



Levantamento e Caracterização da
Oferta e Procura da Atividade Económica

Capital Agrícola



05	SUMÁRIO EXECUTIVO
07	ENQUADRAMENTO ESTRATÉGICO
09	PARTE I - DIAGNÓSTICO DO SISTEMA ALIMENTAR DO TÂMEGA E SOUSA
10	METODOLOGIA E OBJETIVOS
13	CARACTERIZAÇÃO DA PRODUÇÃO E DO MERCADO DE HORTÍCOLAS, FRUTÍCOLAS E PRODUTOS CÁRNEOS
15	Estabelecimentos Comerciais
23	Produtores Agrícolas
33	ECONOMIA SOCIAL E ENSINO PRIVADO
35	Instituições Particulares de Solidariedade Social
40	Ensino Privado
42	CARACTERIZAÇÃO DO MERCADO INSTITUCIONAL DO TÂMEGA E SOUSA
44	Pré-escolar e 1º Ciclo - Ensino Público
50	2º Ciclo ao Ensino Secundário - Agrupamentos de Escolas Públicas
55	Ensino Profissional
58	SÍNTESE DOS RESULTADOS
60	ANÁLISE CRÍTICA AOS RESULTADOS
70	CONCLUSÃO



75 PARTE II: PLANO DE AÇÃO PARA A ESTRUTURAÇÃO DE UM MERCADO INSTITUCIONAL MAIS SAUDÁVEL, SUSTENTÁVEL E RESILIENTE

76 INTRODUÇÃO

77 MERCADO INSTITUCIONAL DE ALIMENTOS

83 OBJETIVO ESTRATÉGICO E ENTIDADES ESTRUTURANTES

86 PLANO DE AÇÃO PARA 2021/2022

87 AÇÕES A IMPLEMENTAR PELA COMUNIDADE INTERMUNICIPAL DO TÂMEGA E SOUSA

97 AÇÕES A IMPLEMENTAR PELOS MUNICÍPIOS DO TÂMEGA E SOUSA

103 AÇÕES A IMPLEMENTAR PELOS OPERADORES PRIVADOS

108 CRONOGRAMA DO PLANO DE AÇÃO PARA 2021/2022

110 PLANO DE AÇÃO A PARTIR DE 2022

114 ANEXOS

115 ANEXO I - PROGRAMAS PILOTO

127 ANEXO II - PROGRAMAS PRÉ-PILOTO



SUMÁRIO EXECUTIVO

A iniciativa “Levantamento e Caracterização da Oferta e Procura da Atividade Económica: Capital Agrícola” consiste numa etapa preparatória para a implementação de uma cadeia curta de comercialização baseada no mercado institucional do Tâmega e Sousa. Esta cadeia de compras institucionais procura mitigar no Tâmega e Sousa problemáticas bastante atuais e crescentes que se verificam, globalmente, ao nível da sustentabilidade ambiental e dos sistemas alimentares concebidos pela sociedade. Face ao exposto, o presente documento tem como finalidade primordial diagnosticar e demonstrar a realidade vigente neste território no que concerne aos seguintes fenómenos:

- Tendências da procura e da oferta dos produtos alimentares do Tâmega e Sousa (hortícolas, frutícolas e produtos cárneos), com particular incidência nos alimentos produzidos por pequenos produtores desta região;
- Volume anual de hortícolas, frutícolas e produtos cárneos consumidos nas refeições escolares nos estabelecimentos de ensino do território, bem como o valor económico das mesmas.

O presente documento encontra-se estruturado em duas partes principais:

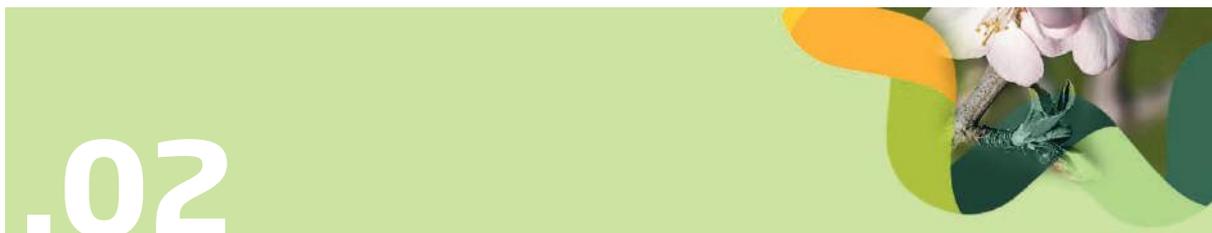
1. PARTE I: DIAGNÓSTICO DO SISTEMA ALIMENTAR DO TÂMEGA E SOUSA

De modo a assegurar a criação de um sistema alimentar sustentável, através da elaboração de uma cadeia curta de abastecimento de alimentos no Tâmega e Sousa, considera-se essencial a realização de um trabalho de auscultação inicial, acerca do funcionamento e do modelo de abastecimento das cadeias curtas de comercialização, dos mercados locais e do mercado institucional do Tâmega e Sousa.

Assim, numa primeira fase, é apresentado o diagnóstico estratégico que permite aferir as condições de partida por parte de operadores privados e públicos do território, para a promoção de sistemas alimentares territoriais baseados nas atividades agropecuárias locais e em circuitos de consumo de proximidade, assentes em modos de produção/consumo sustentáveis que promovam a biodiversidade, os conhecimentos tradicionais e as dietas saudáveis, mas que também assegurem a sustentabilidade económica e social dos territórios.

2. PARTE II: PLANO DE AÇÃO PARA A ESTRUTURAÇÃO DE UM MERCADO INSTITUCIONAL MAIS SAUDÁVEL, SUSTENTÁVEL E RESILIENTE

O diagnóstico estratégico presente na PARTE I, realizado com base nas informações e conclusões do Diagnóstico do Sistema Alimentar do Tâmega e Sousa, servirá como base para a elaboração de um referencial estratégico para dar resposta às limitações e dificuldades identificadas, com a ambição de assegurar a transição para um sistema alimentar saudável, sustentável e resiliente, adaptado às características e necessidades do território. De modo a tornar este desígnio uma realidade no Tâmega e Sousa, o plano de ação a implementar terá de seguir uma abordagem compreensiva e integrada das diferentes facetas e fatores presentes na região que possuem particular influência sobre o paradigma atual, justificando, desta forma, que sejam intervencionadas, reformuladas e capacitadas para se encontrarem sincronizadas e aptas a integrar a nova era que se ergue no sistema alimentar do Tâmega e Sousa.



ENQUADRAMENTO ESTRATÉGICO

Um sistema alimentar consiste em todos os processos, metodologias e recursos inerentes à produção, transporte, comercialização e consumo de géneros alimentícios por parte da população de uma dada sociedade. Os sistemas alimentares têm um impacto extremamente significativo na saúde humana. O aumento das taxas de obesidade (mais de metade da população adulta da União Europeia tem excesso de peso) e da incidência de doenças oncológicas são dois resultados negativos da escolha de regimes alimentares não saudáveis, cujo diagnóstico e tratamento acarretam custos consideráveis para os sistemas de saúde. A adoção (ou retorno) de sistemas alimentares baseados em produtos naturais, frescos e sazonais assume um papel basilar no sentido de reverter esta tendência, que terá impactos não só ao nível da saúde, mas também em termos económicos.

O impacto dos sistemas alimentares não se restringe, obviamente, apenas à saúde humana: a produção, transformação, comercialização, embalagem e transporte de alimentos são processos em grande parte responsáveis pela poluição do ar, do solo e da água, e para as emissões de gases de efeito estufa que têm um impacto direto na biodiversidade, pelo que é urgente a adoção de alternativas mais sustentáveis nestes processos. A adoção de métodos de produção mais sustentáveis como, por exemplo, o Modo de Produção Biológico e Produção Integrada, a diminuição do uso de pesticidas químicos, redução da perda de nutrientes, adoção de métodos de produção animal mais sustentáveis, com limitação do recurso a antibióticos e melhoria do bem-estar animal, principalmente no transporte e no abate, tornam-se medidas urgentes.

A fragilidade do sistema alimentar atual, caracterizado pela produção intensiva e pela globalização, tem sido manifestada de forma ainda mais evidente no decorrer da atual pandemia de COVID-19, ditando e tornando urgente a criação de estratégias para a organização da sociedade segundo modelos de desenvolvimento sustentáveis, com maior capacidade de adaptação a fenómenos adversos de saúde pública e decorrentes das alterações climáticas, cada vez mais comuns e preocupantes na sociedade atual.

Ciente destes factos, a Assembleia Geral das Nações Unidas desenvolveu, em 2015, a Agenda 2030 para o Desenvolvimento Sustentável. Este plano de ação internacional apresenta 17 Objetivos de Desenvolvimento Sustentável e 169 metas a ser implementadas a nível internacional e nacional, numa visão comum para a adoção de estratégias que promovam o desenvolvimento sustentável nas suas várias vertentes (económica, social e ambiental). Relacionados com o setor Agroalimentar, podem destacar-se na Agenda 2030 o Objetivo 12 - Produção e Consumo Sustentáveis e o Objetivo 15 - Proteger a Vida Terrestre, nos quais, resumidamente, se preconiza a necessidade de conservação, recuperação e uso sustentável dos ecossistemas terrestres (intimamente ligados à produção de alimentos), gestão sustentável e uso eficiente dos recursos naturais, redução do desperdício alimentar, gestão sustentável dos resíduos e produtos químicos, bem como a promoção de práticas de compras públicas sustentáveis.

Neste seguimento, foi estabelecido o Pacto Ecológico Europeu para a União Europeia, como resposta aos desafios climáticos e ambientais atualmente vividos. O Pacto Ecológico Europeu pretende a transformação da União Europeia numa sociedade sustentável e competitiva, visando também melhorar a saúde, a qualidade de vida e a capacidade de resiliência dos seus cidadãos. Propõe-se, especificamente, a conferir à União Europeia em 2050 um estatuto neutro no que diz respeito à emissão líquida de gases com efeito de estufa, tentando, igualmente, garantir que o crescimento económico se encontre dissociado da utilização dos recursos. A visão do Pacto Ecológico Europeu pretende ser cumprida através de uma política abrangente, com a implementação de estratégias em várias frentes, podendo-se destacar a preservação e recuperação dos ecossistemas e da biodiversidade, a conceção de um sistema alimentar justo, saudável e amigo do ambiente, a mobilização da indústria para a economia circular e limpa, e o fomento à contratação pública ecológica.

