sendo que para ser funcional precisa pelo menos 2 agentes e no caso do abastecimento de cantinas escolares, o fornecimento de alimentos poderá incluir mais um agente, o fornecedor/intermediário, que faz a mediação entre aqueles dois primeiros agentes e entre os quais são estabelecidas várias condições de funcionamento, através de um contrato de adesão firmado entre o intermediário, entre as instituições (escolas, municípios), e entre o intermediário e os produtores.

O contrato de adesão a estabelecer deve formalizar-se entre as partes interessadas no contrato:

FORNECEDOR

NOME, ENDEREÇO, CONTACTO



e

INSTIUIÇÕES – ENTIDADES

NOME, ENDEREÇO, CONTACTO

ou entre

PRODUTORES

NOME, ENDEREÇO, CONTACTO

O contrato a estabelecer deve incluir as seguintes informações:

– **IDENTIFICAÇÃO DO LOCAL DE REALIZAÇÃO DA ENTREGA**

– **TIPOLOGIA DE BENS ALIMENTARES A FORNECER**

Ex: Lista de Hortícolas e Frutícolas Frescos e Leguminosas secas

– **PRAZO DE VIGÊNCIA**

Ex: O prazo de vigência do contrato é de 12 meses após a conclusão do procedimento pré-contratual.

– **OBJETO DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇO**

Ex: Fornecimento das quantidades de produtos hortícolas e frutícolas da época e leguminosas secas conforme volume apresentado e nas alturas programadas (1 ou 2 vezes por semana conforme a necessidade e prevendo interrupções em determinados momentos).

– **CRITÉRIOS DE ADJUDICAÇÃO**

Nota: podem ser o mesmo que está nos pontos das obrigações e tipologia

– **AS OBRIGAÇÕES/DEVERES DAS PARTES**

Ex: O que se espera que cada produtor produza, que quantidades e o quê, o modo de produção, como devem ser entregues.

– **OS DIREITOS DAS PARTES**

Ex: Referir o prazo de pagamento ao produtor, referir forma de compensação em caso de não cumprimento.

– **PREÇO**



Ex:

1 - Pelo “Fornecimento de Produtos Bens Agroalimentares” o preço referente aos produtos e serviços associados é de xxxxx, acrescido de IVA à taxa legal em vigor, se este for legalmente devido.

2 - O preço referido no número anterior exclui todos os custos, encargos e despesas cuja responsabilidade não esteja expressamente contratada.

– **PROCEDIMENTO DE PAGAMENTO**

Ex:

1 – O Procedimento de Pagamento deve ser efetuado por transferência bancária (para isso é necessário apresentar na apresentação da proposta o NIB) ou cheque destinado ao fornecedor.

2 - O Procedimento de Pagamento será efetuado mensalmente referente à entrega de produtos alimentares agrícolas do mês anterior, sendo para isso necessária apresentação de fatura dirigida ao adjudicatário.

– **EXONERAÇÃO DA RESPONSABILIDADE**

Ex: Descrever a situação em que é aceite o não cumprimento do contrato (ex.: como por motivo de força maior)

– **MEDIDAS DE COMPENSAÇÃO OU AJUSTE DE FORNECIMENTO E RESOLUÇÃO DE CONFLITOS**

Ex: Descrever como uma parte pode ser compensada pela falha da outra parte em cumprir suas obrigações; descrever formas de resolução de conflitos (dar alguns exemplos), ou de ajustar o fornecimento.

– **ASSINATURAS E DATAS**

– **ANEXOS**

Ex: Planificação de Produção e/ou Fornecimento; Notas de Encomenda.

Artigo 4º

Formalização da Cadeia Curta

A cadeia curta de produtos alimentares será implementada após a formalização dos contratos de adesão.



Anexo V – Registo de Produção de Produtos Frescos

REGISTO DE PRODUÇÃO DE PRODUTOS FRESCOS

Identificação da entidade: _____

Data de preenchimento: _____

Preencha o quadro que se segue indicando o nome do(s) produto(s) agrícola(s) produzidos e as respectivas quantidades (em Quilogramas - Kg) consumidos mensalmente, ao longo do ano.

