Aproximar, Produzir e Consumir Localmente

GUIA PARA O ABASTECIMENTO DA RESTAURAÇÃO COLETIVA ATRAVÉS DE CIRCUITOS CURTOS

Projeto AproximaR

Título

GUIA PARA O ABASTECIMENTO DA RESTAURAÇÃO COLETIVA ATRAVÉS DE CIRCUITOS CURTOS

Autoria

DGADR*

Conselho Editorial

CONFAGRI (Cátia Rosas e Marta Baptista)
CNA
DGADR (Ana Entrudo, Maria José Ilhéu)
ISA (Isabel Rodrigo)
ESAC (Isabel Dinis e Rosa Guilherme)
A2S (José Diogo)

Ano

2021

*Capítulo I.B.3 em coautoria com Nuno Cunha Rodrigues, Professor Associado da Faculdade de Direito da Universidade de Lisboa

Cofinanciado:

PDR 2020 PROGRAMA DE DESENVOLVIMENTO RURAL 2014-2020

PORTUGAL 2020

UNIÃO EUROPEIA
Fundo Europeu Agrícola de Desenvolvimento Rural
A Europa Investe nas Zonas Rurais

Rede Rural Nacional

Índice

I. A – ASPETOS GERAIS 4

1. Conceitos 4
2. Os contributos do aprovisionamento de proximidade da restauração coletiva no desenvolvimento local sustentável 5
3. Condições básicas do aprovisionamento de proximidade da restauração coletiva 6
4. Compras públicas de produtos alimentares: definição de parâmetros de qualidade, sustentabilidade e proximidade 7

I. B. 1 – CONHECER A OFERTA LOCAL 8

1. Produção local e suas características técnicas 8
2. Fontes de informação da oferta local 15

I. B. 2 – CONHECER AS NECESSIDADES DO REFEITÓRIO E ORGANIZAR O FORNECIMENTO 16

1. Realização do Diagnóstico 16
2. Definição do Plano Alimentar 17
3. Apresentação de Experiências 19

I.B. 3 – CONTRATAÇÃO PÚBLICA 20

1. Princípios gerais 20
2. Limiares e Tipos de Procedimentos 22
3. Redação do Caderno de Encargos para favorecer o abastecimento de proximidade 27
4. Exemplos de programas de procedimentos e de cadernos de encargos 29

II – BIBLIOGRAFIA 35

III – ANEXOS 35

I.A – ASPETOS GERAIS

1. Conceitos

A **Restauração Coletiva** fornece refeições em cantinas e refeitórios, servidas em locais predefinidos a públicos específicos a preços inferiores aos praticados pelos restaurantes semelhantes abertos ao público.

A restauração coletiva difere da restauração comercial pelo seu caráter social. Permite aos beneficiários (utentes, funcionários) tomar as refeições no local de trabalho ou da prestação do serviço, não pagando o preço real da refeição, sendo parte do custo suportado pela respetiva administração ou empregador.

Este aspeto justifica que a **restauração coletiva seja considerada equivalente ao consumidor final** (EIP-AGRI, s/d: 4; UE, 2011: artigo 6º[1]), uma vez que é o restaurante coletivo que compra os produtos/serviços de refeição, enquanto o utente paga parte do custo pelo serviço prestado, sem poder de decisão sobre a escolha dos produtos a consumir.
De acordo com o conceito de Circuito Curto Agroalimentar adotado pelo projeto (Ver *Definições adotadas do* ***Guia Geral de Apoio à Criação de Circuitos Curtos Agroalimentares***), esta interpretação abre a possibilidade de haver a intervenção de um intermediário económico entre o produtor agrícola e o refeitório, seja ele um revendedor de produtos agrícolas (e.g. uma organização de produtores, uma cooperativa agrícola, etc.), um transformador que utiliza matéria-prima adquirida diretamente aos produtores, ou ainda uma empresa de restauração coletiva que adquire os produtos diretamente aos produtores agrícolas.

Os restaurantes coletivos podem ser geridos por instituições públicas, da economia social ou privadas (autarquias, empresas, IPSS, administração pública, …), agrupadas em quatro categorias distintas:

- Ensino (escolas, universidades);
- Saúde (hospitais, centros de cuidados continuados, …);
- Social (creches, lares de idosos, centros de férias, …)
- Trabalho (empresas, administração)

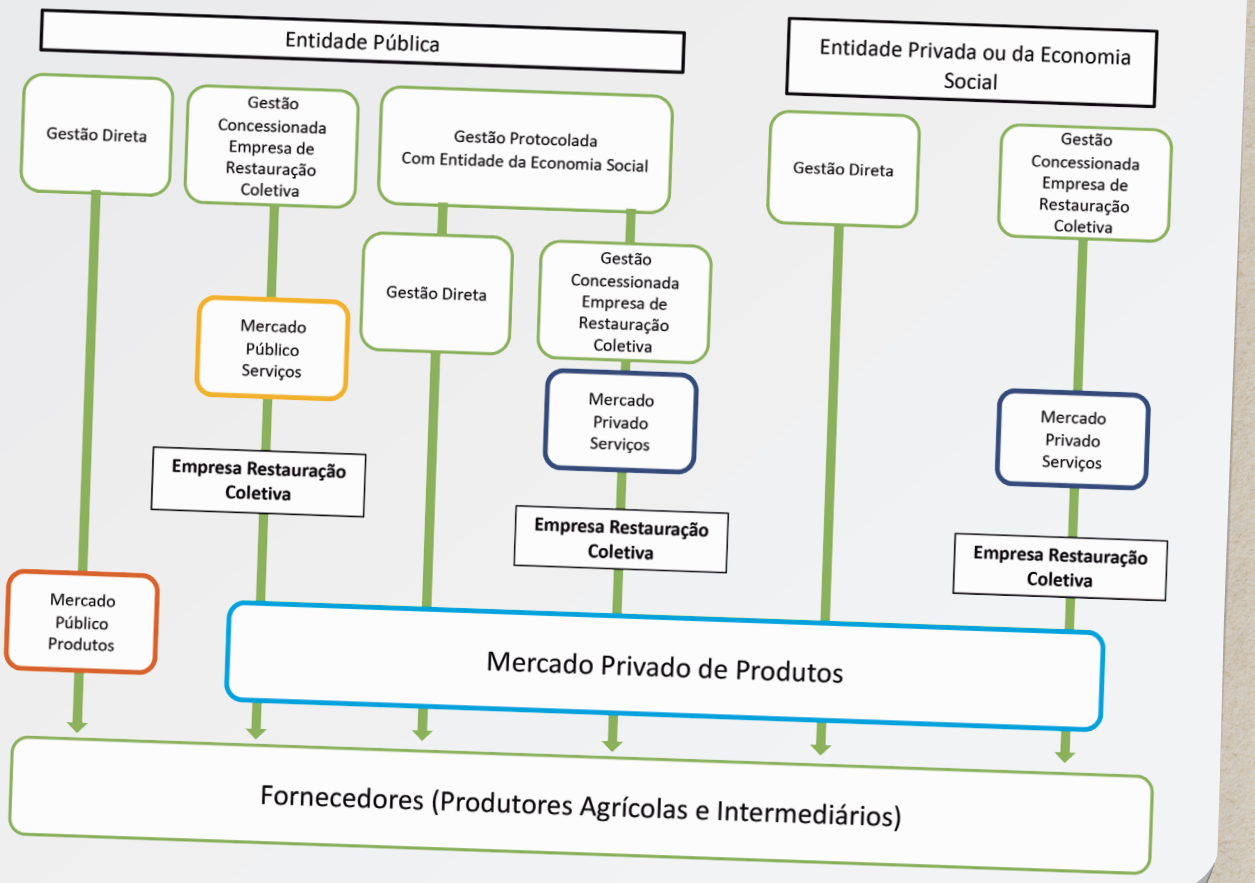
Estas entidades podem optar pela gestão direta do refeitório, adquirindo os produtos diretamente aos produtores ou grupos de produtores, ou através de um intermediário (e.g. cooperativa agrícola, comércio local, revendedor, transformador, etc.).

A **gestão** pode ser ainda:
- *Concessionada* a uma empresa de restauração coletiva a quem a entidade faz a adjudicação parcial ou total da gestão do refeitório e que se abastece diretamente junto dos produtores ou intermediários.
- *Delegada*, através de protocolo, noutra entidade (economia social, associação de pais, …), que, por sua vez, pode optar pela gestão direta do refeitório ou concessioná-la a uma empresa de restauração coletiva (Fig. 1).

Este guia considerará apenas o abastecimento em que: *i)* haja no **máximo um intermediário entre o produtor agrícola (individual ou coletivo) e o refeitório**, independentemente da natureza da entidade responsável, do setor em que se integra ou da respetiva forma de gestão e *ii)* os **produtos (primários ou transformados) tenham origem na NUTIII ou NUTIII adjacente do local de consumo**.
- Objetivo do Guia: divulgar instrumentos e métodos que podem ser utilizados na facilitação do aprovisionamento de proximidade da restauração coletiva, sem infringir os princípios da concorrência, nas situações em que a aquisição de produtos ou serviços esteja sujeita às regras dos mercados públicos.
- Elaboração do Guia com base na informação transmitida pelas experiências em curso a nível nacional e da UE, bem como a partir de guias e outros recursos, disponibilizados por entidades públicas e administrações regionais e nacionais de vários países da UE, de suporte às respetivas políticas públicas de promoção do aprovisionamento de proximidade da restauração coletiva, particularmente dos refeitórios escolares.

1 REGULAMENTO (UE) N.º 1169/2011 DO PARLAMENTO EUROPEU E DO CONSELHO de 25 de Outubro de 2011, relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios.

Figura 1: Formas de Gestão da Restauração Coletiva



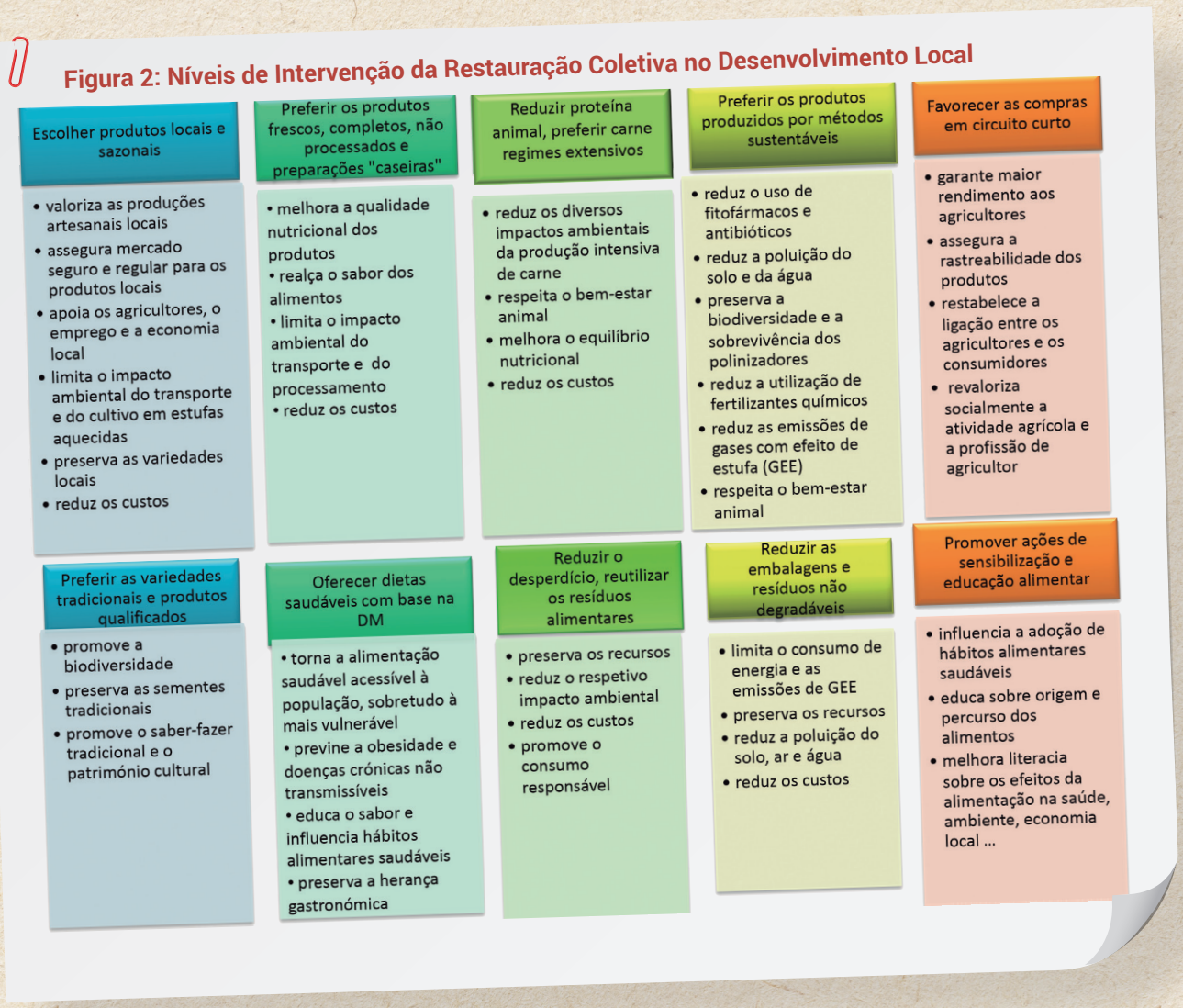
2. Os contributos do aprovisionamento de proximidade da restauração coletiva no desenvolvimento local sustentável

A introdução do abastecimento de proximidade na restauração coletiva pode ter múltiplas **motivações**:

- informar e educar os utentes sobre a ligação ente a agricultura e a alimentação;
- enquadrar-se num processo mais amplo de melhoria da sustentabilidade interna do refeitório;
- contribuir para a manutenção da economia local;
- trabalhar com produtos frescos e, portanto, de melhor qualidade técnica;
- respeitar a sazonalidade dos produtos (redução de impactes ambientais, melhor qualidade gustativa dos produtos);
- participar na valorização e salvaguarda do património agrícola local;
- etc.