A estratégia “Do Prado ao Prato”, a ser implementada pela Comissão Europeia no âmbito do Pacto Ecológico Europeu, criará condições favoráveis à mitigação e reversão da degradação progressiva do ambiente e a redução da qualidade e segurança dos alimentos disponíveis para consumo humano. Tal poderá ser alcançado, entre outras medidas, através da promoção de circuitos de consumo de proximidade, caracterizados pela permanência dos bens alimentares gerados em cada território, sendo, portanto, produzidos, comercializados e consumidos pela população local, mitigando assim os efeitos negativos do transporte e embalamento de alimentos. Contém, ainda, um conjunto de princípios e medidas que se pretendem assumir como referência orientativa a nível europeu para a salvaguarda da biodiversidade dos ecossistemas, e para o reforço da rentabilidade da atividade agrícola de pequena escala.

O mercado institucional, em virtude da multiplicidade e quantidade de compras que realiza anualmente, assim como da possibilidade de optar pela introdução de critérios ambientais no processo de contratação pública (Contratação Pública Ecológica), constitui um elemento chave para a promoção e aplicação dos pressupostos previstos nas políticas de sustentabilidade preconizadas pelo Pacto Ecológico Europeu. Os municípios, escolas, hospitais e outras instituições públicas são, por isso, veículos de promoção da adoção de sistemas alimentares saudáveis e sustentáveis. A introdução de critérios que privilegiem a aquisição de produtos locais com origem em modelos de produção sustentáveis, permitirá o acesso de um amplo segmento da população a alimentos frescos, saudáveis e mais nutritivos. É, ainda, expectável que a Contratação Pública Ecológica estimule a iniciativa privada a adotar práticas responsáveis e sustentáveis na sua atividade, impulsionando todos os agentes do sistema alimentar no sentido de se tornarem parte integrante da promoção de um sistema alimentar saudável, sustentável e resiliente.

Considerando todas as problemáticas ambientais, económicas e sociais identificadas anteriormente, a Comunidade Intermunicipal do Tâmega e Sousa visa com a presente iniciativa caracterizar o sistema alimentar do território, em especial o Mercado Institucional, no sentido de criar uma estratégia intermunicipal que agregue todos os agentes desde a produção até ao consumo e que contribua para a afirmação de um sistema alimentar mais sustentável, saudável, resiliente e inclusivo.



PARTE I

DIAGNÓSTICO DO SISTEMA ALIMENTAR
DO TÂMEGA E SOUSA

METODOLOGIA E OBJETIVOS



Com o objetivo de criar um sistema alimentar mais sustentável, saudável e resiliente no Tâmega e Sousa, considera-se essencial a realização de um trabalho prévio de auscultação e caracterização, acerca do funcionamento e do modelo de abastecimento das cadeias curtas de comercialização, dos mercados locais e do mercado institucional do Tâmega e Sousa.

Para realização do trabalho inicial de auscultação e caracterização do sistema alimentar do Tâmega e Sousa, definiram-se 3 tipologias:

1. Produção e mercado de hortícolas, frutícolas e produtos cárneos;
2. Economia Social e Ensino Privado;
3. Mercado Institucional.



Para cada um dos intervenientes da fileira de oferta e procura de produtos agrícolas (hortícolas, frutícolas e cárneos) considerados, foram aplicadas diferentes metodologias.

Produção e mercado de hortícolas, frutícolas e produtos cárneos

Estabelecimentos Comerciais

Foram realizados **55 inquéritos presenciais** a estabelecimentos comerciais localizados nos vários concelhos do Tâmega e Sousa, com variadas tipologias: talhos, frutarias, minimercados e supermercados.

Neste âmbito foram também realizadas visitas exploratórias a mercados abastecedores (Mercado Abastecedor do Porto e Mercado Abastecedor de Penafiel), e **entrevistas** a cadeias de grande distribuição (Clube de Produtores - Continente), bem como a 2 centros de abate de animais situados no Tâmega e Sousa (PEC Nordeste, em Penafiel e Euroabate em Marco de Canaveses).

Objetivos:

- Levantar e caracterizar as tendências da procura e da oferta dos produtos alimentares do Tâmega e Sousa (hortícolas, frutícolas e produtos cárneos), com particular incidência nos alimentos produzidos por pequenos produtores deste território;
- Determinar qual o nível de incorporação de produção local nos estabelecimentos comerciais.

Produtores Agrícolas

No caso dos produtores agrícolas foram realizados **165 inquéritos presenciais nas próprias explorações agropecuárias**, a diferentes produtores de hortícolas, frutícolas e produtos cárneos, localizadas nos 11 concelhos que constituem o Tâmega e Sousa.

Objetivos:

- Caracterizar a oferta de produtos agroalimentares do Tâmega e Sousa (hortícolas, frutícolas e produtos cárneos);
- Identificar as principais oportunidades e dificuldades de produção e comercialização de produtos agroalimentares nas explorações agropecuárias do território;
- Identificar as limitações da atividade resultantes da pandemia de COVID-19;
- Percecionar a situação organizacional atual da fileira agropecuária da região, tendo em conta a delimitação de estratégia(s) de criação de cadeia(s) curta(s) de comercialização.

Economia Social e Ensino Privado**Instituições Particulares de Solidariedade Social (IPSS)**

Foram consultadas **126 IPSS do Tâmega e Sousa**, com diferentes valências, através do preenchimento de um inquérito digital, tendo sido analisadas **114 respostas completas**.

Objetivos:

- Caracterizar o sistema de confeção e fornecimento de refeições aos utentes das IPSS (número médio de refeições servidas anualmente, modalidade de exploração da cantina, entre outros);
- Identificar a origem dos produtos agroalimentares adquiridos para confeção de refeições e grau de incorporação de produtores adquiridos a produtores locais.

Ensino Privado

Foram enviados inquéritos digitais a várias escolas privadas do Tâmega e Sousa através dos 11 municípios, tendo-se apurado respostas de **4 escolas privadas do território**.

Mercado institucional do Tâmega e Sousa

Municípios

Como agentes integrantes do mercado institucional do território, pela responsabilidade de fornecimento de refeições para os estabelecimentos de ensino do pré-escolar e 1º ciclo do ensino básico (público), foram enviados **inquéritos por via digital** aos 11 Municípios do Tâmega e Sousa.

Objetivos:

- Aferir a quantidade de refeições fornecidas anualmente nos diferentes estabelecimentos de ensino público do pré-escolar e 1º ciclo;
- Estimar a quantidade média de produtos hortícolas, frutícolas e produtos cárneos consumidos nas refeições escolares nos diferentes estabelecimentos de ensino público do pré-escolar e 1º ciclo;
- Identificar a situação atual referente ao procedimento de contratação dos serviços de confeção e fornecimento de refeições escolares (modalidades, tipo de procedimento de contratação pública, duração do procedimento e critérios de adjudicação).

Ensino público e profissional

Foram enviados inquéritos por **via digital** aos agrupamentos de escolas do ensino público do Tâmega e Sousa, tendo sido rececionadas 38 respostas.

Para auscultação do ensino profissional foram também enviados **inquéritos digitais** às escolas profissionais do território, através de interlocutores dos vários municípios, tendo sido rececionadas **5 respostas no total**.

Para diagnóstico do modelo de fornecimento de refeições nas escolas públicas, para além do inquérito realizado online, procedeu-se também à **consulta de documentação** disponibilizada pela DGEstE (Direção-Geral dos Estabelecimentos Escolares), nomeadamente:

- Registo Global de Refeições do ano letivo 2019/2020 (agrupamentos de escolas da Comunidade Inter-municipal do Tâmega e Sousa);
- Anexos do caderno de encargos do concurso público com referência nº1/DGEstE/ASE/2017-2020 (março de 2017).

Objetivos:

- Estimar a quantidade de refeições fornecidas anualmente nos diferentes estabelecimentos de ensino público desde o pré-escolar até ao ensino secundário e profissional;
- Estimar a quantidade média de produtos hortícolas, frutícolas e produtos cárneos consumidos nas refeições escolares nos diferentes estabelecimentos de ensino público do pré-escolar e 1º ciclo;
- Identificar a situação atual referente ao procedimento de contratação dos serviços de confeção e fornecimento de refeições escolares (modalidades, tipo de procedimento de contratação pública, duração do procedimento e critérios de adjudicação).



CARACTERIZAÇÃO DA
PRODUÇÃO E DO MERCADO DE
**HORTÍCOLAS, FRUTÍCOLAS
E PRODUTOS CÁRNEOS**



1

CARACTERIZAÇÃO DA PRODUÇÃO E DO MERCADO DE HORTÍCOLAS, FRUTÍCOLAS E PRODUTOS CÁRNEOS

Como indicado anteriormente, a ação de diagnóstico preconizada inicia-se na caracterização da produção de hortícolas, frutícolas e produtos cárneos do Tâmega e Sousa, e da situação atual da procura e incorporação destes produtos no mercado local, nomeadamente ao nível dos estabelecimentos comerciais locais (talhos, frutarias, minimercados/supermercados, grandes superfícies e mercados abastecedores).



Produção e mercado de hortícolas, frutícolas e produtos cárneos



Estabelecimentos Comerciais



Produtores Agrícolas



1.1

CARACTERIZAÇÃO DA PRODUÇÃO E DO MERCADO DE HORTÍCOLAS, FRUTÍCOLAS E PRODUTOS CÁRNEOS Estabelecimentos Comerciais

ESTABELECEMENTOS COMERCIAIS

Para realização do diagnóstico referente aos estabelecimentos comerciais, foram equacionadas três tipologias de estabelecimentos a visitar, nomeadamente:

- Pequenas superfícies (supermercados, minimercados, frutarias e talhos);
- Grandes superfícies (hipermercados);
- Grossistas (Mercado Abastecedor do Porto e Mercado Grossista de Frutas do Vale do Sousa).

A amostra de estabelecimentos comerciais visitados (pequenas e grandes superfícies) ascendeu a 55 no total dos 11 municípios que integram a região do Tâmega e Sousa, de acordo com a distribuição que mostra o Gráfico 1.