Cultura / Product	Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
Abóbora (__ Kg)												
Cebola (__ Kg)												
Batata (__ Kg)												
Alface (__ Kg)												



Anexo VI – Registo de Consumo de Produtos Frescos

REGISTO DE CONSUMO DE PRODUTOS FRESCOS

Identificação da entidade: _____

Data de preenchimento: _____

Preencha o quadro que se segue indicando o nome do(s) produto(s) agrícola(s) consumidos e as respectivas quantidades (em Quilogramas - Kg) consumidos mensalmente, ao longo do ano.

Cultura / Product	Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
Abóbora (__ Kg)												
Cebola (__ Kg)												
Batata (__ Kg)												
Alface (__ Kg)												



Anexo VII – Planificação da Produção de Batata Doce

PLANIFICAÇÃO DA PRODUÇÃO DE BATATA-DOCE DE ALJEZUR

Quadro 1 – Pedido de encomenda com base no Relatório de Execução do SAS em Dezembro de 2022

	Set	Out	Nov	Dez	Jan	Fev	Març	Abril	Maio	Jun
Kg/mês	s/info	s/info	s/info	s/info	s/info	s/info	s/info	s/info	s/info	s/info
Total (kg)	19 796									

Nota: a entregar para diferentes pontos do Algarve

Quadro 2 – Informação Base da batata-doce

Produto Agrícola:	Batata-doce
Ciclo cultural:	90 – 160 dias
Sistema de Produção:	Ar livre; regadio
Produtividade:	20 t/ha* 10t/ha** (sistema tradicional)
Campanhas/nº de ciclo por ano:	1
Calendário de Produção e Colheita:	Maio - Setembro
Calendário de disponibilidade do produto:	Todo o Ano se em condições de conservação

Fonte: *Manual de Boas Práticas batata-doce de Aljezur; ** Projeto BDMira – INIAV

Quadro 3 – Plano de Produção Conjunto da Batata Doce

Produto Agrícola:	Batata-doce
Produtividade Unitária:	20 t/ha (20000kg)
Área Necessária para produção encomendada:	Aproximadamente 1ha – 2ha (é uma pequena área que é garantida facilmente pela Associação)
Calendário de Produção e Colheita:	Maio - Setembro
Calendário de disponibilidade do produto:	Todo o ano se garantidas as boas condições de conservação
Início do Abastecimento:	Setembro Atualmente têm em stock 15toneladas que podem escalonadamente entregar ao longo do ano conforme as necessidades das escolas



Quadro 4 – Planificação da Produção Conjunta e Individual da batata-doce de Aljezur

Calendarização da produção da batata-doce de Aljezur SAS

Associação de Produtores de batata-doce de Aljezur											
(Proposta: Fornecer 19 796 Kg as cantinas escolares do Algarve)											
Meta de Produção: 20 000Kg (prevendo perdas)											
Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
1979,6kg	1979,6kg	1979,6kg	1979,6kg	1979,6kg	1979,6kg	--	--	1979,6kg	1979,6kg	1979,6kg	1979,6kg
<u>Associado A</u> (1ha: Total Produção 10.000Kg; 5.000Kg para as cantinas escolares do Algarve)											
Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
Viveiro				Plant				2500Kg	2500Kg		Viveiro
<u>Associado B</u> (1ha: Total Produção 10.000Kg; 5.000Kg para as cantinas escolares do Algarve)											
Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
Viveiro	Viveiro			Plant					2500Kg	2500Kg	
<u>Associado C</u> (1ha: Total Produção 10.000Kg; 5.000Kg para as cantinas escolares do Algarve)											
Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
Viveiro	Viveiro				Plant					2500Kg	2500Kg
<u>Associado D</u> (1ha: Total Produção 10.000Kg; 5.000Kg para as cantinas escolares do Algarve)											
Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
Viveiro	Viveiro				Plant					2500Kg	2500Kg
Total produção dos 4 Agricultores: 20 000Kg											