No quadro de uma política de estruturação da economia agrícola e de implementação de uma estratégia alimentar territorial, a restauração coletiva pode contribuir para melhorar as dietas alimentares e a saúde da população, influenciar o processo de transição alimentar e dinamizar a economia local, atuando a vários níveis (Fig. 2).

Figura 2: Níveis de Intervenção da Restauração Coletiva no Desenvolvimento Local



3. Condições básicas do aprovisionamento de proximidade da restauração coletiva

A introdução do aprovisionamento de proximidade na restauração coletiva tem subjacente uma dimensão política, deve ser encarada como um processo progressivo, planeada a longo prazo, envolvendo a participação ativa e articulada de muitos atores (decisores políticos; produtores agrícolas; intermediários; gestores, chefes, pessoal de cozinha e utentes dos refeitórios...).

A restauração coletiva:
- tem uma finalidade social;
- beneficia uma grande diversidade de públicos (particularmente grupos vulneráveis: crianças, doentes, idosos, pessoas carenciadas);
- opera abaixo do custo, com financiamento assegurado através da responsabilidade social das empresas e do Orçamento de Estado.

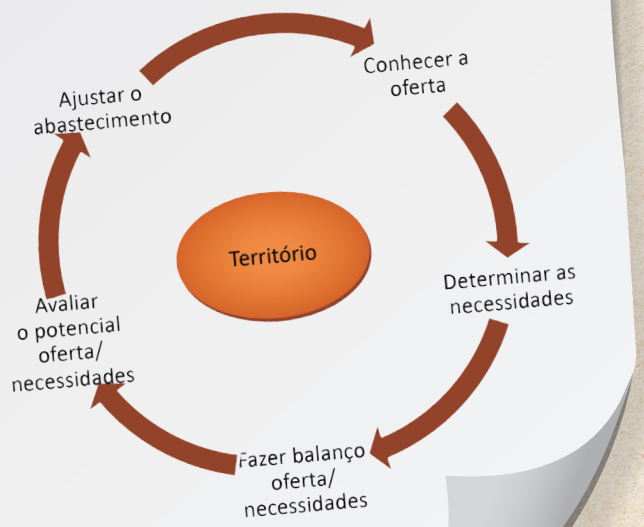
A opção pelo aprovisionamento de proximidade pode significar, da parte do refeitório, o aumento do preço da matéria-prima, a revisão dos menus e respetivas fichas técnicas, a reorganização da logística de abastecimento do refeitório, a adaptação dos equipamentos da cozinha, a formação do pessoal da cozinha, ...
Do ponto de vista da produção local, este fornecimento implica frequentemente:
- Planear, aumentar e diversificar a produção;
- Alterar as práticas agrícolas para responder às exigências do refeitório relativamente a volumes, variedades, qualidade dos produtos e plano de entregas;
- Organizar a produção e a logística do fornecimento (concentração, processamento, distribuição) podendo

implicar a realização de investimentos e a aquisição de novas competências por parte dos produtores.

No contexto da restauração coletiva em estabelecimentos públicos, esta opção tem subjacente uma decisão política e o consequente apoio a diferentes níveis (técnico, jurídico, financeiro, recursos humanos, comunicação…) para desenvolver um projeto de aprovisionamento de proximidade.

A organização deste aprovisionamento será o resultado do ajustamento possível e gradual entre a oferta local e a procura do refeitório (Fig. 3).

Figura 3: Abastecimento de Proximidade da Restauração Coletiva



4. Compras Públicas de produtos alimentares: definição de parâmetros de qualidade, sustentabilidade e proximidade

As compras públicas assentam nos princípios da liberdade de acesso aos contratos públicos, na igualdade de tratamento dos concorrentes e na transparência de procedimentos. Estes princípios não permitem estabelecer as especificações técnicas e os critérios de adjudicação com base na origem dos produtos ou na localização geográfica de fornecedores.

No entanto, é possível conciliar estes princípios com escolhas que valorizem os produtos de qualidade e os saberes-fazer locais, que facilitem o acesso dos fornecedores de proximidade aos mercados públicos, que tenham em conta os impactes ambientais, económicos e sociais das compras públicas de alimentos.

O Código dos Contratos Públicos (CCP) contém vários instrumentos que facilitam o abastecimento de proximidade, nomeadamente:

i) A **consulta preliminar ao mercado,** que permite fazer estudos de mercado e conhecer a oferta e os produtores locais previamente ao lançamento do procedimento;

ii) A **adjudicação por lotes,** que permite a **divisão técnica** por produto/tipo de produto/nível de transformação/modo de produção ou a **divisão por zona geográfica** de consumo. Estas divisões (técnica e geográfica) podem ser combinadas da forma mais adequada e coerente com as caraterísticas da oferta local e as condições operacionais do refeitório;

iii) As **especificações técnicas** (qualidade organolética, modo de produção e fabrico, sazonalidade, frescura, composição, valor nutricional dos produtos…) conjugadas com as **condições de execução** (acondicionamento e embalagem, transporte e entregas, gestão de resíduos e de embalagens, ações de sensibilização ou visitas às explorações…) podem beneficiar o abastecimento de proximidade;

iv) Os **critérios de adjudicação** - a inclusão de critérios qualitativos e a respetiva ponderação:

- **qualidade do produto** [nutricional, gustativa, frescura, sazonalidade, produtos certificados];
- **qualidade da prestação do serviço** [segurança do abastecimento, condições e prazos de entrega, prazos de reposição dos produtos não conformes, ações de sensibilização e visitas pedagógicas];
- **circuitos curtos** [número de intermediários entre o produtor e o refeitório];
- **desempenho ambiental** [certificação

ecológica, circularidade, gestão de resíduos e de embalagens…] podem igualmente melhorar o acesso dos fornecedores locais aos mercados públicos.
(Ver Secção I.B.3 , com uma análise mais aprofundada destes aspetos).

Existem ainda outros instrumentos metodológicos e práticos que permitem apoiar a preparação dos procedimentos, a elaboração dos cadernos de encargos, conhecer a oferta local, facilitar o encontro entre oferta local e a procura dos refeitórios, tornar o abastecimento ou a gestão do refeitório mais eficiente, sustentável, etc.
São exemplos destes tipos de instrumentos:

1. Guias de apoio à restauração coletiva e à contratação pública

- Ministère l'Agriculture et de l'Alimentation (2014) *Favoriser l'approvisionnement local et de qualité en restauration collective*
- Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt; Direction des Achats de l'État (2016) *Localim : la boîte à outils des acheteurs publics de restauration collective*
- Chanoise, Justine (2021) *Guide pour un marché public d'alimentation plus durable*, Manger Demain - SOCOPRO ASBL
- Caldeira, Sandra *et al*. (2018) *Public Procurement of Food for Health: technical report on the school setting*, European Commission
- Comissão Europeia (2019) *Critérios aplicáveis aos CPE da UE no domínio dos produtos alimentares, serviços de assistência de restauração (catering) e máquinas de distribuição automática*, SWD(2019)366 draft

2. Plataformas para o abastecimento da restauração coletiva

- AGRILOCAL
- katalogu živil

3. Centros de recursos para a restauração coletiva

- ADEME, Centre de Ressources pour la Restauration Collective
- Nouvelle-Aquitaine, Portail Régional de la Restauration Collective

I.B.1 – CONHECER A OFERTA LOCAL

1. Produção local e suas características técnicas

A **oferta local** é composta pelos produtos, primários ou transformados, agrícolas ou de pesca, que tenham origem no território (NUTIII ou na NUTIII adjacente ao refeitório) e que podem responder às necessidades identificadas para abastecer a restauração coletiva, seja nos refeitórios com gestão direta, protocolada com outra entidade ou concessionada a uma empresa de restauração coletiva.
Na oferta local pode também incluir-se a oferta potencial, isto é, a produção que o território tem capacidade de desenvolver para responder a essas necessidades.

Porquê conhecer a oferta?
O conhecimento da oferta local e dos produtos que estão disponíveis na região permite:

- **definir objetivos e planear o abastecimento do refeitório com produtos locais.**

Conhecer a produção e produtores permite planear o abastecimento a curto e médio prazo e apontar objetivos e metas progressivas de produtos locais a introduzir no abastecimento dos refeitórios.

Conhecer a Oferta Local:
- quais os produtos, sua quantidade e em que épocas existem na região;
- qual a diversidade de produtos para possíveis substituições por produtos nutricionalmente idênticos;
- possibilidades de valorização da qualidade dos produtos a adquirir;
- quais as condições da sua produção, transformação e comercialização

- **selecionar e definir os procedimentos administrativos e especificações do caderno de encargos** adequados às necessidades de abastecimento de proximidade do(s) refeitório(s) mas também às reais capacidades de resposta existentes no momento. O tipo de procedimento pré-contratual a selecionar depende do limiar do valor do contrato a celebrar (ver Secção I.B.3.2). Já a quantidade, variedade e qualidade dos produtos disponíveis localmente vão ser

determinantes para a definição ou não dos lotes e dos diferentes critérios e especificações a incluir no caderno de encargos.

O abastecimento de proximidade é um processo **dinâmico e flexível**, que se inicia com a introdução de um conjunto limitado de produtos, que vai sendo diversificado e alargado no tempo e depende da capacidade de resposta do território (produtos e condições de fornecimento), em cada momento.

Este processo exige **planeamento, negociação e participação** de todos os envolvidos (gestores de refeitórios, produtores e fornecedores). O sucesso de cada etapa levará outros produtores a quererem aderir ao abastecimento de proximidade, aumentando assim os produtos locais a incluir no abastecimento. Para isso, é necessário criar relações de confiança entre todas as partes envolvidas.

Como conhecer a oferta local:

- **identificar e caracterizar os produtos disponíveis**, a sua origem (com especial pertinência nos produtos transformados), variedades, quantidades, sazonalidade referenciada à região, condições de produção, qualidades diferenciadoras, volumes disponíveis e os preços médios dos produtos no mercado;
- **identificar e caracterizar os fornecedores** (produtores, transformadores e intermediários) que podem garantir o abastecimento de produtos locais, seus circuitos de distribuição e comercialização, e a sua capacidade de resposta às necessidades e condições específicas do abastecimento do refeitório;
- **conhecer a situação atual e as tendências futuras da produção e comercialização** dos produtos agroalimentares e do pescado na região.

Características dos Produtos Agroalimentares e Pescado

A identificação e caracterização o mais aprofundado possível dos produtos disponíveis localmente é uma etapa fundamental, com especial acuidade na situação de abastecimento sujeito às regras da contratação pública.

Identificam-se, de seguida, algumas das características essenciais a identificar:

- **Natureza do Produto**: origem vegetal ou animal; primários ou transformados;

- **Tipos e diversidade de produtos:**

Para garantir uma alimentação saudável e sustentável é fundamental diversificar os produtos a consumir, identificando nos grandes grupos de produtos as variedades, espécies e raças possíveis para o abastecimento de proximidade ao longo do ano.

Exemplos de Produtos de Origem:

1. Vegetal: produtos hortícolas, frutas, leguminosas; cereais e produtos à base de cereais; ervas aromáticas e especiarias e outros; sal e salicórnia, gordura de origem vegetal (azeite, óleos vegetais) e outros.

2. Animal: pescado (mar, rio, aquacultura); carne (carne vermelha, carne branca); ovos; lacticínios e gordura de origem animal (manteiga, banha).

Interessa, por isso, também conhecer a sua sazonalidade, qualidades nutricionais e as formas de confeção do alimento mais adequadas, para responder às necessidades de abastecimento ao longo do ano, diversificando produtos. A título de exemplo no grupo das hortícolas, existe uma enorme variedade de produtos que podem ser utilizados para confecionar a sopa e têm épocas diferentes como a acelga, o espinafre, o agrião, a couve, a cenoura etc.

Nas regiões, há ainda variedades tradicionais e específicas, que se adequam às condições culturais e edafoclimáticas da região, muitas delas com dificuldade no escoamento e que interessa recuperar para:

- aumentar a variedade de produtos a oferecer nas refeições;
- melhorar os rendimentos dos agricultores resultante da substituição de variedades importadas por variedades regionais;
- promover a gastronomia tradicional confecionada com esses produtos;
- contribuir para o desenvolvimento económico dos territórios (ex: o fornecimento de carne de vaca de raça cachena, raça autóctone e certificada, no menu das refeições escolares do município de Arcos de Valdevez).

- **Modos de produção:** Os produtos podem ser de modo de produção convencional ou modo de produção sustentável, nos quais se destacam a produção integrada e a produção biológica, que serão abordados no ponto sobre Regimes de Qualidade.

Nota: Desde 1 janeiro de 2014, com a entrada em vigor da Lei n.º 26/2013 de 11 de abril que transpõe a Diretiva nº 2009/128/CE, todo o produtor está obrigado ao cumprimento dos princípios das práticas da proteção integrada na sua exploração. Assim, a produção convencional deve cumprir as regras da proteção integrada.

- **Nível de transformação**: Os produtos podem assumir diversas formas de apresentação: em natureza (são exemplo os hortícolas e frutas frescas), ou, sujeitos a uma preparação seguida de transformação. Em qualquer das situações, existe sempre a preocupação de garantir que sejam seguros para a saúde dos consumidores e que mantenham as qualidades nutricionais.

Em Portugal, para os produtos hortícolas e frutícolas consideram-se os seguintes níveis de processamento/gamas:

› **1ª gama**: produtos frescos, produtos primários sem qualquer tipo de processamento;
› **2ª gama**: produtos enlatados, que são produtos cozinhados e esterilizados na própria embalagem, prontos a consumir e conservados à temperatura ambiente por períodos de tempo longos (superiores a um ano);
› **3ª gama**: produtos congelados, que podem conservar-se por longos períodos;
› **4ª gama**: produtos escolhidos, lavados, cortados e acondicionados em atmosfera modificada, de modo a aumentar o tempo dos produtos frescos e a comodidade do seu consumo;
› **5ª gama:** alimentos pré-cozinhados, submetidos a calor através da cozedura, pasteurização ou esterilização.