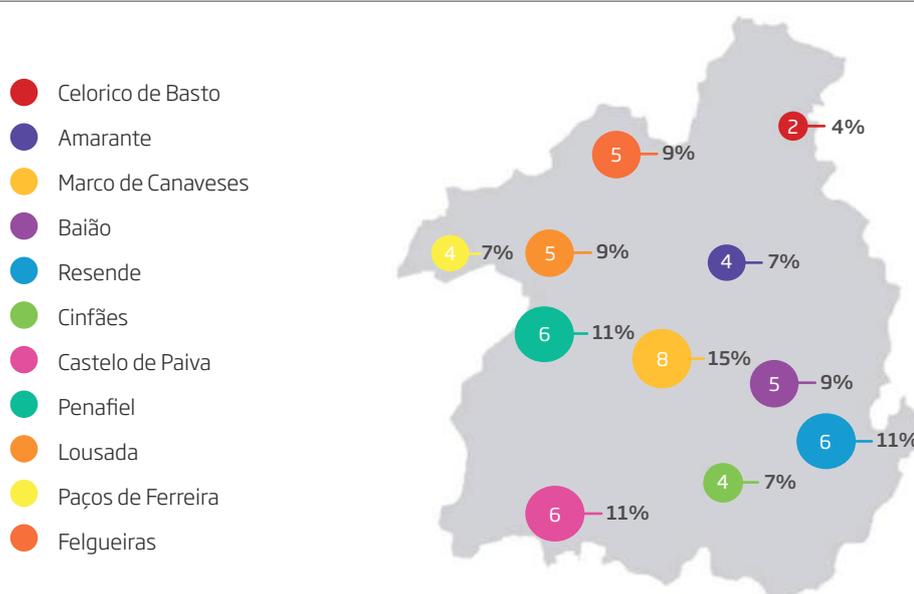


Gráfico 1: Concelhos de origem dos estabelecimentos comerciais visitados

A distribuição dos estabelecimentos comerciais de acordo com a sua tipologia encontra-se exposta no Gráfico 2, podendo-se constatar que os inquiridos visaram, sobretudo, talhos (27%, n=15), frutarias (27%, n=15), e supermercados (20%, n=11).

No total de estabelecimentos comerciais visitados, apenas dois responsáveis de estabelecimentos comerciais afirmaram não adquirir quaisquer produtos provenientes do Tâmega e Sousa.

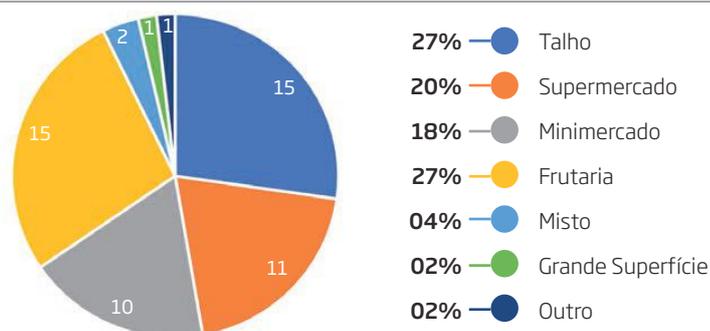


Gráfico 2: Percentagem dos estabelecimentos comerciais inquiridos por tipologia

No que concerne a aquisição de produtos locais por parte dos estabelecimentos comerciais inquiridos, é notória a predominância de produtos hortícolas e frutícolas (Tabela 1).

Tipologia de produtos	Número de estabelecimentos
Hortícolas	32
Frutícolas	28
Cárneos	20
Vinho	15

Tabela 1: Número e proporção de estabelecimentos que comercializam produtos originários do Tâmega e Sousa



Comercialização de hortícolas

De todos os estabelecimentos comerciais inquiridos que comercializam produtos hortícolas com origem no Tâmega e Sousa (n=32), pode-se afirmar que este fenómeno ocorre, predominantemente, em frutarias (41%, n=13), supermercados (25%, n=8) e minimercados (22%, n=7), sendo que as restantes tipologias registam valores bastante diminutos.

Os principais produtos de origem Tâmega e Sousa comercializados por estes estabelecimentos são a alface (94%, n=30), o tomate (81%, n=26) e a batata (75%, n=24) (Gráfico 3).

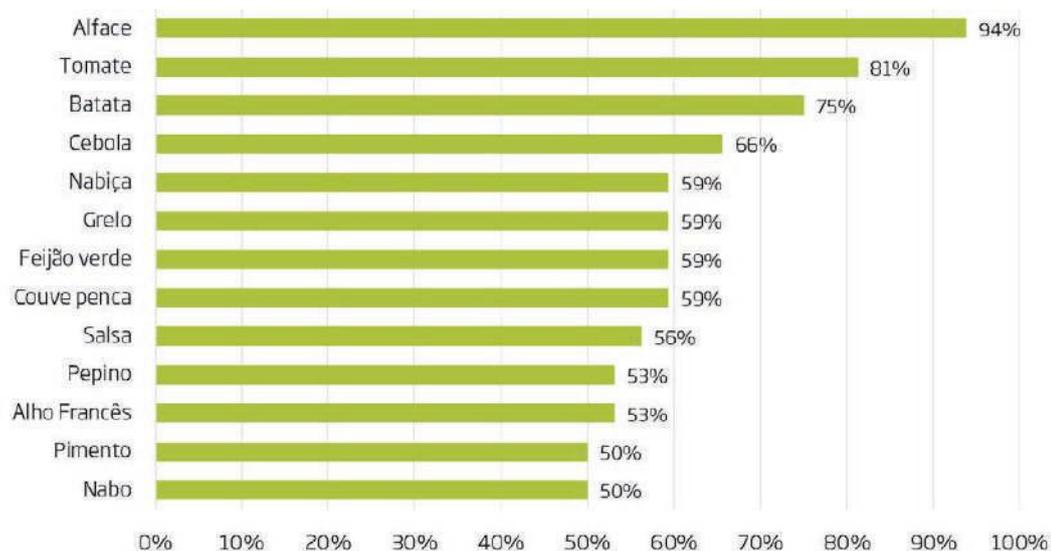


Gráfico 3: Produtos hortícolas do Tâmega e Sousa disponibilizados nos estabelecimentos comerciais



Comercialização de frutícolas

Nas visitas aos estabelecimentos comerciais, verificou-se que 51% (n=28) destes comercializam produtos frutícolas do Tâmega e Sousa. Entre os frutícolas presentes em maior número de estabelecimentos, o destaque vai para o mirtilo (61%, n=17), o limão (61%, n=17), a cereja (57%, n=16), a laranja (54%, n=15) e o kiwi (54%, n=15).

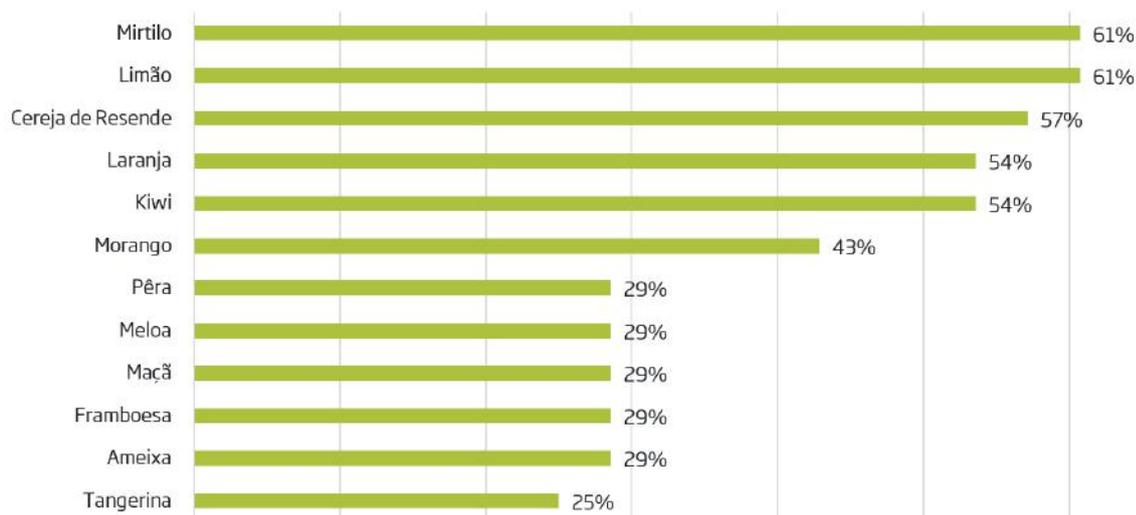


Gráfico 4: Produtos frutícolas do Tâmega e Sousa disponibilizados nos estabelecimentos comerciais



Comercialização de produtos cárneos

No total de estabelecimentos comerciais visitados, 36% (n=20) comercializam produtos cárneos adquiridos no Tâmega e Sousa. A carne de bovino é a que é comercializada num maior número de estabelecimentos comerciais do Tâmega e Sousa, seguida pelas carnes de ovino e caprino, respetivamente. A carne de suíno é a que com maior frequência é oriunda de outras regiões nacionais, ou mesmo, de outros países.

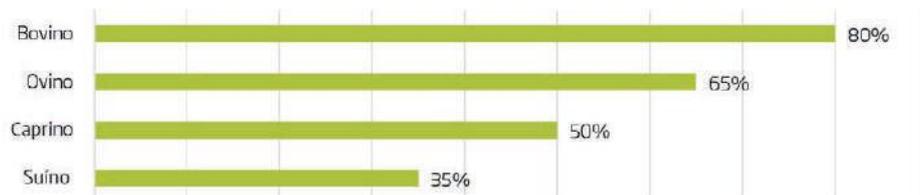


Gráfico 5: Tipo de carne adquirida na região do Tâmega e Sousa

Em qualquer das espécies, com exceção dos bovinos, as raças autóctones da região não têm grande expressão, não sendo comum encontrá-las nos estabelecimentos comerciais alvo do inquérito. Ainda assim, mesmo no caso da carne de bovino, a maior parte dos estabelecimentos que comercializam este tipo de produtos (69%, n=11) optam por comercializar, exclusivamente, carne de bovino de raças não definidas ou cruzamentos. Aliás, é relativamente comum o responsável do próprio estabelecimento não ter conhecimento da origem da carne.

Relativamente às raças autóctones de bovinos, constata-se que a raça Arouquesa é a mais comercializada, seguida das raças Maronesa e Barrosã (Gráfico 6).

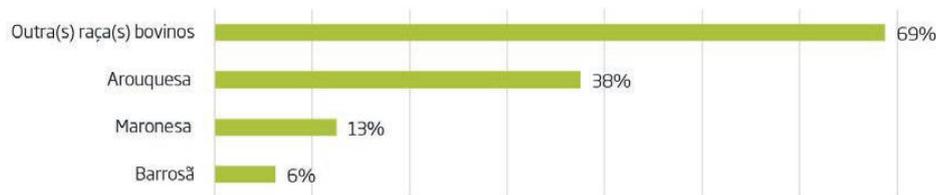


Gráfico 6: Carne de bovino de raças autóctones comercializada na região do Tâmega e Sousa



É possível adquirir vinhos da região em 27% (n=15) dos estabelecimentos comerciais visitados. Salienta-se a predominância que supermercados e minimercados apresentam no panorama geral de comercialização de vinhos de produzidos no Tâmega e Sousa (Gráfico 7).

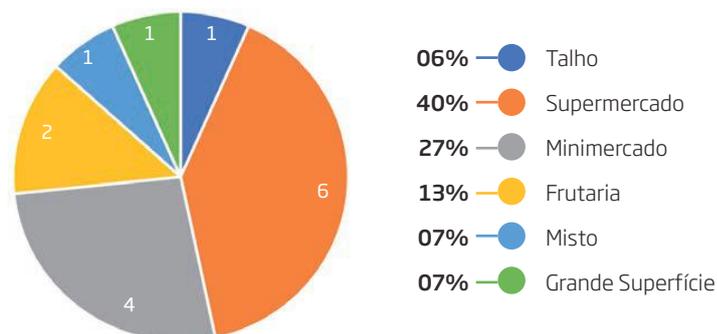


Gráfico 7: Comercialização de vinho da região por tipologia de estabelecimento comercial

Perspetivas de comercialização e limitações dos produtos locais

Dos estabelecimentos comerciais inquiridos, 95% (n=52) manifestou-se disponível para iniciar/incrementar a comercialização de produtos locais.

O incumprimento dos requisitos legais (em termos de faturação, por exemplo) e o desconhecimento da oferta dos produtos locais (Gráfico 8) são os principais motivos pelos quais os estabelecimentos comerciais não apresentam maior grau de inclusão de produtos locais no seu portefólio comercial (indicados por 38% (n=20) e 37% (n=19) dos estabelecimentos comerciais, respetivamente). O preço praticado pelos produtores locais (31%; n=16) e irregularidade de oferta de produtos locais (29%; n=15) também constituem entraves à comercialização de uma proporção superior de produtos de origem local. Com uma ocorrência menos frequente, surgem fatores como a escassez de oferta de produtos locais e falta de qualidade ou normalização dos alimentos produzidos localmente. A falta de qualidade relatada deve-se, particularmente, à presença pontual de pragas ou doenças nos produtos (e.g. podridão). Apenas dois estabelecimentos inquiridos consideram que a concorrência da venda na estrada e a falta de procura por produtos locais apresentam entraves à incorporação de mais produtos locais no seu portefólio comercial.

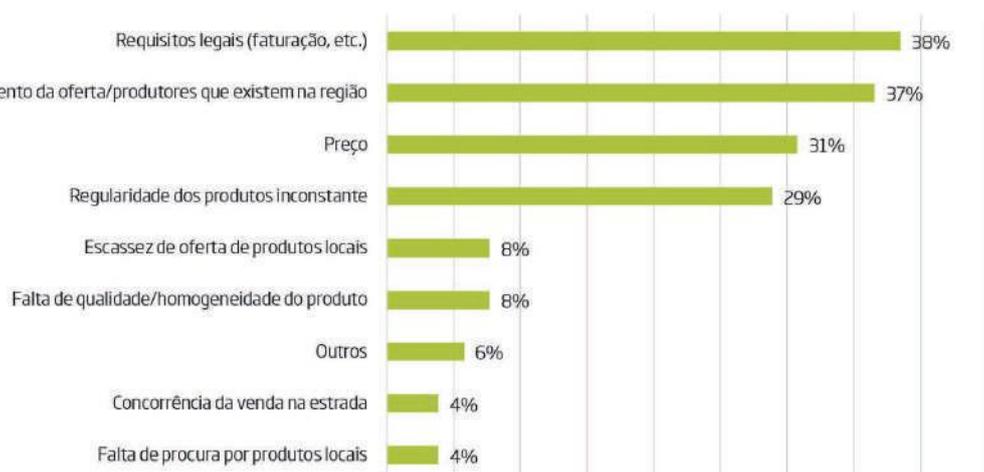


Gráfico 8: Principais constrangimentos à inclusão ou aumento de produtos locais

No caso da **grande superfície consultada**, esta tem obrigatoriamente que adquirir cerca de 90% dos produtos comercializados numa central de compras da cadeia, na expectativa de uniformização de produtos nas várias lojas da mesma cadeia, bem como para obtenção de preços mais competitivos. Assim, sobrarão apenas uma pequena percentagem disponível para aquisição de produtos fora desta central como, por exemplo, a produtores locais do Tâmega e Sousa.

Promoção e divulgação diferenciada

Dos responsáveis dos estabelecimentos comerciais inquiridos, 38% (n=21) já praticam algum tipo de promoção diferenciada dos produtos do Tâmega e Sousa que comercializam, seja através da localização dentro da loja (67%, n=14) ou na prateleira (48%, n=10), através de campanhas com preços promocionais (24%, n=24) ou por meio de transmissão verbal direta ao consumidor (19%; n=4) (Gráfico 9). Menos frequente é a promoção através de informações constantes na embalagem (10%; n=2). Apenas num caso fazem publicidade na rádio local e distribuem flyers. Acresce referir, ainda, que um dos estabelecimentos consultados realiza campanhas em dias específicos para promover este tipo de produtos. A promoção de produtos locais através de redes sociais também foi registada em apenas um estabelecimento.

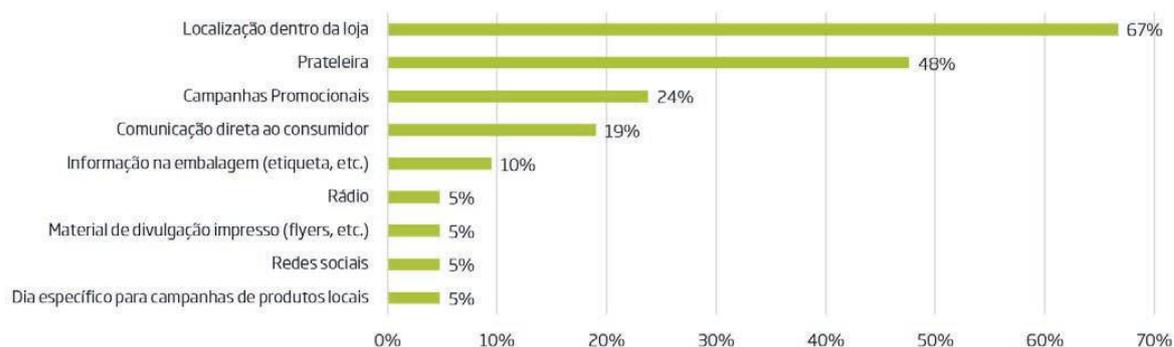


Gráfico 9: Tipo de divulgação e promoção diferenciada dos produtos do Tâmega e Sousa

Grossistas (Mercados Abastecedores)

Para maior abrangência na natureza dos estabelecimentos comerciais consultados foram realizadas visitas exploratórias aos seguintes mercados abastecedores:

- Mercado Grossista do Vale do Sousa (Penafiel);
- Mercado Abastecedor do Porto.

Os produtos comercializados no **Mercado Grossista do Vale do Sousa** tanto têm origem em produtores locais como noutros mercados abastecedores. Neste último caso, alguns dos produtos em questão são nacionais, enquanto que outros são provenientes de outros países, particularmente de Espanha. Por sua

vez, o **Mercado Abastecedor do Porto**, fornece toda a Região Norte e Região Centro do país, tendo sido, igualmente, identificados produtos não só nacionais como internacionais, nomeadamente com origem em Espanha.

Os estabelecimentos comerciais localizados na zona sul do Tâmega e Sousa adquirem pelo menos parte dos seus produtos no Mercado Grossista do Vale do Sousa, em Penafiel, sendo que os comerciantes de maior dimensão tendem a abastecer-se no Mercado Abastecedor do Porto. Os estabelecimentos comerciais do Tâmega e Sousa localizados na região mais a norte do território por vezes adquirem produtos hortofrutícolas no **Mercado Municipal da Póvoa de Varzim**.

De forma a compreender o panorama referente à produção e comercialização de carne no Tâmega e Sousa, foram ainda realizadas reuniões com responsáveis de dois **estabelecimentos de abate animal** da região, designadamente:

- PEC Nordeste (Penafiel);
- Euroabate (Marco de Canaveses).

Na procedência das mesmas, ficou claro que a atividade pecuária neste território incide, particularmente, sobre a exploração de bovinos, com alguma ênfase em raças autóctones, tal como verificado através dos inquéritos realizados aos estabelecimentos comerciais do Tâmega e Sousa. Contudo, a produção de raças bovinas exóticas (Limousine e Angus) tem verificado, recentemente, um forte crescimento, apresentando estas raças a vantagem de permitirem uma maior uniformização da carne e, consequentemente, uma aceitação bastante favorável por parte do mercado. Durante as reuniões realizadas foi igualmente revelado que a incorporação de carne de raças autóctones no portefólio comercial dos estabelecimentos comerciais do território é algo reduzida, confirmando, mais uma vez, a realidade diagnosticada no terreno.

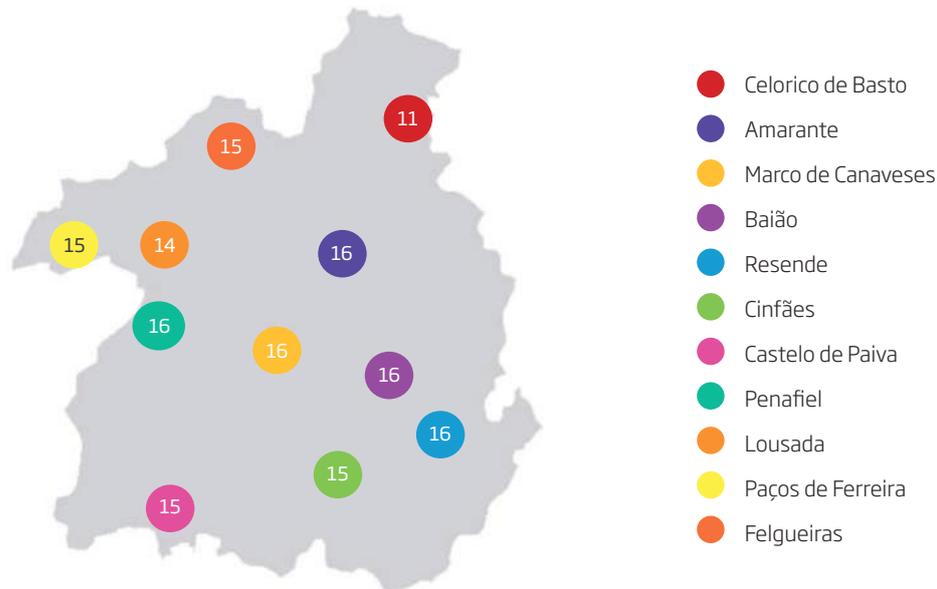


1.2

CARACTERIZAÇÃO DA PRODUÇÃO E DO MERCADO
DE HORTÍCOLAS, FRUTÍCOLAS E PRODUTOS CÁRNEOS
Produtores Agrícolas

PRODUTORES AGRÍCOLAS

No território do Tâmega e Sousa foram inquiridos 165 produtores primários de hortícolas, frutícolas e carne, tendo sido inquiridos entre 11 e 16 produtores por concelho.