- **Conservação dos Produtos**

Para que os produtos e géneros alimentícios mantenham as suas características e prolonguem a sua durabilidade são desenvolvidos procedimentos para a sua conservação. Os produtos podem ser fornecidos frescos ou ao natural, ou podem ser sujeitos a processos de conservação pelo frio – refrigeração, congelamento ou ultracongelamento – ou conservação pela ação do calor – pasteurização, ultrapasteurização, esterilização.

Algumas notas para a escolha do produto:
Os produtos frescos, sem serem processados garantem maior qualidade nutricional, os produtores locais têm maior facilidade de resposta e os preços, à partida, são mais acessíveis.
Quando o número de refeições a fornecer é muito elevado, o fornecimento de produtos de 4ª gama poderá facilitar a logística na confeção de alimentos, já que liberta tarefas muito demoradas na cozinha, como o descascar e cortar legumes e fruta. Na perspetiva do produtor e se o volume de produto a fornecer for elevado, este tipo de fornecimento também poderá constituir uma mais-valia, já que o seu valor é mais elevado. Este obriga a um investimento inicial em equipamento e recursos humanos para garantir o processamento.
A opção por fornecimento de produtos frescos sazonais obriga a que, na época em que não se produzem, seja necessário substitui-los por outros, com as mesmas características nutricionais. Para isso, é fundamental articular com os produtores a introdução de produtos alternativos, no planeamento da sua produção anual. Em alguns casos, esta situação passa por recuperar variedades tradicionais ou regionais abandonadas, mas que se adaptam às condições edafo-climáticas do local.

• **Rastreabilidade e Rotulagem**

"A «rastreabilidade» é a capacidade de detetar a origem e de seguir o rasto de um género alimentício, de um alimento para animais, de um animal produtor de géneros alimentícios ou de uma substância, destinados a ser incorporados em géneros alimentícios ou em alimentos para animais, ou com probabilidades de o ser, ao longo de todas as fases da produção, transformação e distribuição" (*Artigo 3º do Regulamento (CE) N.º 178/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de janeiro)(1)*

A rastreabilidade é um elemento fundamental no abastecimento de proximidade, porque identifica a origem e caminho do produto, possibilitando ter uma informação fidedigna sobre a sua qualidade e controlar os riscos que podem afetar a cadeia de fornecimento dos alimentos a nível de segurança alimentar, desde a produção até ao consumo no refeitório (Fig.3).

Figura 3: Fluxo da Informação no Rastreamento

Os operadores de toda a cadeia alimentar são responsáveis pela rastreabilidade dos alimentos, devendo os géneros alimentícios ser adequadamente rotulados ou identificados por forma a facilitar a sua rastreabilidade, através de documentação ou informação de acordo com os requisitos.
As condições da rastreabilidade dos alimentos estão definidas no Regulamento Nº178/2002*.
O Decreto-Lei n.º 26/2016, de 9 de junho, veio fixar as normas de prestação de informação relativas aos géneros alimentícios vendidos aos **estabelecimentos de restauração coletiva sem acondicionamento prévio**, bem como os **fornecidos pela restauração coletiva**, incluindo, no artigo 3º, as menções obrigatórias a apresentar.
Assim, a rastreabilidade dos produtos é comprovada através da fatura, guia de transporte ou ficha de acompanhamento do produto, onde deve ser indicada a denominação do género alimentício, os ingredientes ou outras substâncias suscetíveis de provocar alergias ou intolerâncias alimentares, nome de país de origem, local de proveniência ou de transformação para os produtos de origem animal, condições especiais de conservação ou utilização, ou modo de emprego se aplicável.
Os operadores que comercializam frutas e produtos hortícolas frescos têm de ter um código de embalador e/ou expedidor, vulgarmente conhecido por Número de Operador Hortofrutícola (n.º HF), que deve constar nas embalagens dos seus produtos e nos documentos relativos à comercialização dos produtos.
Os estabelecimentos de restauração coletiva devem disponibilizar informação, em suporte escrito, visual ou eletrónico, sobre o "género alimentício" e a indicação de substâncias ou produtos que possam provocar alergias ou intolerâncias.

• **Sazonalidade**

As produções agrícolas e o pescado têm ciclos naturais de desenvolvimento, isto é, épocas próprias para serem cultivados/colhidos/capturados e consumidos, que devem ser respeitados, garantindo assim que consumimos produtos com elevadas qualidades nutricionais e organoléticas.
Consumir produtos sazonais contribui também para o crescimento da produção e da economia local, e para a defesa do ambiente, já que são utilizados menos conservantes e pouco ou nenhum recurso à rede de frio.
Um produto sazonal é cultivado localmente, fora de estufas e consumido no momento da colheita ou durante o período da sua conservação. O período de conservação cobre os meses durante os quais o produto pode ser armazenado, mantendo as suas qualidades nutricionais e organoléticas.
A sazonalidade aplica-se especialmente aos produtos hortícolas, fruta, frutos secos e ao pescado e é diferenciada conforme a região de produção, existindo calendários referenciados a regiões, que devem ser consultados (Fig.4).

* REGULAMENTO (CE) No 178/2002 DO PARLAMENTO EUROPEU E DO CONSELHO de 28 de Janeiro de 2002 que determina os princípios e normas gerais da legislação alimentar, cria a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos e estabelece procedimentos em matéria de segurança dos géneros alimentícios

Exemplo de calendário de sazonalidade

"Alimentar o futuro: uma reflexão sobre a sustentabilidade alimentar",
Edição da APN – Associação Portuguesa de Nutricionistas, junho 2017

Outros exemplos de recursos:
Orientações sobre Ementas e Refeitórios Escolares, *Rui Matias Lima. DGE, 2018, ponto 6 – Sazonalidade de Frutas e Hortícolas – Calendário de Produção Nacional*, pp 138-143
Calendários de Produção Nacional
Edição da Associação Portuguesa de Nutrição e da Aliança contra a Fome e a Má-nutrição em Portugal, 2021

• **Qualidade dos produtos**
O termo "qualidade" para produtos alimentícios reúne diferentes componentes e dimensões, que dizem respeito à segurança alimentar, a características nutricionais, organolépticas e ambientais. Mas qualidade representa também o produto possuir outras características que o diferenciam de outros e lhe dão um valor acrescentado. Elas podem resultar do modo de produção, da matéria-prima utilizada, ingredientes, modo de fabrico, etc.

A qualidade diferenciada pode ser atestada através de um regime/processo de certificação:
- **certificação por uma terceira parte independente**, uma entidade certificadora, que verifica o cumprimento dos compromissos estabelecidos num caderno de especificações e que são controlados periodicamente;
- **certificação garantida ou participada** em que é feita a verificação e controlo de um caderno de especificações e uma metodologia acordada entre pares – produtores, transformadores e consumidores (sistema ainda inexistente em Portugal);
- **autodeclaração** que consiste em controlar as alegações inseridas na rotulagem, declaradas pelos produtores e controladas por entidades oficiais.

REGIMES DE QUALIDADE

Os regimes de qualidade visam proteger os nomes de produtos específicos, de modo a promover as suas características únicas associadas à sua origem geográfica e a modos de produção tradicionais.
Os **Regimes de Qualidade da UE** inserem-se no âmbito do controlo oficial europeu. Este controlo é da responsabilidade das **autoridades competentes** de cada Estado-membro. Em Portugal, essa autoridade é a DGADR, para verificar a conformidade antes da colocação dos produtos no mercado. Enquanto autoridade competente, a DGADR, pode delegar tarefas de controlo em **autoridades de controlo** (entidades públicas) ou em **organismos de controlo** (entidades privadas acreditadas para o efeito).
Os **símbolos de identificação da qualidade e de origem dos produtos** constituem uma "garantia" para os consumidores da qualidade, do saber-fazer, da sua origem e de proteção do ambiente.
Há Regimes de Qualidade da UE e outros regimes definidos a nível nacional, de carácter público ou privado sistematizadas de seguida.

DOP - Denominação de Origem Protegida identifica um produto originário de um local ou região determinados (ou, em casos excecionais, de um país), cuja qualidade ou características se devam essencial ou exclusivamente a um meio geográfico específico (incluindo os seus fatores naturais e humanos), e cujas fases de produção tenham todas lugar na área geográfica delimitada.[2]

Regime de qualidade da UE
Denominações registadas como DOP

IGP – Indicação Geográfica Protegida identifica um produto originário de um local ou região determinados (ou de um país), que possua determinada qualidade, reputação ou outras características que possam ser essencialmente atribuídas à sua origem geográfica e em relação ao qual pelo menos uma das fases de produção tenha lugar na área geográfica delimitada[3].

Regime de qualidade da UE
Denominações registadas como IGP

ETG – Especialidade Tradicional Garantida identifica um produto ou género alimentício que resulte de um modo de produção, transformação ou composição que correspondam a uma prática tradicional para esse produto ou género alimentício; ou seja produzido a partir de matérias-primas ou ingredientes utilizados tradicionalmente.[3]

Regime de qualidade da UE
Denominações registadas como ETG

QUALIDADE ASSOCIADA A MODOS DE PRODUÇÃO SUSTENTÁVEIS

Agricultura Biológica ou Produção Biológica - Sistema global de gestão das explorações agrícolas e de produção de géneros alimentícios que combina as melhores práticas em matéria ambiental e climática, um elevado nível de biodiversidade, a preservação dos recursos naturais e a aplicação de normas exigentes em matéria de bem-estar dos animais e de normas exigentes em matéria de produção, em sintonia com a procura, por parte de um número crescente de consumidores de produtos produzidos através da utilização de substâncias e processos naturais.[4]
Nos produtos transformados, pelo menos 95% do peso dos seus ingredientes de origem agrícola devem ser produzidos em Modo de Produção Biológico (MPB).
As regras da agricultura biológica aplicam-se aos operadores em qualquer fase de produção, preparação/transformação e distribuição.

Regime da União Europeia
Operadores em Produção Biológica

2 Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho de 21 de novembro de 2012
3 Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho de 21 de novembro de 2012
4 Regulamento (UE) 2018/848 do Parlamento Europeu e do Conselho de 30 de maio de 2018, relativo à produção biológica e à rotulagem dos produtos biológicos e que revoga o Regulamento (CE) n.º 834/2007 do Conselho, *Jornal Oficial da União Europeia*, 4.6.2018.

Em Conversão ou Produtos em Conversão - O Regulamento (UE) 2018/848 prevê a existência de um período de **conversão** para a produção biológica, durante o qual se aplicam as disposições relativas ao MPB.
O período de **conversão** inicia-se quando o operador notifica a entidade competente da sua atividade, e dura pelo menos 3 anos consecutivos sem incumprimentos, ou 24 meses se apresentarem baixas probabilidades de incumprimento.
Em situações específicas, estes produtos podem utilizar o termo "em conversão" ou "produtos em conversão".

PRODI – Produção Integrada - "A Produção Integrada é um sistema agrícola de produção de produtos agrícolas e géneros alimentícios de qualidade, baseado em boas práticas agrícolas, com gestão racional dos recursos naturais e privilegiando a utilização dos mecanismos de regulação natural em substituição de fatores de produção, contribuindo, deste modo, para uma agricultura sustentável".
DL n.º 256/2009, 24 de setembro e DL n.º 37/2013, 13 de maio

Regime definido a nível nacional
Operadores em PRODI

MSC - Marine Stewardship Council - O certificado MSC é concedido a empresas que capturam "peixe e marisco selvagem" (que não é de aquicultura) e que respeitam as normas MSC, de pesca selvagem, sustentável e rastreável.
A certificação MSC garante a conformidade com padrões reconhecidos internacionalmente, definidos pela MSC, organização não governamental sem fins lucrativos, e que considera a pesca sustentável a que "respeita os habitats e o ecossistema, deixa peixes suficientes no mar para que possam continuar a sua reprodução e garante a subsistência das pessoas que dependem da pesca".

Esquema de certificação de carácter privado

ASC - Aquaculture Stewardship Council - A certificação ASC aplica-se às empresas de aquicultura e garante a conformidade do peixe e produtos do mar produzidos em aquicultura responsável.
ASC é uma organização internacional e sem fins lucrativos que administra a certificação e rotulagem segundo normas para a aquicultura sustentável ambiental e socialmente, isto é, cumprindo regras a nível da rastreabilidade dos alimentos para animais, da responsabilidade perante os colaboradores da população local, da gestão operacional das águas e dos resíduos, da densidade de carga, bem como dos requisitos referentes à qualidade da água.

Esquema de certificação de carácter privado

OUTROS REGIMES DE CERTIFICAÇÃO

Existem também outros regimes, de caráter voluntário e privado em que a verificação da conformidade é efetuada através de atestação por terceira parte independente, como os que constam abaixo.

Rotulagem Facultativa de Carne e Ovos - Regime de certificação nacional, voluntária, da carne de bovino, carne de suíno, carne de aves e ovos, cujas condições de produção são descritas num caderno de especificações e toda a cadeia de produção está sujeita ao controlo por parte de um organismo de controlo independente.
No rótulo das embalagens consta um símbolo que indica a aprovação pelo Ministério da Agricultura

Global G.A.P. - Normas internacionais voluntárias para a certificação de produtos, com uma produção segura e sustentável. É um sistema integrado de garantia da produção, que abrange toda a cadeia de produção.
Esta certificação integra normas muito rigorosas, a nível de técnicas de proteção e produção integrada, com práticas de higiene e segurança no trabalho, segurança alimentar e rastreabilidade, ambiente (incluindo a biodiversidade), saúde, segurança e bem-estar de trabalhadores, bem-estar animal, sistema de Gestão da Qualidade e HACCP.
O referencial de certificação está disponível para produção vegetal, animal e aquicultura.

Demeter - Regime de certificação dos produtos resultantes da agricultura biodinâmica.
A agricultura biodinâmica nasceu de um movimento de agricultura sustentável que "prima pela qualidade nutritiva dos alimentos que produz, pela organização na produção de modo a cumprir com o ideal do organismo agrícola, pelo estabelecimento de um sistema ecológico regional, pela defesa da biodiversidade, pela defesa do trabalho humano (em detrimento da mecanização excessiva) e pelo desenvolvimento pessoal e social tanto de operadores como de consumidores de modo a se obter uma fraterna comunidade ecológica e (bio)dinâmica, mantendo, sobretudo, como imperativo máximo, o respeito pela liberdade individual de cada um e pelo desenvolvimento regional e local, pedra base da globalização".
A Demeter International é uma rede internacional de organismos independentes de certificação biodinâmica, realizada de acordo com as normas internacionais Demeter Standards. *Fonte: ABIOP – Associação Biodinâmica Portugal*

2. Fontes de informação da oferta local

Para ter um conhecimento aprofundado da oferta local é necessário recolher informação sobre a oferta atual e a tendência verificada a nível local, regional e nacional, quer a partir de fontes primárias (produtores e suas organizações) como secundárias (estatísticas, estudos, documentos etc.). (Quadro 1)

Quadro 1 – Setor agroalimentar e do pescado

Entidade	Tipo de Informação
GPP Gabinete de Planeamento, Políticas e Administração Geral	**GPP** Informação sobre o setor agroalimentar nacional (enquadramento legal, medidas de política e apoios)
DGADR Direção-Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural	**DGADR** Informação sobre os modos de produção sustentáveis e valorização da qualidade (enquadramento legal, processo de cerificação, listas de organismos de certificação e de produtores e operadores certificados, produções, preços e comercialização por ano)
dgav Direção Geral de Alimentação e Veterinária	**DGAV** Informação sobre Segurança Alimentar e sobre a Proteção Integrada
Direção-Geral de Política do Mar	**DGPM** Informação sobre o setor das pescas (enquadramento legal, medidas de política e apoios)
DOCAPESCA PORTOS E LOTAS, S.A.	**DOCAPESCA** Informação sobre o setor do pescado, informação diária sobre Mercados e Preços de Pescado
República Portuguesa Agricultura Mar – Direção Regional de Agricultura e Pescas do Norte	**DRAP Norte** Informação sobre o setor agroalimentar e pescas da Região Norte
República Portuguesa Agricultura Mar – DRAP Centro – Direção Regional de Agricultura e Pescas do Centro	**DRAP Centro** Informação sobre o setor agroalimentar e pescas da Região Centro
República Portuguesa Agricultura Mar – Direção Regional de Agricultura e Pescas de Lisboa e Vale do Tejo	**DRAP LVT** Informação sobre o setor agroalimentar e pescas da Região Lisboa e Vale do Tejo
DRAP Alentejo	**DRAP Alentejo** Informação sobre o setor agroalimentar e pescas da Região Alentejo
amar a terra – Direção Regional de Agricultura e Pescas do Algarve – República Portuguesa Agricultura Mar	**DRAP Algarve** Informação sobre o setor agroalimentar e pescas da Região Algarve
Instituto Nacional de Estatística Statistics Portugal	**INE** - Estatísticas sobre o setor Agroalimentar e Pesca

PORDATA Base de Dados Portugal Contemporâneo	PORDATA Estatísticas sobre o setor Agroalimentar e Pesca
SIMA Sistema de Informação de Mercados Agrícolas	SIMA - Informação sobre preços dos produtos agrícolas e análises dos mercados
Aliança contra a Fome e a Má-nutrição Portugal	Produção Nacional - Informação sobre a produção e o consumo de alimentos em Portugal (produtos vegetais e animais). Sazonalidade, localização geográfica das principais zonas de produção e valor económico dos produtos
Alimente quem o Alimenta	Alimente quem o Alimenta - Plataforma de informação sobre produtores, produtos, plataformas de informação e mercados
OBSERVATÓRIO NACIONAL DA PRODUÇÃO BIOLÓGICA	Portal do Observatório Nacional da Produção Biológica - informação sobre a produção, transformação, comercialização de produtos biológicos, incluindo sobre o seu consumo e sobre os vários mercados existentes.

ORGANIZAÇÕES LIGADAS AO SETOR AGROALIMENTAR E DO PESCADO
Organizações Associativas no âmbito da Produção Biológica (MPB e PRODI)
Agrupamentos de Produtores e Organismos de Controlo Delegados (DOP, IGP e ETG)
Organismos de Controlo e Certificação em MPB, PRODI, DOP, IGP e ETG
Cooperativas Credenciadas pela CASES[5]
Organizações de Produtores Reconhecidas
Associações de Desenvolvimento Local
Grupos de Ação Local Costeiros

OPERADORES EM DOP, IGP, PRODI e MPB
Operadores DOP/IGP
Operadores PRODI
Operadores Biológicos

I.B.2 – CONHECER AS NECESSIDADES DO REFEITÓRIO E ORGANIZAR O FORNECIMENTO

O processo de melhoria da sustentabilidade na restauração coletiva articula-se principalmente em torno de alterações ao nível dos seguintes eixos:
- Aumento dos produtos primários frescos (não transformados ou industriais)
- Aumento dos produtos locais e sazonais
- Redução e/ou melhor qualidade das proteínas animais e aumento das proteínas vegetais
- Introdução de pescado e produtos do mar capturados de forma sustentável
- Introdução de variedades tradicionais (cereais, fruta, hortícolas, etc.)
- Aquisição dos produtos em circuitos curtos
- Introdução de produtos produzidos por métodos sustentáveis (agricultura biológica, produção integrada, agroecologia, etc.)
- Integração de produtos do comércio justo (para produtos exóticos)
- Redução do desperdício alimentar
- Redução e tratamento de embalagens e resíduos

1. Realização do Diagnóstico

A definição de prioridades e a tomada de decisão sobre as alterações a introduzir no plano alimentar do refeitório devem ter por base um diagnóstico da oferta local e das estruturas de abastecimento disponíveis no território, bem como das caraterísticas do refeitório e do quadro legal e orientações técnicas que lhe estão associadas. (Fig. 5)

5 A pesquisa deverá ser feita por: agrícola ou pescas, consoante se pretenda identificar as cooperativas do setor agrícola ou do setor da pesca.

Figura 5: Análise de Contexto

Relativamente ao quadro legal aplicável, as componentes de higiene e segurança alimentar e a informação ao consumidor são comuns ao conjunto dos estabelecimentos de restauração coletiva. No que diz respeito às normas nutricionais e de organização do funcionamento dos refeitórios, o setor mais regulado é o das refeições escolares da rede pública de estabelecimentos escolares, sob responsabilidade do Ministério da Educação:

- Circular n.º 3097/DGE/2018 da DGE, que estabelece as orientações nutricionais das ementas escolares;
- Despacho n.º 8127/2021, que fixa as normas de elaboração das ementas e venda de géneros alimentícios nos bufetes e nas máquinas de venda automática;
- Despacho n.º 10919/2017 da DGEstE, que estabelece as regras e os procedimentos de monitorização e controlo da qualidade e quantidade das refeições escolares.

O Anexo 1 identifica a legislação de base aplicável à restauração coletiva, bem como alguns documentos orientadores para o fornecimento de produtos alimentares e refeições em setores específicos.

2. Definição do Plano Alimentar

Os resultados do diagnóstico permitem identificar os principais fatores que condicionam as alterações a introduzir no refeitório e, com base neles, definir prioridades, objetivos operacionais e desenhar o plano alimentar.

Os planos alimentares podem ser muito diversos. No entanto, são válidos para todos eles os seguintes princípios metodológicos básicos:

- A abordagem deve ser progressiva e de longo prazo, pois a conversão de sistemas agrícolas, a relocalização de atividades de transformação e de infraestruturas logísticas, a criação de novos circuitos de distribuição, a alteração das dietas alimentares

requerem tempo;

- O processo deve ser participativo, envolvendo o conjunto das partes interessadas (elemento fundamental para a sua consolidação);
- A fixação de objetivos deve ser realista e as ações a realizar adaptadas ao contexto e ao tipo de utentes;
- A sensibilização contínua dos públicos-alvo deve ocorrer desde a fase de planeamento. Os gostos e hábitos alimentares são determinados pela educação e cultura e influenciados pelo marketing. Alterações significativas nas dietas alimentares devem ser acompanhadas por um programa de sensibilização que estimulem a sua aceitação e a mudança de comportamento dos consumidores.

Identificam-se na Fig. 6 os critérios a considerar na seleção dos produtos e consequente adaptação da organização do abastecimento, plano de ementas, técnicas alimentares, reorganização operacional da cozinha, etc.

Figura 6 – Definição do Plano Alimentar e a Organização do Refeitório

3. Apresentação de Experiências

Introdução, em 2019, de hortícolas biológicos sazonais nas refeições escolares servidos pelas 2 cozinhas Municipais da cidade de Torres Vedras

1. Introdução de hortícolas biológicos no plano de ementas nas refeições escolares, ajustados da sazonalidade (ver anexos 2 e 3)
2. Elaboração de Fichas Técnicas de cada prato (sopa, prato principal) (ver anexo 4)
3. Cálculo de necessidades anuais de hortícolas biológicos por produto (ver anexo 3).
4. Criação, num concurso dividido em lotes, de um lote de "Legumes Biológicos" (a fornecer diretamente pelos produtores), com indicação dos produtos e quantidades pretendidas, respetivas especificações técnicas e escalonamento temporal de entregas (ver anexos 5 e 6)
5. Articulação entre produtor e cozinhas para ajustamento das encomendas semanais, entregues a granel diretamente pelo produtor
6. Controlo de custos através de instrumentos de gestão que permitem quantificar o custo unitário da refeição (ver anexo 7)
7. Estratégia de prevenção do desperdício alimentar em toda a cadeia de fornecimento das refeições como instrumento de controlo de custos.

Fonte dos anexos: Morais, Maria Inês (2021), *Organização do Abastecimento de Produtos Locais nos Refeitórios Escolares do Município de Torres Vedras*, Apresentação ao Workshop "Experiências de Abastecimento de Proximidade das Cantinas Escolares", 21 de abril, Plataforma Zoom

Informação adicional:

Ficha de Boa Prática "Programa de Sustentabilidade na Alimentação Escolar – PSAE"

Programa de Sustentabilidade na Alimentação Escolar ‹Câmara Municipal de Torres Vedras (cm-tvedras.pt)

E-book "Alimentar Boas Práticas: da Produção ao Consumo Sustentável", 2020

Introdução, em janeiro de 2021, de Carne de Cachena DOP no refeitório escolar de uma Escola EB1, sob gestão da Câmara Municipal de Arcos de Valdevez, que se encontra concessionada a uma empresa de restauração coletiva

1. Tendo como objetivo ultrapassar as dificuldades de escoamento da Carne Cachena, devido à Covid-19, a CM de Arcos de Valdevez considerou que estavam reunidas as condições para iniciar o fornecimento desta carne ao refeitório da escola EB1, sob a sua responsabilidade, na medida em que:
   a. A carne é de boa qualidade e a produção é suficiente para assegurar o abastecimento
   b. A produção encontra-se organizada na Cooperativa Agrícola de Arcos de Valdevez e Ponte da Barca, entidade gestora da DOP
   c. O Centro de Abate da PEC Nordeste, protocolada com a Cooperativa, permite garantir o serviço de abate, desmancha, embalagem e entrega da carne Cachena no refeitório, de acordo com o plano previamente estabelecido com a empresa fornecedora das refeições
2. A assinatura do "Protocolo de valorização dos produtos locais nas refeições escolares dos alunos do Agrupamento de Escolas de Valdevez" assegura o envolvimento das várias partes interessadas e o respetivo papel no desenvolvimento do projeto
3. A introdução deste produto implicou:
   a. A alteração das fichas técnicas dos pratos confecionados com carne Cachena, adaptando o tempo de cozedura e as receitas às caraterísticas da carne
   b. A organização de ações de experimentação e capacitação das cozinheiras
   c. O aumento do custo da matéria-prima, assegurado pelo orçamento do Município.

Ver Ficha da Experiência "Promoção dos produtos locais nos refeitórios escolares de Arcos de Valdevez"

Protocolo entre a CM de Viana do Castelo e a Associação Empresarial de Viana do Castelo para oferta formativa aos pequenos fornecedores e produtores locais para a utilização da plataforma de compras públicas

1. A partir do ano letivo 2020/2021, a CM de Viana do Castelo ficou responsável pela aquisição dos produtos alimentares para 16 refeitórios de 17 estabelecimentos da rede pública de jardins de infância e escolas do 1º ciclo do ensino básico de três Agrupamentos de Escolas (Monte da Ola, Monserrate e Santa Maria Maior).
2. Os produtos são adquiridos através de concurso público internacional, com divisão por lotes, de acordo com as características dos produtos, modo de produção e Agrupamento de Escolas (3 Agrupamentos, 7 lotes por Agrupamento, 3 lotes de cada tipo, num total de 21 lotes), com base no critério de adjudicação de melhor qualidade-preço.
3. Tendo como objetivo ultrapassar os constrangimentos dos pequenos fornecedores e produtores locais de utilização da plataforma de compras públicas, a CM de Viana do Castelo estabeleceu um protocolo com a Associação Empresarial de Viana do Castelo (AVEC) para prestar formação aos interessados na apresentação de propostas ao concurso.
4. A formação decorreu em três sessões à distância, gratuita e aberta, mediante inscrição, a sócios e não sócios da AVEC e teve a participação de 23 pessoas de 12 empresas.
5. Considerando a importância da iniciativa para fomentar a participação fornecedores e produtores locais nos concursos públicos, a Autarquia pretende repetir esta iniciativa e encontrar soluções para garantir a possibilidade de acesso de mais fornecedores e produtores locais ao mercado das compras públicas de produtos alimentares para as refeições escolares.