Verifica-se que a maior parte das explorações (64%, n=105) **desenvolve atividade apenas numa das fileiras**, ou seja, produz apenas hortícolas, frutícolas ou carne, verificando-se algum grau de especialização das explorações (Gráfico 10). Destas 105 explorações, 65 dedicam-se, exclusivamente, à produção de frutícolas (39% da quantidade total de produtores entrevistados), enquanto que 23 produzem apenas carne (14% do total de produtores inquiridos) e 17 são especializados em horticultura (10%).

Também é usual encontrar explorações que combinam duas ou mais tipologias de produtos - tal fenómeno é particularmente comum no que diz respeito à produção simultânea de hortícolas e frutícolas, tendo-se registado um total de 35 explorações que se inserem nesta categoria (21% do total). A produção combinada destes 3 tipos de produtos apenas foi verificada em 12 explorações (7%). As explorações que produzem hortícolas e carne (6%, n=10), bem como as que se dedicam à produção de frutícolas e carne (2%; n=3), são as mais raras dentro da amostragem realizada.

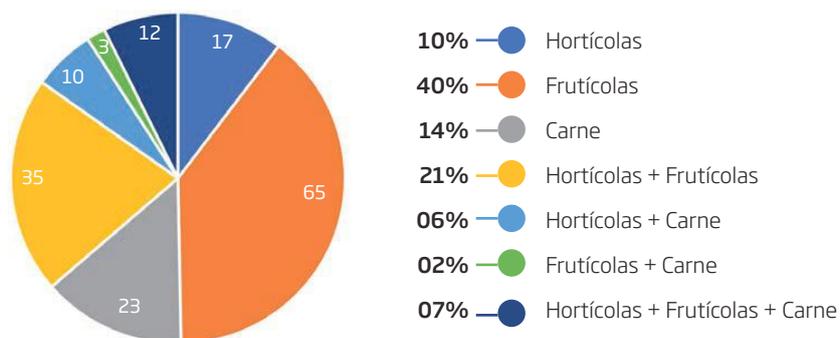


Gráfico 10: Combinações de atividades desenvolvidas pelas explorações inquiridas

Em termos gerais, pode-se adiantar que a produção de frutícolas é a fileira agrícola com maior predominância na amostra de produtores consultada:

- Explorações com produção de fruta: 115;
- Explorações com produção de hortícolas: 74;
- Explorações pecuárias com aptidão carne: 48.



Foram identificadas 31 categorias de produtos nas 74 explorações de hortícolas, sendo os mais significativos aqueles de consumo corrente e frequente na dieta alimentar mediterrânica, nomeadamente: tomate, feijão verde, pimento, alface, batata, pepino e cebola (Gráfico 11).

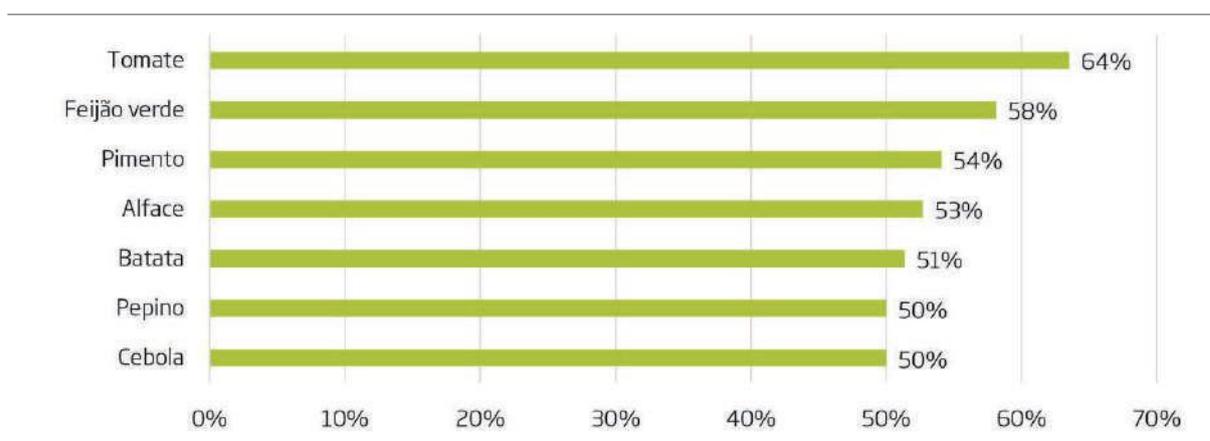


Gráfico 11: Hortícolas produzidos nas explorações do Tâmega e Sousa

Segundo os produtores da amostra, no território do Tâmega e Sousa a produção de hortícolas está maioritariamente associada a culturas temporárias, com predominância da policultura nas explorações, exceto em casos muito específicos, como são os casos da produção de cogumelos, ou de espargos.





Produção de Frutícolas

Nas 115 explorações de frutícolas inquiridas foram identificadas 22 categorias de produtos, sendo predominantes as explorações de mirtilo (28%, n=32), morango (23%, n=26), meloa (21%, n=24), limão (21%, n=24), laranja (21%, n=24) e cereja de Resende (20%, n=23) (Gráfico 12).

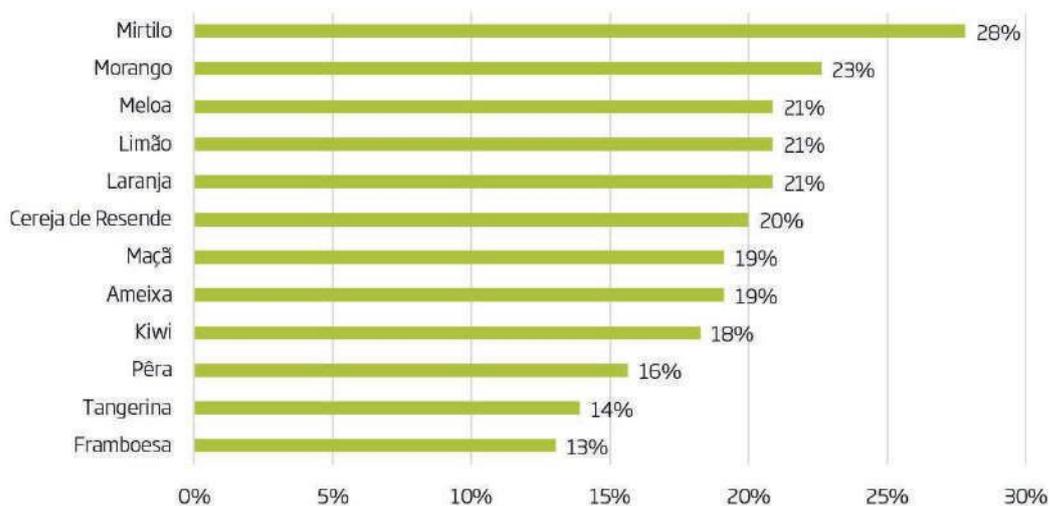


Gráfico 12: Frutícolas produzidos nas explorações do Tâmega e Sousa



Atividades Pecuárias - Produção de Carne

O diagnóstico efetuado à produção de carne no Tâmega e Sousa permitiu corroborar a informação obtida através das reuniões realizadas com os centros de abate supracitados no que diz respeito à predominância da bovinicultura no panorama pecuário da região. Efetivamente, das explorações pecuárias inquiridas (n=48), 67% (n=32) dedicam-se à produção de carne de bovino, sendo esta a espécie animal mais significativa.

Dependendo da espécie animal, foram identificadas várias raças autóctones:

- Bovinos: raça autóctone Arouquesa (25%, n=8);
- Ovinos: raça autóctone Churra do Minho (36%; n=4);
- Suínos: raça autóctone Bísaro (63%, n=5);
- Aves: não foram referidas raças autóctones, apenas criação de Galo Capão (33%, n=2).

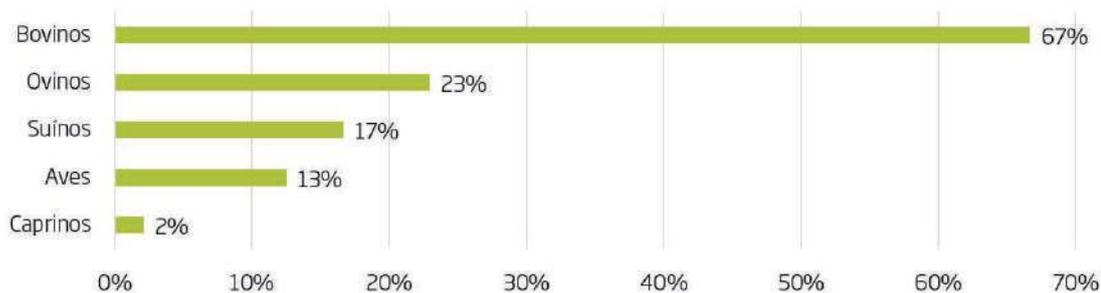


Gráfico 13: Espécies animais produzidas na amostra de produtores do Tâmega e Sousa inquirida

Apesar das várias raças autóctones identificadas, verifica-se que, no caso dos bovinos e ovinos, as raças cruzadas/indefinidas são as mais predominantes nas explorações visitadas (41%, n=13 e 54%, n=6) respetivamente). Encontra-se, assim, patente que as raças autóctones destas espécies não têm, presentemente, o mesmo protagonismo que lhes era, outrora, característico na região.

O número de cabeças por efetivo varia de acordo com a exploração e a espécie em questão. Em termos de cabeças totais os bovinos continuam a dominar as restantes espécies.

Espécie	Número de Explorações	Efetivo total na amostra (nº cabeças)	Nº médio de cabeças por exploração	Nº total de cabeças vendidas por ano
Bovinos	32	1213	38	1073
Ovinos	11	561	51	313
Caprinos	1	5	5	2
Suínos (porcos de engorda e leitões)	8	162	20	1380
Aves	6	425	71	210

Tabela 2: Caracterização numérica das explorações pecuárias da amostra de produtores inquirida



Canais de Escoamento dos Produtos

Em termos de canais de escoamento dos produtos agropecuários nas explorações inquiridas, obtiveram-se os seguintes resultados:

- Venda exclusivamente direta: 13% (n=21);
- Venda exclusivamente indireta: 43% (n=71);
- Venda direta e indireta: 44% (n=73).

No caso da venda direta, praticada por um total de 94 produtores dentro da amostra de produtores inquiridos, os canais escoamento utilizados com maior frequência são a venda na própria exploração agrícola (73%, n=69), a venda em praças, mercados e feiras (41%, n=39), assim como a venda porta-a-porta (35%, n=33). A venda de produtos através de lojas online é realizada apenas por 18% dos produtores (n=17).

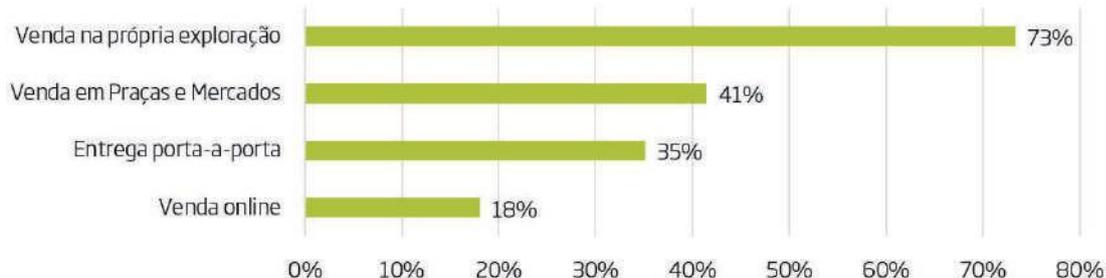


Gráfico 14: Modalidades de venda direta utilizadas pelos produtores inquiridos

Em termos de canais indiretos de comercialização, verifica-se que os produtores locais escoam os seus produtos através dos seguintes meios:

- Cooperativas/Organizações de Produtores/Grossistas: 76%, n=110;
- Supermercados/Minimercados: 24%, n=34;
- Restauração/Hotelaria: 17%, n=25;
- Talhos: 14%, n=20;
- Frutarias: 14%, n=20;
- Hipermercados: 6%, n=8;
- IPSS: 1%, n=2;
- Outros (empresas de entregas porta-a-porta, etc.): 3%, n=5.



Gráfico 15: Modalidades de venda indireta utilizadas pelos produtores inquiridos

O impacto da Pandemia de COVID-19 na atividade agrícola e no escoamento dos produtos

Dos 165 produtores inquiridos da amostra, 61% (n=101) indicaram terem registado problemas refletidos pelo avanço epidemiológico da pandemia de COVID-19.

As principais dificuldades sentidas pelos produtores foram, nomeadamente:

- Diminuição da procura (50%, n=50);
- Encerramento de restaurantes/hotéis (37%, n=37);
- Encerramento de mercados, feiras e praças (26%, n=26).

Há ainda a destacar que 14% dos produtores sentiram dificuldades na contratação de mão-de-obra, essencialmente para a colheita, mas também para outras operações culturais (Gráfico 16).



Gráfico 16: Dificuldades sentidas na atividade derivadas da pandemia de COVID-19



Qualificação ou Certificação dos produtos/atividade

A maior parte dos produtores inquiridos na amostra indicou possuir algum tipo de sistema de qualificação/certificação para os seus produtos (60%, n=99). Como sistemas de qualificação/certificação mais relevantes foram identificados:

- Produção Integrada (44%, n=44);
- Sistema Global GAP (42%, n=42);
- Modo de Produção Biológico (34%, n=34).

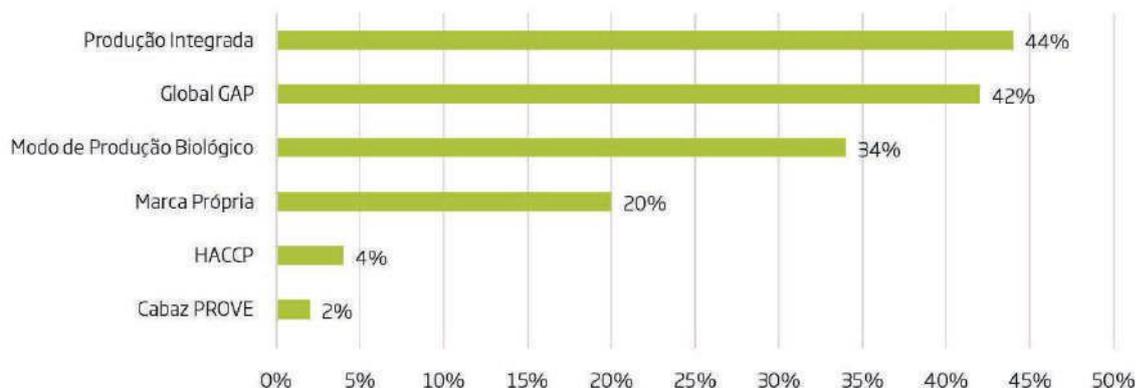


Gráfico 17: Sistema de qualidade utilizados nos produtos contemplados na amostra de produtores inquiridos

Numa análise mais detalhada por setor conclui-se que as explorações frutícolas são as que apresentam maior interesse na adoção de sistema de qualificação e certificação:

- 66% (n=76) das explorações de frutícolas;
- 31% (n=23) das explorações de hortícolas;
- 19% (n=9) das explorações pecuárias.

No âmbito da rastreabilidade dos produtos bem como das operações culturais, foi questionada a existência de ferramentas de controlo nas explorações, exigência que poderá ser necessária para entrada em cadeias de comercialização alternativas. A maior parte dos produtores realiza algum tipo de controlo das operações culturais (78%, n=129):

- 80% (n=103) utilizam Caderno de Campo;
- 33% (n=43) realizam análises multi-resíduos.

Infraestruturas/equipamentos de suporte à atividade

Numa análise detalhada às respostas prestadas pelos produtores, constata-se o grau de integração de infraestruturas/equipamentos de suporte à atividade é superior nos produtores de frutícolas. Dos 165 produtores inquiridos, cerca de 35% desses possuem câmaras de frio para conservação dos produtos, 13% possuem sistemas de embalagem e rotulagem, e apenas 10% possuem viaturas de transporte climatizadas.

Integração de produtos

Cerca de 30% (n=50) dos produtores inquiridos encontram-se disponíveis para receber e integrar produtos de outros produtores no seu portefólio, para posterior comercialização.

Quanto às condições exigidas pelos produtores dispostos a integrar produtos de outros produtores, estes exigem (Gráfico 18):

- Registos em cadernos de campo (22%, n=11);
- Análises multi-resíduos (20%, n=10);
- Modo de Produção Biológico (20%, n=10).

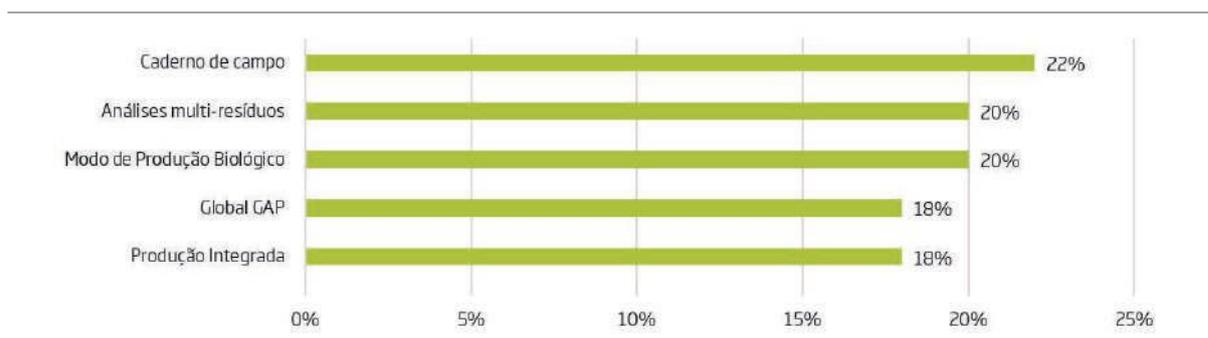


Gráfico 18: Condições exigidas para integração de produtos nas explorações inquiridas

Promoção e divulgação

Em termos de promoção, verifica-se que apenas 42% (n=69) dos produtores afirma realizar ações de promoção e divulgação dos seus produtos, através dos seguintes canais principais:

- Redes Sociais (77%, n=53);
- Promoção em feiras e mercados (38%, n=26);
- Eventos na exploração agrícola (13%, n=9).

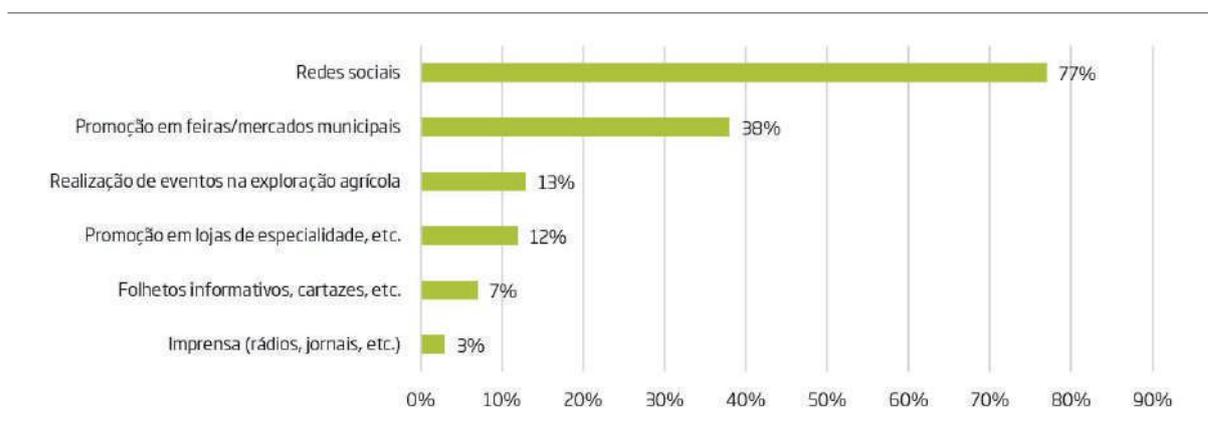


Gráfico 19: Estratégias de Promoção e Divulgação utilizadas

Quando questionados acerca do seu interesse em comercializar os seus produtos para estabelecimentos comerciais locais, 73% (n=120) dos produtores respondeu afirmativamente.

Volume de Negócios

Segundo o Gráfico 20 verifica-se que maior parte das explorações visitadas (42%, n=70) são atividades com um volume de negócios situado no intervalo de 0€-10.000€, sendo consideradas por isso entidades/empresas de menor dimensão económica. Não obstante, na mesma amostra também foram inquiridas explorações com volume de negócios superior a 50.000€ (16%, n=27). Apenas 3% (n=4) dos produtores não se manifestou relativamente ao volume de negócios da sua atividade agrícola.

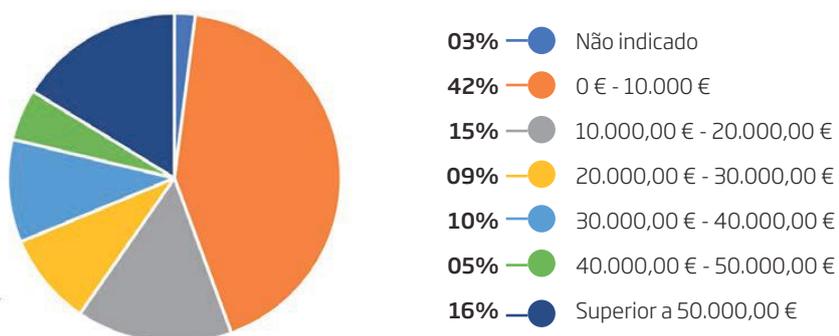


Gráfico 20: Volume de Negócios





**ECONOMIA SOCIAL
E ENSINO PRIVADO**



2

ECONOMIA SOCIAL E ENSINO PRIVADO

As Instituições Particulares de Solidariedade Social e Estabelecimento de Ensino Privado do Tâmega e Sousa são também atores integrantes do sistema alimentar local, pela quantidade significativa de refeições que servirão anualmente, no caso das IPSS em diversas valências e faixas etárias e, no caso do ensino privado, a vários níveis de ensino, desde o pré-escolar até ao ensino secundário. Importa assim identificar, para estes atores, o grau de incorporação de alimentos locais nas suas refeições.