Ver Ficha da Experiência "Programa Municipal de Alimentação Escolar"

I.B.3 – CONTRATAÇÃO PÚBLICA

1. Princípios Gerais

A contratação pública tem um peso relevante na economia, estimando-se que represente cerca de 16% do Produto Interno Bruto (PIB) nacional.

Neste contexto, a utilização dos contratos públicos tem sido vista como uma forma de prosseguir políticas públicas diversas relacionadas, entre outros aspetos, com o ambiente ou com considerações sociais.

Atualmente, de acordo com o artigo 70.º da Diretiva-clássica (Diretiva 2014/24/EU) as entidades adjudicantes podem fixar condições especiais de execução do contrato, que incluam considerações de natureza económica, em matéria de inovação, de natureza ambiental, de ordem social ou de emprego, de forma alternativa ou cumulativa, desde que as mesmas estejam relacionadas com o objeto do contrato, na aceção do artigo 67.º, n.º 3 da Diretiva, e sejam indicadas no anúncio de concurso ou nos documentos do concurso.

Neste contexto, em Portugal, a revisão do Código dos Contratos Públicos (CCP) ocorrida em 2021 veio clarificar e reforçar aspetos relacionados com a prossecução de políticas ambientais ou sociais através da contratação pública que terão, naturalmente, de respeitar princípios e regras da contratação pública.

Nesta dimensão, a contratação pública assume uma matriz principialista, sujeitando-se aos princípios:

- do Tratado sobre o Funcionamento da União Europeia (TFUE);
- das Diretivas da contratação pública;
- fundamentais da administração pública;

- previstos no n.º 1 do artigo 1.º-A do CCP tais como os princípios da legalidade, da prossecução do interesse público, da imparcialidade, da proporcionalidade, da boa-fé, da tutela da confiança, da sustentabilidade e da responsabilidade.

No primeiro caso – Direito da União Europeia – destacam-se tipicamente quatro princípios estruturantes que vinculam todos os Estados-membros (e, naturalmente, todas as entidades adjudicantes): os princípios da não-discriminação; da igualdade de tratamento; da transparência e da concorrência.

Assinale-se, em primeiro lugar, o **princípio da não-discriminação**, de harmonia com o qual as entidades adjudicantes não podem condicionar, de forma explícita ou implícita, a aquisição de bens e serviços com base na origem dos produtos ou na localização geográfica dos fornecedores. Ou seja, as entidades adjudicantes não podem exigir, por exemplo, que determinado produto alimentar seja proveniente de um certo município ou que o concorrente tenha sede numa determinada zona.
Note-se que tal não impede a possibilidade de se adquirirem produtos com denominação de origem (DO) ou indicação geográfica (IG) – desde que seja acrescentada a expressão "ou equivalente", permitindo a submissão de produtos alternativos semelhantes a estes - ou ainda de, face à especificidade de determinado contrato, ser exigida a aquisição de produtos locais (v.g. no âmbito de um evento para promoção da gastronomia local realizado por uma autarquia).
O princípio da não-discriminação também não é violado nas situações em que a entidade adjudicante defina a necessidade de respeito pelos chamados "circuitos curtos". Aqui estão em causa aquisições em que o número de intermediários é eliminado ou condicionado, nomeadamente face à necessidade de consumo de produtos frescos, favorecendo a redução de impacte ambiental.

Por outro lado, através do **princípio da transparência**, procura-se assegurar que toda a informação relacionada com o ciclo da contratação pública, desde o lançamento dos procedimentos pré-contratuais até à execução dos contratos, é, na medida do possível, acessível a qualquer interessado, incluindo os potenciais candidatos ou concorrentes.
O **princípio da igualdade de tratamento**, que opera, particularmente, ao nível da participação dos interessados nos procedimentos implica que, durante todo o procedimento, candidatos e concorrentes sejam tratados da mesma forma, o que implica, entre outros aspetos, a necessidade de assegurar a neutralidade das especificações técnicas.
Por fim, o **princípio da concorrência** pressupõe a necessidade dos procedimentos pré-contratuais serem aptos a permitir convocar o maior número possível de concorrentes mas convoca igualmente a que a entidade adjudicante aprecie o impacto que as compras públicas podem ter nos mercados em causa e que, como tal, adeque os procedimentos a essa circunstância (v.g. na definição dos eventuais lotes do procedimento que não devem corresponder ao mesmo número de possíveis concorrentes).
Registe-se que, como entendeu o Tribunal de Justiça da União Europeia (TJUE) por diversas vezes, estes princípios são aplicáveis aos contratos públicos, ainda que estejam em causa valores inferiores aos limiares financeiros[6], nomeadamente se os contratos tiverem uma relação suficientemente estreita com o funcionamento do mercado interno verificando-se, nesse caso, *interesse transfronteiriço certo*[7] atendendo, nomeadamente, ao objeto do contrato; valor estimado, as especificidades do setor em questão (dimensão e estrutura do mercado, práticas comerciais, etc.), localização geográfica da execução, prova de propostas de outros Estados-Membros (EM) ou do interesse manifestado por empresas de outro EM[8].

Caberá à entidade adjudicante verificar se o contrato a celebrar pode ou não significar

6 Este entendimento foi afirmado, inter alia, nos acórdãos Beentjes (proc. 31/87, de 20/9/1988, parágrafo 20); CEI (procs. 27 a 29/86, de 9/7/1987, parágrafo 15) e Concordia Bus (proc. C-513/99, de 17/9/2002, parágrafos 47 e 69).
7 Cfr., v.g. acórdão do TJUE de 13 de novembro de 2007, Comissão/Irlanda, C-507/03, parágrafo 9.
8 Sobre o interesse transfronteiriço certo na jurisprudência do TJUE v. acórdão de 16 de abril de 2015, Enterprise Focused Solutions, C-278/14, EU:C:2015:228, parágrafo 20.

um interesse potencial para os agentes económicos situados noutros EM, devendo a análise ser sustentada numa avaliação das circunstâncias particulares de cada caso.

Estes princípios são aplicáveis aos contratos públicos, ainda que estejam em causa valores inferiores aos limiares financeiros, nomeadamente se os contratos tiverem uma relação suficientemente estreita com o funcionamento do mercado interno verificando-se, nesse caso, interesse transfronteiriço certo.

2. Limiares e Tipos de Procedimentos

2.1. Enquadramento

O CCP prevê um conjunto de procedimentos pré-contratuais que podem ser escolhidos pelas entidades adjudicantes, de harmonia com o princípio da liberdade de escolha em função dos critérios definidos no CCP, e que se identificam:

1. em função do valor (e do tipo) do contrato (cfr. infra);
2. em função de critérios materiais (cfr. artigos 23.º a 30.ºA do CCP);
3. em função da entidade adjudicante (entidades *clássicas* e entidades que fazem parte dos *sectores especiais*);

Em cumprimento do disposto nas diretivas sobre contratação pública, a Comissão Europeia fixa os limiares dos valores dos contratos a partir dos quais se mostram aplicáveis as Diretivas sobre contratação pública.[9]
Nos termos do disposto no nº 5 do artigo 474º do CCP, alterado e republicado pelo Decreto-Lei (DL) n.º 111-B/2017, de 31 de agosto, a atualização dos limiares é divulgada no Portal dos Contratos Públicos. No que releva para o setor agroalimentar, os limiares atualmente aplicáveis são os seguintes:

a) € 139 000, para contratos públicos de fornecimentos de bens, de prestação de serviços e de concursos de conceção, adjudicados pelo Estado;
b) € 214 000, para contratos referidos na alínea anterior, adjudicados por outras entidades adjudicantes;

2.2. Tipos de procedimentos:

No setor agroalimentar, e tendo em conta a liberdade de escolha de procedimentos pré-contratuais em função do valor e do tipo de contrato, a entidade adjudicante poderá escolher um dos seguintes procedimentos, tendo em conta os seguintes montantes máximos do preço-base:

a. Ajuste direto simplificado (cfr. artigo 128.º, n.º 1 do CCP):

Até € 5.000,00 para contratos de aquisição ou locação de bens móveis e de aquisição de serviços;

Aspetos essenciais da tramitação procedimental: a adjudicação pode ser feita pelo órgão competente para a decisão de contratar, diretamente, sobre uma fatura ou um documento equivalente apresentado pela entidade convidada, com dispensa de tramitação eletrónica.

b. Ajuste direto simplificado (cfr. artigo 8.º da Lei n.º 30/2021, de 21 de maio – MEDIDAS ESPECIAIS):

Até 10.000€ desde que os bens sejam[10]:

a) Provenientes de produção em modo biológico;
b) Fornecidos por detentores do Estatuto da Agricultura Familiar, aprovado pelo DL n.º 64/2018, de 7 de agosto; ou
c) Fornecidos por detentores do estatuto de «Jovem Empresário Rural», aprovado pelo DL n.º 9/2019, de 18 de janeiro.

Aspetos essenciais da tramitação procedimental: a adjudicação pode ser feita pelo órgão competente para a decisão de contratar, diretamente, sobre uma fatura ou

9 Os valores atualmente em vigor foram implementados através dos seguintes Regulamentos delegados (RD) da Comissão Europeia, de 30 de outubro de 2019, que produziram efeitos a partir de 1 de janeiro de 2020.
a) RD (UE) n.º 2019/1827 (referente aos contratos de concessão de serviços públicos e de obras públicas);
b) RD (UE) n.º 2019/1828 (referente aos contratos públicos de empreitada de obras públicas, de fornecimentos de bens, de prestação de serviços e de concursos de conceção);
c) RD (UE) n.º 2019/1829 (referente aos contratos celebrados pelas entidades que operam nos setores da água, da energia, dos transportes e dos serviços postais).
Os nºs 2, 3 e 4 do artigo 474.º do CCP, alterado e republicado pelo DL nº 111-B/2017, de 31 de agosto, dão a conhecer os limiares europeus aplicáveis a contratos de concessão de serviços públicos e de obras públicas, de empreitada de obras públicas, de fornecimentos de bens, de prestação de serviços, de concursos de conceção, de serviços sociais e outros serviços específicos, bem como dos celebrados pelas entidades que operam nos setores da água, da energia, dos transportes e dos serviços postais. Estes limiares são revistos de dois em dois anos.

10 Os contratos celebrados, ainda que de valor inferior ao fixado no artigo 48.º da Lei n.º 98/97, de 26 de agosto, devem ser eletronicamente remetidos ao Tribunal de Contas para efeitos de fiscalização concomitante, até 10 dias após a respetiva celebração e acompanhados do respetivo processo administrativo (cfr. artigo 17.º, n.º 2 da Lei n.º 30/2021, de 21 de maio).

um documento equivalente apresentado pela entidade convidada, com dispensa de tramitação eletrónica (cfr. artigo 128.º, n.º 1 do CCP), desde que se verifiquem os pressupostos acima enumerados.
Trata-se de uma medida especial aprovada na sequência da revisão do CCP ocorrida em 2021.

c. Ajuste direto (cfr. artigos 20.º e 21.º do CCP[11]);
Até € 20.000,00 para contratos de locação ou de aquisição de bens móveis e de aquisição de serviços

Aspetos essenciais da tramitação procedimental:

Procedimento pré-contratual em que a concorrência está limitada a uma única entidade, escolhida pela entidade adjudicante. Deve ser respeitado o limite máximo de contratação reiterada previsto no artigo 113.º, n.º 2 bem como a proibição de serem convidadas a apresentar propostas entidades especialmente relacionadas com entidades que tenham ultrapassado o limite previsto no artigo 113.º, n.º 2. À decisão de adjudicação está subjacente a decisão de contratar e a decisão de escolha do ajuste direto nos termos do disposto na alínea d) do artigo 19.º e na alínea d) do n.º 1 do artigo 20.º do CCP.	- < 20.000€ (s/ IVA) - Por convite - Limite máximo de contratação reiterada a uma entidade (artigo 113.º, n.º 2); - O concorrente pode ser convidado a melhorar a sua proposta; - Publicitação da celebração do contrato no portal BASE - Possibilidade de ser utilizado em contratos de valor superior caso se verifique algum critério material (cfr. artigos 24.º a 27.º)

d. Consulta prévia com convite, pelo menos, a três entidades (cfr. artigos 20.º e 21º do CCP):
i) Até € 75.000,00 para contratos de locação ou de aquisição de bens móveis e de aquisição de serviços e
Aspetos essenciais da tramitação procedimental:

Procedimento pré-contratual em que a concorrência é limitada a, pelo menos, três operadores económicos escolhidos pela entidade adjudicante. Deve ser respeitado o limite máximo de contratação reiterada previsto no artigo 113.º, n.º 2 bem como a proibição de serem convidadas a apresentar propostas entidades especialmente relacionadas com entidades que tenham ultrapassado o limite previsto no artigo 113.º, n.º 2	- < 75.000€ (s/ IVA) - Por convite a, pelo menos, três entidades (artigo 114.º) - Necessário designar júri; - Eventual negociação das propostas; - Publicitação da celebração do contrato no portal BASE - Possibilidade de ser utilizado em contratos de valor superior caso se verifique algum critério material (cfr. artigos 24.º a 27.º)

e. Acima dos valores anteriormente referidos, e no caso do setor agroalimentar, a entidade adjudicante pode ainda optar por um dos seguintes procedimentos[12]:
• **Concurso público** (cfr. artigos 28.º e 130.º a 139.º do CCP);
Aspetos essenciais da tramitação procedimental:

Procedimento pré-contratual de concorrência aberta que permite a qualquer concorrente a apresentação de propostas.	- Pode ser utilizado independentemente do valor do contrato; - Caderno de encargos; - Nomeação de júri; - Publicação de anúncio; - Necessário definir o critério de adjudicação; - Eventual negociação das propostas; - Publicitação da celebração do contrato no portal BASE

• **Concurso limitado por prévia qualificação** (artigos 162.º a 192.º);
Caso a entidade adjudicante opte por realizar um concurso limitado por prévia qualificação poderá exigir que o candidato demonstre capacidade técnica e profissional para adotar medidas de gestão ambiental no âmbito da execução do contrato a celebrar (cfr. artigo 165.º, n.º 1, alínea d), *in fine*) que podem passar, por exemplo, por (a) Sistemas de gestão ambiental de serviços de restauração; (b) Políticas ambientais no setor da restauração ou (c) Experiência prévia na aplicação de medidas de gestão ambiental em contratos semelhantes.