**Economia Social
e Ensino Privado**



IPSS



Cantinas escolares privadas



2.1

ECONOMIA SOCIAL E ENSINO PRIVADO

Instituições Particulares de Solidariedade Social

INSTITUIÇÕES PARTICULARES DE SOLIDARIEDADE SOCIAL

Para efeitos deste trabalho foram rececionadas **114 respostas de IPSS** de diferentes concelhos e diferentes naturezas/valências, com o elo comum de apresentarem serviço de fornecimento de refeições aos seus utentes.

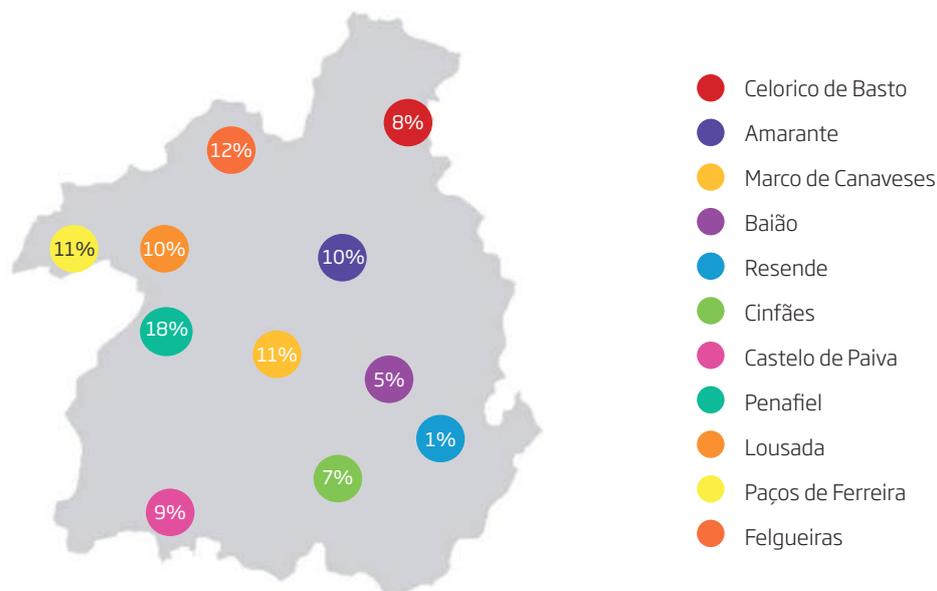


Gráfico 21: Proporção das IPSS inquiridas por concelho do Tâmega e Sousa



Respostas sociais e atividades desenvolvidas pelas IPSS

No que respeita às principais respostas sociais exercidas pelas diversas instituições inquiridas, identificaram-se (Gráfico 22):

- Serviço de Apoio Domiciliário em 81 IPSS (71%);
- Centro de Dia em 51 IPSS (45%);
- Creche em 43 IPSS (38%);
- Estrutura Residencial para Idosos em 36 IPSS (32%).

Importa mencionar, ainda, que 41 IPSS (36% do total) identificaram outras valências para além das indicadas no Gráfico 22 como, por exemplo, Centro de Convívio, Cantina Social, Lar Residencial e Unidade de Cuidados Continuados.

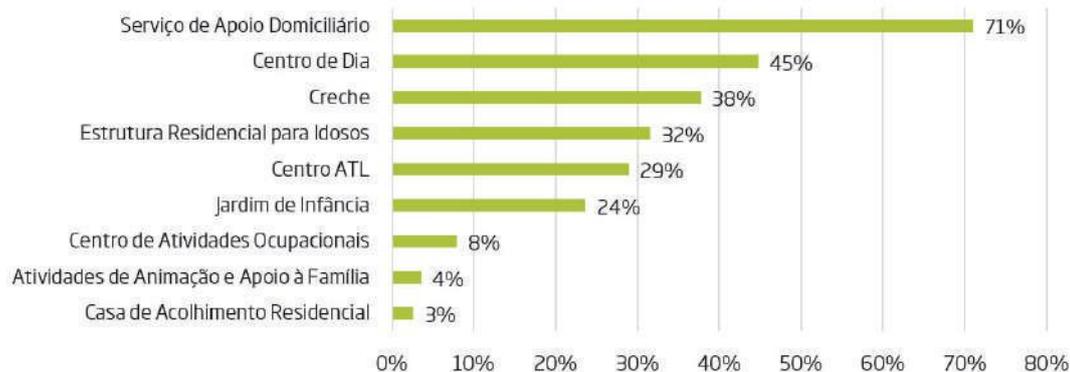


Gráfico 22: Respostas sociais das instituições inquiridas



Quantificação das refeições fornecidas

Refeições fornecidas aos utentes das IPSS

Anualmente são servidas cerca de 7.9 milhões de refeições aos utentes das IPSS consultadas, entre pequenos-almoços, almoços e jantares (Tabela 3). Em termos de tipo de refeição, o pequeno-almoço é a refeição mais servida nas IPSS, correspondendo a 46% (n= 3 651 594) do número total de refeições servidas nas IPSS consultadas.

Respostas Sociais	Pequeno almoço / lanche	Almoço	Jantar	TOTAL
Creche	540 284	406 085	5 000	951 369
Jardim de Infância	497 443	359 653	2	857 098
Centro de ATL	248 065	225 532	40	473 637
Centro de Dia	354 590	292 911	92 990	740 491
Serviço de Apoio Domiciliário	350 450	624 575	420 287	1 395 312
Estrutura Residencial para Idosos	1 149 114	647 531	642 753	2 439 398
Centro de Atividades Ocupacional	93 368	93 287	0	186 655
Atividades de Animação e Apoio à Família	15 180	15 260	0	30 440
Casa de Acolhimento Residencial	36 565	17 665	18 465	72 695
Outra(s)	351 135	253 254	150 475	754 864
TOTAL	3 636 194	2 935 753	1 330 012	7 901 959

Tabela 3: Número de refeições anuais fornecidas por resposta social e tipo de refeição

Refeições fornecidas a outras entidades

Na amostra, 18% (n=20) das instituições servem também refeições para outras entidades, por exemplo:

- Programa de Emergência Alimentar;
- Grupos de profissionais do centro de saúde local;
- Cruz Vermelha;
- Estabelecimentos de ensino.

Modalidades de fornecimento de refeições

A maioria das IPSS inquiridas realiza a confeção das refeições nas suas próprias instalações (86%, n=98). Pelo contrário, a aquisição de refeições externamente só se realiza em 7% das IPSS (n=8). Em casos menos frequentes verifica-se a realização de ambas as modalidades indicadas acima (3%, n=3) e confeção das refeições nas instalações da IPSS mas por empresa externa (2%, n=2) (Gráfico 23).

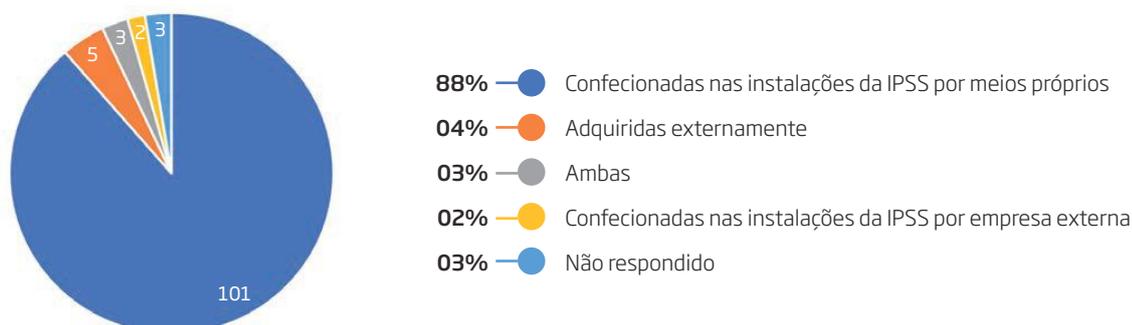


Gráfico 23: Modalidade de fornecimento de refeições

Aquisição de Produtos Alimentares

Constata-se que dentro da amostragem realizada, 103 IPSS (90% da amostra total) realizam aquisição de produtos alimentares, sendo que os principais locais de aquisição destes produtos são (Gráfico 24):

- Distribuidores (n=67);
- Talhos (n=63);
- Supermercados/Minimercados (n=50).

Salienta-se, ainda, o facto de 20 IPSS adquirirem alimentos diretamente a produtores locais, sendo esta quantidade correspondente a 19% do total de IPSS consultadas que adquirem produtos alimentares. A aquisição de alimentos em mercados abastecedores (n=15) e grandes superfícies (n=17) serão menos frequentes.



Gráfico 24: Locais de aquisição dos produtos hortícolas, frutícolas e carnes

Critério de seleção dos produtos alimentares

O critério “Preço” é o mais referido pelas IPSS inquiridas (80%, n=91). Ainda assim, 17% (n=19) das instituições afirmam utilizar outros critérios, nomeadamente:

- qualidade;
- relação preço/qualidade;
- condições de entrega;
- condições de pagamento;
- preferência por produtores e comércio local.

As instituições que contratam empresas externas para o fornecimento das refeições não tomam parte na decisão da aquisição dos produtos alimentares.

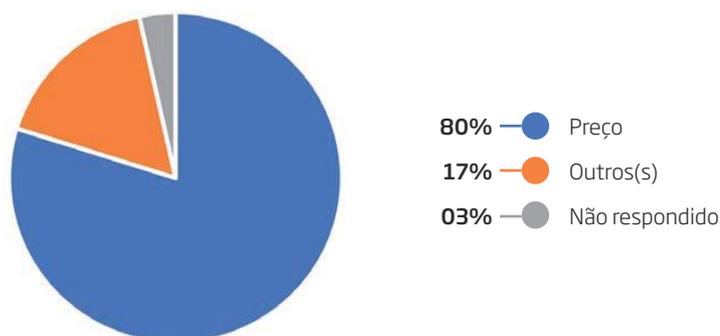


Gráfico 25: Critério utilizado para a seleção dos produtos alimentares adquiridos



2.2

ECONOMIA SOCIAL E ENSINO PRIVADO

Ensino Privado

ENSINO PRIVADO

No caso das escolas privadas foram rececionados 4 inquéritos. Nestes estabelecimentos de ensino foram servidas cerca de 258 mil refeições, distribuídas desde o ensino pré-escolar até ao ensino secundário (Tabela 4).