11 O apuramento do valor deve considerar o disposto no artigo 113.º, n.º 2 do CCP.
12 Não foram considerados procedimentos como o Diálogo concorrencial (artigos 204.º a 218.º); a Parceria para a inovação (artigos 218.º-A a 218.º-D); o Concurso de conceção (artigos 219.º-A a 219.º-J); os Serviços sociais e outros serviços específicos (artigos 250.º-A a 250.º-D); Sistemas de qualificação (artigos 245.º a 250.º); Sistemas de aquisição dinâmicos (artigos 237.º a 244.º) e os Acordos-quadro (artigos 251.º a 259.º).

Estes requisitos devem ser adequados ao objeto do contrato, à luz do princípio da proporcionalidade.
O procedimento desenvolve-se em duas etapas: a primeira, correspondente à apresentação das candidaturas e qualificação dos candidatos e a segunda, que abrange a apresentação das propostas e a adjudicação.
Aspetos essenciais da tramitação procedimental:

Procedimento pré-contratual que permite a seleção prévia de concorrentes com determinadas capacidades técnicas ou profissionais no âmbito do contrato a executar.	- Pode ser utilizado independentemente do valor do contrato; - Caderno de encargos; - Nomeação de júri; - Publicação de anúncio; - Procedimento em duas etapas: seleção do candidato (decisão de qualificação) e escolha da proposta; - Necessário definir o critério de adjudicação; - Eventual negociação das propostas; - Publicitação da celebração do contrato no portal BASE

• **Concurso público urgente** (cfr. artigos 155.º a 161.º do CCP);
O concurso público urgente rege-se, com as necessárias adaptações, pelas disposições que regulam o concurso público, em tudo o que não esteja especialmente previsto nos artigos 157.º a 161.º ou que com eles seja incompatível (cfr. artigo 156.º, n.º 1).
A este procedimento não é aplicável, nomeadamente, o disposto nos artigos 50.º, 64.º, 67.º a 69.º, 72.º, 88.º a 91.º, 138.º e 146.º a 154.º (cfr. artigo 156.º, n.º 2).
O prazo mínimo para apresentação das propostas é de 24 horas, no caso de aquisição de serviços e de aquisição ou locação de bens móveis (cfr. artigo 158.º).
O critério de adjudicação tem de ser o do mais baixo preço ou custo (cfr. artigo 155.º, alínea b)). O programa do concurso deve obrigatoriamente definir o critério de desempate.

2.3. Da necessidade de acautelar a adjudicação por lotes:

Na formação de contratos públicos de aquisição ou locação de bens, ou aquisição de serviços, de valor superior a (euro) 135 000, a decisão de não contratação por lotes deve ser fundamentada.
Através da adjudicação por lotes, o objeto submetido à concorrência deve ser dividido de molde a possibilitar que cada um desses segmentos (ou o conjunto, como veremos adiante) seja adjudicado, de forma autónoma, ainda que no mesmo procedimento (cfr. n.º 1 do artigo 46.º-A do CCP).
O regime previsto pelo legislador português confere à entidade adjudicante margem de discricionariedade na definição e concretização da divisão em lotes (*lotting*), ainda que circunscrita à configuração do lote, em termos qualitativos e quantitativos.

Neste contexto, a entidade adjudicante deverá fundamentar devidamente o cumprimento da obrigação "*divide or explain*" sabendo-se que esta ponderação, quando realizada de forma adequada, limitará um possível escrutínio judicial.
Por tudo isto a entidade adjudicante deve ponderar, previamente, a situação – excecional - em que opta por *não dividir* em lotes.

Note-se que nos termos do artigo 22.º, n.º 2 do CCP revisto em 2021, e nos casos em que esteja obrigada a dividir em lotes, a entidade adjudicante pode ainda optar por escolher um procedimento para lotes autonomizados, em função do preço isolado desses lotes, e não em função do somatório de preços que seria exigido pela regra geral.

Dito de outra forma, a entidade adjudicante pode, considerando o valor total do procedimento, escolher um ou mais lotes, cujo valor total não ultrapasse mais de 20% da soma total dos lotes nem ultrapasse mais de 80.000€, para proceder à adjudicação desse(s) lote(s) através do procedimento adequado tendo por base o(s) valor(es) do(s) específico(s) lote(s) a

adjudicar (cfr. artigo 18.º do CCP), cujo valor deve ser, reitere-se, inferior a 20% da soma total dos lotes e a 80.000€.

De forma exemplificativa, perante um procedimento que envolve dez lotes, cada um com o preço-base de 19.000€, a entidade adjudicante pode optar por proceder à aquisição de um dos lotes por ajuste direto (valor do lote em causa é < 80.000€ e 20% do somatório dos lotes sendo igualmente inferior ao limiar financeiro para a escolha do ajuste direto), mantendo-se, para os restantes, o procedimento pré-contratual escolhido determinado pela soma dos lotes (que, no exemplo em causa, será, em princípio, o concurso público).
Sem prejuízo de estar obrigada a proceder à divisão por lotes – ou a fundamentar o motivo pelo qual não o faz -, a entidade adjudicante pode ainda decidir, previamente, no convite ou no programa do procedimento:
(i) limitar o número de lotes a que cada concorrente pode apresentar propostas;
(ii) limitar o número máximo de lotes a adjudicar por concorrente ou
(iii) agregar parte ou a totalidade dos lotes (*lot bundling*).

A entidade adjudicante tem ainda a faculdade de fixar, previamente, limites à quantidade de lotes a que um candidato pode concorrer (*limitação ou restrição à partida*), hipótese que, apesar de não constar expressamente do artigo 46.º-A do CCP, é admitida no considerando 79 da Diretiva-clássica, como forma de "preservar a concorrência ou garantir a fiabilidade do abastecimento".
O que significa que a entidade adjudicante pode decidir, previamente, no convite ou no programa do procedimento, por qualquer uma das alíneas acima (i), (ii) ou (iii) sem que tenha de fundamentar, genericamente, qualquer das opções tomadas.
Deve apenas estabelecer, no convite ou no programa do procedimento: (a) os critérios objetivos e não discriminatórios que fundamentam a escolha dos lotes a adjudicar quando for ultrapassado o número máximo de lotes ou (b) os critérios que fundamentam as hipóteses de combinação de lotes previstas.

A entidade adjudicante poderá equacionar diversos critérios para proceder à divisão em lotes os quais podem ser, por exemplo, a) geográficos (relativamente ao local da prestação do serviço); b) em função da possibilidade de parcelamento substancial dos produtos; c) do preço dos diferentes lotes; d) da divisão operacional do serviço ou e) outros.[13]

Qualquer das opções terá vantagens e desvantagens que devem ser devidamente ponderadas e antecipadas pela entidade adjudicante atendendo, nomeadamente, às caraterísticas da oferta.
Observe-se, por fim, que a divisão em lotes deve respeitar os princípios gerais de contratação pública.
A esta luz, a divisão geográfica em lotes para fornecimento de produtos será, em princípio, violadora do princípio da não-discriminação (atente-se no seguinte exemplo, que não será permitido: tendo-se procedido à divisão geográfica de lotes por produtos, apenas os produtores localizados na zona A – correspondente a um lote - poderiam vender determinados produtos à entidade adjudicante, o mesmo acontecendo com os produtores localizados na zona B para outros produtos).
Por esse motivo, a divisão em lotes geográfica deve verificar-se, em princípio, *apenas* para o fornecimento de serviços aos quais possam ser apresentadas propostas por concorrentes, independentemente da sua localização (de forma exemplificativa pode dividir-se a o fornecimento de refeições escolares a cinco escolas em cinco lotes, aos quais qualquer concorrente poderá apresentar propostas).
No Quadro 2 exemplificam-se tipos de lotes.

13 Sobre os critérios de divisão, cfr. considerando 78 da Directiva-clássica: *"Esta divisão poderá ser feita numa base quantitativa, adaptando melhor a dimensão dos contratos individuais à capacidade das PME, ou numa base qualitativa, em função dos diferentes setores comerciais e de especializações envolvidos, adaptando mais estreitamente o conteúdo dos contratos individuais aos setores especializados de PME e/ou em função das diferentes fases subsequentes do projeto."*

Quadro 2 – Exemplos de tipos de Lotes

Família de Produtos (PA)	Fileira (PA)
• Fruta • Hortícolas • Carnes vermelhas • Carnes brancas • Peixe e Moluscos • Carne de Aves e Ovos • Queijo e Laticínios • Produtos de Mercearia	• Fruta e Hortícolas • Carne de bovino • Carne de Suíno • Carne de Aves e Ovos • Produtos do Mar • Produtos de Aquacultura • Laticínios
Natureza dos Produtos (PA)	**Modo de Produção (PA, SR)**
• Produtos Frescos • Leguminosas Secas • Hortícolas e Fruta fresca sazonal • Pescado e Moluscos frescos • Hortícolas 4 Gama • Pescado Ultracongelado	• Produtos Biológicos • Produtos de Produção Integrada • Refeições confecionadas com produtos biológicos • Refeições confecionadas com produtos da produção integrada
Qualidade dos Produtos (PA, SR)	**Zona Geográfica (SR)**
• Produtos de qualidade certificada ou equivalentes • Produtos certificados como DOP/IGP/ETG • Refeições confecionadas maioritariamente com produtos certificados • Refeições confecionadas pelo menos com um produto IGP	• Lote para X escolas da zona 1 do território A • Lote para Y escolas da zona 2 do território A • Lote para Z escolas da zona 3 do território A
Lotes Compostos (PA, SR)	
• Hortícolas frescos e sazonais biológicos • Fruta fresca sazonal certificada como IGP • Pescado ultracongelado certificado como ASC, MSC • Fruta fresca sazonal biológica para X escolas da zona 1 do território A	

Legenda: PA – Produtos Alimentares; SR – Serviços de Refeições

2.4. Da constituição de agrupamentos de candidatos ou concorrentes:

A constituição de agrupamentos de candidatos ou concorrentes não exige qualquer formalismo jurídico (cfr. artigo 54.º, n.º 1, in fine) sem prejuízo de ser exigível a todos os participantes no agrupamento a apresentação dos necessários documentos de habilitação.

Nestes casos, a apresentação da proposta deverá ser assinada por (i) todos os membros ou representantes do agrupamento ou (ii) por um representante comum, formalmente designado (cfr. artigo 57.º, n.º 5).

Caso a entidade adjudicante assim o entenda, poderá exigir, no programa do procedimento, que o agrupamento seja constituído numa determinada modalidade jurídica (v.g. um contrato de consórcio externo ou interno) (cfr. artigo 54.º, n.º 4).

Note-se, por fim, que no caso dos procedimentos por ajuste direto ou consulta prévia, as pessoas singulares ou coletivas que tenham sido convidadas a apresentar propostas num procedimento de consulta prévia ou de ajuste direto podem constituir um agrupamento desde que um dos seus membros tenha sido a entidade convidada para esse efeito (cfr. artigo 117.º, n.º 1).

No entanto, esta última possibilidade apenas poderá ocorrer quando a escolha do procedimento de consulta prévia ou de ajuste direto se tenha fundamentado em critérios materiais.

Ou seja, se o procedimento de ajuste direito ou de consulta prévia for escolhido com base no valor do contrato - inferior a 20.000€ (ajuste direto) ou a 75.000€ (consulta prévia) - não podem ser constituídos agrupamentos (cfr. artigo 117.º, n.º 2).

3. Redação do Caderno de Encargos para favorecer o Abastecimento de Proximidade

3.1. Enquadramento

Como vimos anteriormente, as entidades adjudicantes não podem condicionar, de forma explícita ou implícita, a aquisição de bens e serviços ou os concorrentes a determinada proveniência geográfica porquanto tal é suscetível de violar o princípio da não-discriminação previsto no TFUE.
Não obstante, a União Europeia tem procurado promover a organização das cadeias alimentares por via do aumento da competitividade dos produtores primários e da sua melhor integração na cadeia agroalimentar através de regimes de qualidade, do acrescento de valor aos produtos agrícolas, da promoção em mercados locais e circuitos de abastecimento curtos e dos agrupamentos e organizações de produtores e das organizações interprofissionais, entre outros aspetos[14]. Tal ficou claramente evidenciado na COM (2020) 381 final.
Note-se, no entanto, que a noção de proximidade não pode visar a escolha específica e direcionada de produtores locais. Em rigor, os circuitos de proximidade não podem ser tidos como equivalentes a circuitos curtos.

O estímulo ao abastecimento de proximidade pode, não obstante, ser concretizado através de diversas hipóteses que envolvem, entre outras, o recurso a circuitos curtos – reafirmado em 2021, no CCP enquanto fator ou subfactor de adjudicação (cfr., em particular, o artigo 75.º, n.º 2, alíneas d) e e) do CCP) - ou a aquisição de produtos ecológicos ou sazonais.

A este propósito far-se-á um breve enquadramento teórico para, de seguida, serem concretizados alguns exemplos práticos destas possibilidades.

14 Cfr. Artigo 5.º, n.º 3 do Regulamento (UE) n.º 1305/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 17 de dezembro, relativo ao apoio ao desenvolvimento rural pelo Fundo Europeu Agrícola de Desenvolvimento Rural (FEADER).

3.2. Aspetos da execução de contratos submetidos à concorrência

A entidade adjudicante pode decidir submeter à concorrência determinados aspetos da execução do contrato.
Aqui estão em causa os chamados atributos da proposta que, de harmonia com o artigo 56.º, n.º 2 do CCP, correspondem a qualquer elemento ou característica da proposta que diga respeito a um aspeto da execução do contrato submetido à concorrência pelo caderno de encargos.

O caderno de encargos deve prever todas as cláusulas que digam respeito a aspetos da execução do contrato a celebrar tais como o preço; o prazo de entrega ou a qualidade dos bens ou serviços (cfr. artigo 42.º, n.º 1 do CCP).

Os atributos da proposta, de harmonia com o artigo 56.º, n.º 2 do CCP, correspondem a qualquer elemento ou característica da proposta que diga respeito a um aspeto da execução do contrato submetido à concorrência pelo caderno de encargos.

De forma exemplificativa, a entidade adjudicante pode optar por submeter à concorrência aspetos como o preço; o desempenho ambiental ou a qualidade dos bens a fornecer. Pode igualmente optar por definir requisitos mínimos de qualidade dos bens que devem ser respeitados pelos concorrentes. Estão em causa, neste âmbito, os chamados "parâmetros-base" (cfr. artigo 42.º, n.º 3 do CCP).

Note-se que os aspetos da execução do contrato submetidos à concorrência pelo caderno de encargos devem corresponder a fatores ou subfactores do critério de adjudicação da proposta economicamente mais vantajosa, sabendo-se que estes terão de estar ligados ao objeto do contrato a celebrar (cfr. artigo 75.º, n.º 1 do CCP).

Consequentemente, é fundamental proceder a uma descrição correta do objeto do contrato que permita, *inter alia,* assegurar a *comparabilidade* das propostas, no respeito pelo princípio da igualdade de tratamento.
A esta luz recomenda-se que se proceda à descrição, no objeto do contrato, das eventuais preocupações ambientais ou ecológicas da entidade adjudicante por forma a permitir assegurar a ligação dos fatores ou subfactores que venham a ser fixados com o objeto do contrato.
No caso do setor agroalimentar, alguns dos aspetos da execução do contrato submetidos à concorrência encontram-se pré-determinados, como resulta da Lei n.º 34/2019, de 22 de maio, que define os critérios de seleção e aquisição de produtos alimentares, promovendo o consumo sustentável de produção local nas cantinas e refeitórios públicos.
De harmonia com este diploma, as entidades adjudicantes abrangidas[15] devem ponderar obrigatoriamente a qualidade, origem e impacte ambiental nos critérios de seleção de produtos alimentares.
Esta ponderação deve considerar 8 pontos percentuais do total permitindo que revele a aquisição de produtos com[16]:

a) Menores custos logísticos e de distribuição;
b) Menor impacte no ambiente devido à distância, ao transporte e às embalagens, valorizando-se de forma mais intensa a produção que tenha todas as suas fases no território da NUTIII do local de consumo ou em NUTIII adjacente;
c) Origem em produção sazonal.

A mesma lei determina, no artigo 5.º, que deva ser obrigatoriamente ponderada, em 6 pontos percentuais, a aquisição de produtos detentores de certificação através de, pelo menos, um dos seguintes regimes de qualidade certificada:

a) Modo de Produção Biológico (MPB);
b) Denominação de Origem Protegida (DOP); e
c) Indicação Geográfica Protegida (IGP).

Por fim, os produtos provenientes de *explorações com Estatuto de Agricultura Familiar* devem igualmente ser ponderados em 3 pontos percentuais.

3.3. Aspetos da execução do contrato não submetidos à concorrência

O caderno de encargos pode conter aspetos da execução do contrato não submetidos à concorrência.
Neste caso, os aspetos em apreço devem ser integralmente respeitados e cumpridos pelas propostas apresentadas – sendo materializados nos termos ou condições - sob pena de, caso assim não ocorra, as propostas terem de ser excluídas (cfr. artigo 70.º, n.º 2, alínea b) do CCP).
Os aspetos da execução do contrato não submetidos à concorrência abrangem as (i) especificações técnicas e as (ii) condições de execução do contrato.

3.3.1. Especificações técnicas

As entidades adjudicantes podem determinar, nas especificações técnicas, determinadas características que devem ser respeitadas pelos bens ou serviços a fornecer.[17]

3.3.2. Condições de execução do contrato

A entidade adjudicante pode exigir, no caderno de encargos, enquanto condição de execução do contrato, que o concorrente cumpra determinadas condições.

15 «*Cantinas e refeitórios públicos (…) cuja gestão seja assegurada pelos serviços e organismos da administração central, regional e local, bem como das instituições de ensino superior público, dos institutos públicos que revistam a natureza de serviços personalizados ou de fundos públicos.*"
16 Cfr. artigo 4.º da Lei n.º 34/2019, de 22 de maio. Esta lei não foi, até ao momento, regulamentada, ao contrário do que determina o artigo 11.º.
17 A este propósito v. Commission staff working document - EU green public procurement criteria for food, catering services and vending machines (Brussels, 27.9.2019 SWD (2019) 366 final).

3.4. Fixação de circuitos curtos

A entidade adjudicante pode determinar, no caderno de encargos, que os bens ou serviços a adquirir sejam obrigatoriamente provenientes de circuitos curtos – por exemplo prevendo que só possa existir um intermediário entre o produtor e o consumidor final – devendo, consequentemente, todas as propostas respeitar esta condição de execução do contrato.

Pode ainda, de forma diversa, submeter à concorrência a possibilidade de existência de circuitos curtos, valorizando-a devidamente à luz do critério da proposta economicamente mais vantajosa (ponderando, por exemplo, 30% para a existência de um intermediário, no máximo).
De forma exemplificativa, num "contrato de aquisição de produtos alimentares frescos" pode (i) ser definida como condição de execução do contrato que não pode ser envolvido mais do que um (ou até nenhum) intermediário entre o produtor e o consumidor final ou (ii) serem considerados fatores ou subfactores de ponderação referentes a circuitos curtos.

4. Exemplos de Programas de Procedimento e de Cadernos de Encargos:

De seguida apresentam-se alguns exemplos que podem ser tidos em consideração enquanto fatores ou subfactores do critério da proposta economicamente mais vantajosa a incluir no programa do procedimento.
Com efeito, nos termos do artigo 74.º, n.º 1 do CCP, a adjudicação é realizada de acordo com o critério da proposta economicamente mais vantajosa, determinada através de uma das seguintes modalidades:

a) **Multifator,** de acordo com a qual o critério de adjudicação é densificado por um conjunto de fatores, e eventuais subfatores, correspondentes a diversos aspetos da execução do contrato a celebrar;
b) **Monofator**, de acordo com a qual o critério de adjudicação é densificado por um fator correspondente a um único aspeto da execução do contrato a celebrar, designadamente o preço.

São igualmente apresentadas no Quadro 3 propostas de especificações técnicas e cláusulas de execução dos contratos a incluir no caderno de encargos.
Estas propostas pretendem exemplificar a forma como podem ser incluídas no caderno de encargos as condições de fornecimento de produtos alimentares ou serviços de refeições destinadas a favorecer os produtos de qualidade e os saberes-fazer locais, que facilitem o acesso dos produtores aos mercados públicos através dos circuitos curtos, que tenham em conta os impactes ambientais, económicos e sociais das compras públicas de alimentos.

Quadro 3 – Propostas de especificações técnicas e cláusulas de execução dos contratos a incluir no caderno de encargos / fatores ou subfactores do critério da proposta economicamente mais vantajosa

CRITÉRIO: QUALIDADE	
SAZONALIDADE dos hortícolas e da fruta frescos	Ligação com o objeto: qualidade nutricional; desenvolvimento sustentável
Especificações Técnicas	
Os seguintes frutas e hortícolas [*Lista a fornecer pela entidade adjudicante*] devem ser sazonais. [*Consulta ao calendário da sazonalidade]* [X]% das frutas e hortícolas fornecidos devem ser sazonais. [*Consulta ao calendário da sazonalidade]* Verificação: Ficha técnica do produto, com indicação da variedade, origem, calendário de produção e período de conservação	
Fator do Critério de Adjudicação	
Atribuição de pontos adicionais proporcionais a propostas que excedam a lista mínima ou a % exigidas de produtos sazonais [*Lista a fornecer pela entidade adjudicante]* Verificação: Ficha técnica do produto, com indicação da variedade, origem, calendário de produção e período de conservação	
FRESCURA dos produtos fornecidos em fresco (Frutas e hortícolas; carne, ovos, pescado)	Ligação com o objeto: qualidade nutricional e organolética
Especificações Técnicas/ Fator do Critério de Adjudicação	
Tempo decorrido, medido em horas/dias, entre a colheita, o abate, etc. dos produtos e a entrega na cozinha do refeitório. [*Indicação pela entidade adjudicante dos produtos, tipo de produtos*] Verificação: Ficha técnica de rastreabilidade do produto com indicação do local de produção, abate, etc.	
QUALIDADE ORGANOLÉTICA E DE UTILIZAÇÃO DOS PRODUTOS	Ligação com o objeto: qualidade gustativa e técnica dos produtos
Especificações Técnicas/ Fator do Critério de Adjudicação	
Caraterísticas de gosto, sabor, textura do produto, bem como o seu comportamento em cozedura, rendimento, conservação, etc. Verificação: Pontuação atribuída a partir dos resultados de prova gustativa e da confeção de amostra do produto fornecida pelo proponente e a comparação com a respetiva ficha técnica	
PRODUTOS CERTIFICADOS	Ligação com o objeto: qualidade organolética
Especificações Técnicas	
1 - Os seguintes produtos alimentares (frutas e hortícolas, leguminosas, arroz, produtos de aquicultura e de pesca, carne, ovos, laticínios, bebidas e azeite) [*Lista a fornecer pela entidade adjudicante*] devem possuir certificação como DOP/IGP/ETG [*Consulta à lista de produtos certificados como DOP, IGP, ETG]* ou equivalente. 2 – O produto alimentar[X] deve possuir certificação como DOP/IGP/ETG [Y] ou equivalente 3 – [X]% do produto [Y] deve possuir a certificação como DOP/IGP/ETG [Y] ou equivalente 4 - [X]% de carne deve ser proveniente de raças autóctones ou equivalente [*Consulta à lista de raças autóctones]* Verificação: Fichas técnicas e documentos comprovativos da certificação de origem dos produtos, raça, produtor, etc.	

Fator do Critério de Adjudicação
1 - A pontuação deve ser atribuída, de forma proporcional, às propostas que superem a lista de produtos alimentares e bebidas [*enunciada na ET1*] com certificação como DOP/IGP/ETG. 2 - A pontuação deve ser atribuída, de forma proporcional, às propostas que superem [X]% exigidos de produtos alimentares e bebidas com certificação como DOP/IGP/ETG. Verificação: Fichas técnicas e documentos comprovativos da certificação de origem dos produtos, raça, produtor, etc.

CRITÉRIO: CIRCUITOS CURTOS DE DISTRIBUIÇÃO	
FORNECIMENTO DE PRODUTOS EM CIRCUITOS CURTOS	Ligação com o objeto: rendimento dos produtores, acesso dos produtores às compras públicas, rastreabilidade dos produtos, impacte ambiental

Especificações Técnicas
1 – Os seguintes produtos [*Lista a fornecer pela entidade adjudicante*] devem ser provenientes de circuitos curtos de distribuição (ver nota explicativa) 2 – [X]% dos produtos fornecidos/utilizados na confeção das refeições devem ser provenientes de circuitos curtos de distribuição 3 – [X]% do produto [Y] deve ser proveniente de um circuito curto de distribuição Verificação: Fichas técnicas e documentos comprovativos da rastreabilidade dos produtos (produtor, local de produção, local de acondicionamento, etc.) **Nota explicativa:** Entende-se por *circuito curto de distribuição* o circuito de comercialização que não envolva mais do que um intermediário entre o produtor e o consumidor final (Regulamento Delegado (UE) N.º 807/2014)

Fator do Critério de Adjudicação
1 – A pontuação deve ser atribuída, de forma proporcional, às propostas que superem a lista de produtos alimentares [*enunciada na ET1*] provenientes de circuitos curtos de distribuição 2 e 3 – A pontuação deve ser atribuída, de forma proporcional, às propostas que superem os [X] % de produtos alimentares provenientes de circuitos curtos de distribuição Verificação: Fichas técnicas e documentos comprovativos da rastreabilidade dos produtos (produtor, local de produção, local de acondicionamento, etc.)

CRITÉRIO: AGRICULTURA FAMILIAR	
PRODUTOS PROVENIENTES DA AGRICULTURA FAMILIAR	Ligação com o objeto: sustentabilidade social da agricultura familiar, acesso das PME aos mercados públicos

Especificações Técnicas
1 – Os seguintes produtos [*Lista a fornecer pela entidade adjudicante*] devem ser provenientes de detentores do Estatuto de Agricultura Familiar, de acordo com o Decreto-Lei n.º 64/2018 2 – [X]% dos produtos fornecidos/utilizados na confeção das refeições devem ser provenientes de detentores do Estatuto de Agricultura Familiar, de acordo com o DL n.º 64/2018 Verificação: Fichas técnicas e documentos comprovativos da rastreabilidade dos produtos com proveniência em produtores com EAF

Fator do Critério de Adjudicação
1 – A pontuação deve ser atribuída, de forma proporcional, às propostas que superem a lista de produtos alimentares [*enunciada na ET1*] provenientes de detentores do Estatuto de Agricultura Familiar, de acordo com o DL n.º 64/2018 2 – A pontuação deve ser atribuída, de forma proporcional, às propostas que superem os [X]% de produtos alimentares provenientes de detentores do Estatuto de Agricultura Familiar, de acordo com o DL n.º 64/2018 Verificação: Fichas técnicas e documentos comprovativos da rastreabilidade dos produtos com proveniência em produtores com EAF

CRITÉRIO: BEM-ESTAR ANIMAL	
MODOS DE PRODUÇÃO DE OVOS	Ligação com o objeto: bem-estar animal e saúde
Especificações Técnicas	
1 – É proibida a utilização de ovos da classe 3 provenientes de posturas de galinhas criadas em gaiolas, de acordo com o Regulamento (CE) n.º 589/2008 2 – Os ovos fornecidos/utilizados devem ser das classes 1 – ovos provenientes de posturas de galinhas criada "ao ar livre" e 2 – ovos provenientes de posturas de galinhas "criadas no solo", conforme o Regulamento (CE) n.º 589/2008 3 – [X]% dos ovos fornecidos/utilizados devem ser da classe 0 – ovos de produção biológica, de acordo com o Regulamento (UE) 2018/848 ou equivalente Verificação: Fichas técnicas e documentos comprovativos dos modos de produção, país de origem e identificação do produtor dos ovos	
Fator do Critério de Adjudicação	
3 – A pontuação deve ser atribuída, de forma proporcional, às propostas que superem [X]% de ovos fornecidos /utilizados da classe 0 – ovos de produção biológica, de acordo com o Regulamento (UE) 2018/848 ou equivalente Verificação: Fichas técnicas e documentos comprovativos dos modos de produção, país de origem e identificação do produtor dos ovos	
REGIME DE PRODUÇÃO ANIMAL	Ligação com o objeto: bem-estar animal, qualidade organolética, saúde
Especificações Técnicas/ Fator do Critério de Adjudicação	
1 – A carne [*Lista a fornecer pela entidade adjudicante*] deve ser proveniente de animais criados em regimes de produção extensivos 2 – [X]% da carne fornecida/utilizada na confeção das refeições deve ser proveniente de animais criados em regimes de produção extensivos Verificação: Fichas técnicas e documentos comprovativos do regime de produção animal, país de origem e identificação do produtor	

CRITÉRIO: DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL	
MODO DE PRODUÇÃO BIOLÓGICO	Ligação com o objeto: saúde, impacte ambiental
Especificações Técnicas	
1 – Os seguintes produtos alimentares (frutas e hortícolas, leguminosas, arroz, produtos de aquicultura e de pesca, carne, ovos, laticínios, bebidas e azeite) [*Lista a fornecer pela entidade adjudicante*] devem cumprir o Regulamento (UE) 2018/848 ou equivalente 2 – O produto alimentar [X] deve ser produzido em modo de produção biológico, de acordo com o Regulamento (UE) 2018/848 ou equivalente Verificação: Fichas técnicas e documentos comprovativos da certificação dos produtos em MPB	

Fator do Critério de Adjudicação

1 – A pontuação deve ser atribuída, de forma proporcional, às propostas que superem a lista de produtos alimentares e bebidas [*enunciada na ET1*] produzido em modo de produção biológico, de acordo com o Regulamento (UE) 2018/848 ou equivalente
2 – A pontuação deve ser atribuída, de forma proporcional, às propostas que superem os [X] % de produtos alimentares e bebidas produzidos em modo de produção biológico, de acordo com o Regulamento (UE) 2018/848 ou equivalente

Verificação: Fichas técnicas e documentos comprovativos da certificação dos produtos em MPB

MODO DE PRODUÇÃO INTEGRADA	Ligação com o objeto: saúde e impacte ambiental

Especificações Técnicas

1 – Os seguintes produtos alimentares (frutas e hortícolas, leguminosas, arroz, produtos de aquicultura e de pesca, carne, ovos, laticínios, bebidas e azeite) [*Lista a fornecer pela entidade adjudicante*] devem ser provenientes de práticas de produção integrada de acordo com o DL n.º 256/2009,com as alterações introduzidas pelo DL n.º 37/2013, ou equivalente
2 – O produto alimentar [X] deve ser produzido em modo de produção integrada, de acordo com o DL n.º 256/2009,com as alterações introduzidas pelo DL n.º 37/2013, ou equivalente

Verificação: Fichas técnicas e documentos comprovativos da certificação dos produtos em PRODI

Fator do Critério de Adjudicação

1 – A pontuação deve ser atribuída, de forma proporcional, às propostas que superem a lista de produtos alimentares e bebidas [*enunciada na ET1*] produzido em modo de produção integrada, de acordo com o DL n.º 256/2009,com as alterações introduzidas pelo DL n.º 37/2013, ou equivalente
2 – A pontuação deve ser atribuída, de forma proporcional, às propostas que superem os [X]% exigidos de produtos alimentares e bebidas produzido em modo de produção integrada, de acordo com o DL n.º 256/2009,com as alterações introduzidas pelo DL n.º 37/2013, ou equivalente

Verificação: Fichas técnicas e documentos comprovativos da certificação dos produtos em PRODI

PRODUTOS DA PESCA MARÍTIMA E AQUACULTURA	Ligação com o objeto: Impacte ambiental e saúde

Especificações Técnicas/ Fator do Critério de Adjudicação

Os produtos da pesca marítima e aquacultura [*Lista a fornecer pela entidade adjudicante*] devem ser capturados ou produzidos por práticas e métodos de gestão de recursos, conservação de espécies, modos de produção sustentáveis, de acordo com o calendário nacional de capturas e a legislação nacional e comunitária/internacional relevantes [*Indicação pela entidade adjudicante dos regimes de certificação reconhecidos]* [*Consulta ao calendário nacional de capturas]*

Verificação: apresentação dos selos de regimes de qualidade, produção biológica ou de outra certificação de terceira parte que atestem a conformidade dos produtos fornecidos com cada um dos requisitos exigidos nas ET

EMBALAGENS E ACONDICIONAMENTO DOS ALIMENTOS	Ligação com o objeto: Impacte ambiental

Especificações Técnicas

1 – [X]% das embalagens utilizadas devem ser compostas por material reciclado
2 – As embalagens dos produtos [*Lista a fornecer pela entidade adjudicante*] devem ser recicláveis e/ou compostas de material reciclado
3 – Os produtos [*Lista a fornecer pela entidade adjudicante*] devem ser entregues a granel
4 – Os produtos não devem ser fornecidos em embalagens individuais, exceto quando solicitado pela entidade adjudicante [*informação a prestar pela entidade adjudicante*]

Verificação:
1 e 2 – Fichas técnicas das embalagens utilizadas para cada produto a fornecer pelo proponente
3 e 4 – Lista dos produtos entregues a granel ou em embalagens individuais a disponibilizar pelo proponente

Fator do Critério de Adjudicação
1 – A pontuação deve ser atribuída, de forma proporcional, às propostas que superem os [X] % exigidos de embalagens compostas 100% por material reciclado 2 – A pontuação deve ser atribuída, de forma proporcional, às propostas que apresentem menor número de produtos em embalagens individuais Verificação: Fichas técnicas das embalagens utilizadas por produto; lista dos produtos que são embalados individualmente

PREVENÇÃO DO DESPERDÍCIO ALIMENTAR	Ligação com o objeto: Impacte ambiental

Especificações Técnicas/ Fator do Critério de Adjudicação
1 – Possibilidade de ajustar as doses servidas a cada utente ou alternativamente oferecer vários tipos de doses 2 – Realização de análises de longo prazo do desperdício nas várias fases da confeção da refeição (compra, armazenamento, confeção, plano de ementas e serviço) e proceder ao respetivo ajustamento 3 – Realização de inquéritos aos utentes sobre as razões do desperdício e agir de acordo com as sugestões relevantes 4 – Doar os alimentos não consumidos de acordo com as normas em vigor Verificação: Apresentação de provas documentais das práticas de prevenção da produção de resíduos e de desperdício alimentar Nota: Aplicável sobretudo ao fornecimento de serviços de refeições

CRITÉRIO: SUSTENTABILIDADE SOCIAL	
INCLUSÃO SOCIAL	Ligação com o objeto: integração profissional, emprego protegido

Especificações Técnicas/ Fator do Critério de Adjudicação
ET – Parte do emprego deve ser constituído por pessoas com deficiência, desfavorecidas ou em reinserção profissional CA – Atribuição da pontuação máxima à proposta que apresente a % mais elevada de emprego de pessoas com deficiência, desfavorecidas ou em reinserção profissional e pontuar as restantes de forma proporcional Verificação: Apresentação de provas documentais do emprego de pessoas com deficiência, desfavorecidas ou em reinserção profissional

EXEMPLOS DE CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO
1 – Possibilidade de realização de visitas pedagógicas pela população escolar aos locais de produção/explorações agrícolas dos fornecedores/produtores agrícolas (PA*) (SR*) 2 – Condições de acondicionamento e entrega: a) Plano de entregas semanal ou mensal; intervalo máximo de tempo entre o dia da encomenda e o dia da entrega (PA) b) Tempo de reposição de produtos/refeições não conformes (PA) (SR) c) Resposta do proponente a encomendas urgentes, substituição de produtos, etc. (PA) (SR) d) Produtos entregues a granel (PA) 3 – Composição das equipas e plano de formação do pessoal de cozinha (redução do desperdício, adaptação a novos produtos, técnicas culinárias, etc.) (SR) 4 – Práticas de desenvolvimento sustentável: gestão de resíduos, de embalagens, dos plásticos, de redução de resíduos e de desperdício alimentar, doação de produtos não consumidos, etc. (SR) 5 – Frescura e sazonalidade dos produtos: tempo máximo de duração entre a colheita, abate, captura, etc. e a entrega na cantina. Respeito pelo calendário de sazonalidade fornecido pela entidade contratante (PA) (SR) 6 – Relatórios dos resultados de inquéritos periódicos realizados aos utentes de avaliação da satisfação com a alimentação e a qualidade do serviço prestado (SR) 7 – Atividades de sensibilização dos utentes sobre os temas da alimentação saudável, desperdício alimentar, desenvolvimento sustentável, etc. (SR)

*Legenda: PA – Produtos Alimentares; SR – Serviços de Refeições

Exemplos Indicativos de Combinação de Fatores e Subfactores no Critério de Adjudicação

Critérios	Exemplos de Elementos de Avaliação das Propostas	Ponderação (%)
Exemplo 1		
Preço	Tabela de preços unitários	35
Qualidade Técnica	Fichas técnicas; produtos certificados; variedade e sazonalidade dos produtos; qualidade organolética e de utilização das amostras testadas; intervalo entre a produção e a data de fornecimento, etc.	30
Qualidade do Serviço	Fornecimento: segurança do fornecimento, prazos de entrega, gestão das encomendas, reaprovisionamento de faltas e produtos não conformes; qualidade do acompanhamento do fornecimento; atividades de sensibilização dos utentes	25
Desempenho na aquisição de produtos agrícolas em circuito curto	Descrição, para os produtos propostos, do nº de intermediários entre o produtor e a cantina, atestado através da respetiva rastreabilidade	10
Exemplo 2		
Preço	Tabela de preços unitários	≤ 40
Qualidade Técnica	Fichas técnicas; os produtos certificados; variedade e sazonalidade dos produtos; qualidade organolética e de utilização das amostras testadas; intervalo entre a produção e a data de fornecimento, etc.	≤ 30
Desempenho na aquisição de produtos agrícolas em circuito curto	Descrição, para os produtos propostos, do nº de intermediários entre o produtor e a cantina, atestado através da respetiva rastreabilidade	≤ 20
Desempenho em termos de desenvolvimento sustentável	Modos de produção sustentáveis; embalagens e acondicionamento; desperdício alimentar e resíduos; transporte; componente educativa dirigida à população escolar	≤ 20
Desempenho na integração profissional de pessoas com necessidades especiais	Evidências da integração na equipa de pessoas com deficiência, desfavorecidas ou em reinserção profissional	≤ 10

Exemplos de Outras Combinações

1 – Preço (30%), Modos de Produção (25%), Embalagens (20%), Qualidade (25%);
2 - Preço (30%), Práticas de sustentabilidade (25%), Qualidade (25%), Inclusão social (20%)
3 – Preço (25%), Sazonalidade e frescura dos produtos (20%), Qualidade organolética dos produtos (20%), Modos de produção (25%), Práticas de sustentabilidade (10%)
4 – Preço (20%); Fornecimento direto dos produtos (35%); Valor técnico da proposta (35%) dos quais *i)* Modos de produção (15%), *ii)* Qualidade organolética dos produtos (10%), *iii)* Logística e condições de entrega (10%); Práticas de sustentabilidade (10%)

II - BIBLIOGRAFIA

- COM (2020) 381 final. Comunicação da Comissão ao Parlamento Europeu, ao Conselho, ao Comité Económico e Social Europeu e ao Comité das Regiões "Estratégia do Prado ao Prato para um sistema alimentar justo, saudável e respeitador do ambiente", Bruxelas, 20.5.2020, COM (2020) 381 final
- EIP-AGRI (s/d). *Sales to hospitals, schools etc. The public sector institution in this case is understood as the 'consumer'. Focus Group Short Food Supply Chain Management*, Discussion Paper, 1st Meeting in Prague on 10/11 December, p.4.

III - ANEXOS

Anexo 1 – Regulamentação e Documentos Orientadores para a Restauração Coletiva
Anexo 2 – Plano de Ementas – Semana 1 (29-03 a 02-04-2021)
Anexo 3 – Plano de Ementas Legumes Biológicos
Anexo 4 – Ficha Técnica - Alho francês à Brás – Ovolactovegetariano
Anexo 5 – Lote Legumes produção biológica (Jan22 a Jul23)
Anexo 6 – Critérios de Adjudicação Concurso Publico (Jan22 a Jul23)
Anexo 7 – Folha Diária Custo Unitário Refeição

Entidades Parceiras:

CONFAGRI

CNA

DGADR
Direção-Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural

INSTITUTO SUPERIOR DE AGRONOMIA
Universidade de Lisboa

A2S
ASSOCIAÇÃO PARA O DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL DA REGIÃO SALOIA

Escola Superior Agrária
Politécnico de Coimbra

Cofinanciado:

PDR 2020 PROGRAMA DE DESENVOLVIMENTO RURAL 2014·2020

PORTUGAL 2020

UNIÃO EUROPEIA
Fundo Europeu Agrícola de Desenvolvimento Rural
A Europa Investe nas Zonas Rurais

Rede Rural Nacional