Nº refeições	Pré-escolar	1º Ciclo	2º Ciclo	3º Ciclo	Secundário	TOTAL
Privados	40 100	50 300	52 741	57 618	57862	258 621

Tabela 4: Número estimado de refeições servidas na amostra de estabelecimentos de ensino privado do Tâmega e Sousa, 2019/2020

Verifica-se que a modalidade de Exploração própria - confeção das refeições pela própria entidade, é a única modalidade utilizada, pelo que estes estabelecimentos de ensino privado não recorrem a serviços externos de empresas de restauração coletiva.

O procedimento de contratação adotado na amostra de escolas privadas recebida encontra-se apresentado na Tabela 5.

Durações Médias dos Contratos	Critério(s) de Adjudicação
Ano letivo (25%, n=1)	Melhor relação qualidade/preço (75%, n=3)
24 meses ou mais (25%, n=1)	
Não respondido (50%, n=2)	

Tabela 5: Procedimento de contratação - ensino privado

Um dos estabelecimentos de ensino privado inquiridos referiu que os subfactores contemplados no critério "Melhor relação qualidade-preço" utilizados pelo mesmo são a entrega semanal no estabelecimento, a facilidade de entrega diária se necessário, a frescura dos produtos e bons preços.

A modalidade de fornecimento de refeições Exploração própria - confeção das refeições pela própria entidade, utilizada por todos os estabelecimentos de ensino privado inquiridos, será mantida para o ano letivo de 2020/2021.





CARACTERIZAÇÃO DO MERCADO
INSTITUCIONAL DO TÂMEGA E SOUSA



3

CARACTERIZAÇÃO DO MERCADO INSTITUCIONAL DO TÂMEGA E SOUSA

O elevado volume de compras efetuado anualmente pelo Estado dita que o mercado institucional se transforme numa via de atuação incontornável para o alcance dos Objetivos de Desenvolvimento sustentável da ONU e das metas preconizadas nas várias iniciativas de sustentabilidade, para redução das emissões de gases de efeito estufa e produção de resíduos, desenvolvidas pela União Europeia. Em 2017, segundo a União Europeia, o setor público foi responsável por aquisições de bens e serviços que representaram mais de 9% do Produto Interno Bruto português¹. Este enorme poder de compra pode ser, assim, um potencial orientador do mercado para a adoção de métodos de produção mais sustentáveis e influenciar o comportamento das empresas e consumidores para o consumo de serviços e bens de natureza mais sustentável.

O fornecimento de refeições escolares é um dos setores das compras públicas que deverá ser contemplado estrategicamente para alcance de metas de sustentabilidade. Segundo o Caderno de Encargos referente ao Concurso Público Referência N.º 1/DGEstE/ASE/2017, do 2º ciclo ao ensino secundário, entre 2017 e 2020, o Ministério da Educação (através da DGEstE), forneceu 116 milhões refeições em 768 refeitórios escolares que, se traduziu num volume económico de 148 milhões de euros. O fornecimento de refeições escolares será um dos pilares necessariamente intervencionados para a inclusão em cadeias de fornecimento de alimentos que promovam práticas agrícolas mais sustentáveis - com retorno económico para o território pela instalação de produtores primários e serviços associados - e o consumo de alimentos mais frescos, nutricionalmente de maior qualidade, contribuindo para a qualidade de vida dos consumidores.

Com o objetivo de verificar as principais oportunidades e dificuldades para a criação de uma cadeia curta institucional relacionada com a aproximação da produção agropecuária local ao mercado institucional relacionado com as refeições escolares, foi realizado o diagnóstico através da consulta dos Municípios do Tâmega e Sousa, bem como agrupamentos de escolas do ensino público e escolas do ensino profissional.

¹ <https://www.publico.pt/2020/06/05/sociedade/noticia/portugal-compras-publicas-sao-ecologicas-1919510>



3.1

CARACTERIZAÇÃO DO MERCADO INSTITUCIONAL DO TÂMEGA E SOUSA

Pré-escolar e 1º Ciclo - Ensino Público

PRÉ-ESCOLAR E 1º CICLO - ENSINO PÚBLICO

Número de refeições escolares

No ano letivo de 2019/2020 estimam-se que foram servidas, através da gestão dos Municípios, aproximadamente 3.3 milhões de refeições nos estabelecimentos de ensino pré-escolar e do 1º Ciclo do Tâmega e Sousa (Tabela 6).

Município	Número de refeições indicados pelos municípios		
	Pré-escolar	1º Ciclo	TOTAL
Amarante	130 458	265 332	395 790
Baião	29 686	89 868	119 554
Castelo de Paiva	60 580	126 286	186 866
Celorico de Basto	68 499	79 064	147 563
Cinfães	29 126	55 493	84 619
Felgueiras	162 484	318 120	480 604
Lousada	151 470	282 785	434 255
Marco de Canaveses	182 878	305 535	488 412
Paços de Ferreira	150 620	260 202	410 822
Penafiel	204 744	338 373	543 117
Resende	26 121	57 706	83 827
Total	1 196 666	2 178 763	3 375 429

Tabela 6: Número de refeições estimadas para o ensino pré-escolar e primeiro ciclo por município, 2019/2020



Modalidades de Fornecimento de Refeições Escolares

Em termos do número de refeições servidas de acordo com modalidade de fornecimento de refeições escolares pelos Municípios aos estabelecimentos de ensino do Tâmega e Sousa, obtiveram-se os seguintes resultados (Gráfico 26):

- Exploração própria - confeção das refeições pela própria entidade (54%, cerca de 1.8 milhões de refeições);
- Aquisição de serviços externos para gestão da(s) cantina(s) - Confeção e/ou transporte de refeições (28%, cerca de 941 mil refeições);
- Celebração de protocolo(s) com Instituição Particulares de Solidariedade Social (18%, cerca de 597 mil refeições).

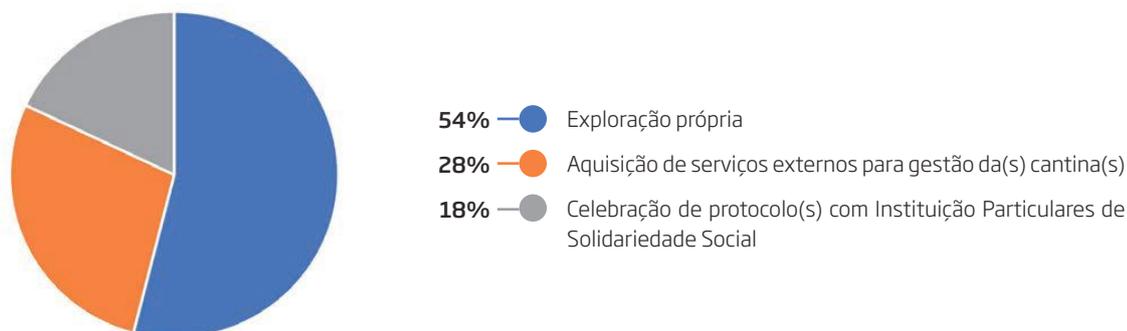


Gráfico 26: Percentagem de refeições fornecidas de acordo com a modalidade/entidade responsável de fornecimento de refeições

A maior parte dos municípios (91%, n=10) pretende manter a(s) mesma(s) modalidade(s) de fornecimento de refeições escolares aplicadas no ano letivo de 2019/2020 para o ano letivo seguinte, de 2020/2021.

Exploração própria - confeção das refeições pela própria entidade

Como indicado anteriormente, 54% (1.8 milhões) das refeições escolares do pré-escolar e 1º ciclo fornecidas no Tâmega e Sousa são fornecidas através da modalidade de Exploração própria - confeção das refeições pela própria entidade. Dentro desta modalidade de fornecimento de refeições identificam-se três tipos de entidades que confeccionam as próprias refeições (Tabela 7):

- Refeições fornecidas diretamente pelos Municípios;
- Refeições fornecidas pelas Juntas de Freguesia através de Delegação de Competências;
- Refeições fornecidas através de protocolos celebrados entre Municípios, Associações de Pais, e Associações Locais.

Entidades	Pré-escolar	1º Ciclo	TOTAL
Fornecidas diretamente pelos Municípios	206 533	350 044	556 577
Fornecidas pelas Juntas de Freguesia (Delegação de Competências)	454 010	704 341	1 158 351
Fornecidas pelas Associações de Pais/Locais	30 865	90 339	121 204
Total	691 408	1 144 724	1 836 132

Tabela 7: Refeições escolares fornecidas através da modalidade Exploração própria de acordo com a entidade fornecedora de refeições

Nesta modalidade a maior parte das refeições (1.1 milhões de refeições), são fornecidas pelas Juntas de Freguesia através de Delegação de Competências (Gráfico 27).

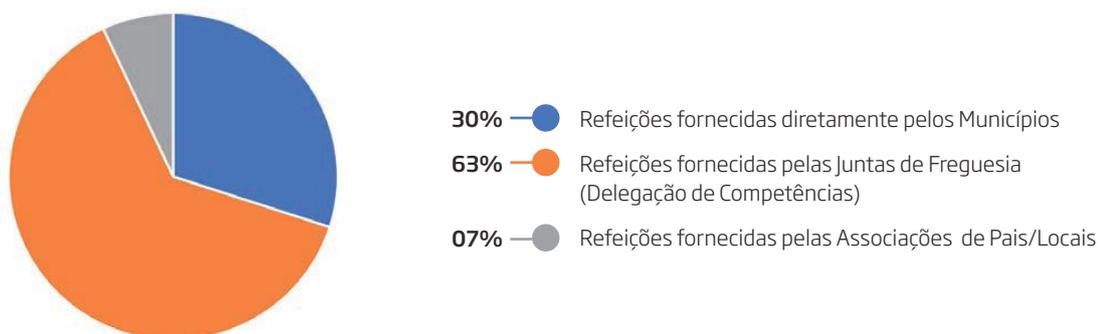


Gráfico 27: Percentagem de refeições fornecidas de acordo com a entidade fornecedora

No caso em que o fornecimento das refeições é realizado **exclusivamente sob responsabilidade do Município** (n=2), são adotado ambos os procedimentos de contratação pública - **Consulta Prévia** (50%, n=1) e **Concurso Público** (50%, n=1), com uma **duração média de 12 meses** (100%, n=2) sendo, em ambos os casos, o critério de adjudicação utilizado para aquisição dos alimentos - hortícolas, frutícolas e cárneos - o **"Preço mais baixo"** (100%, n=2) (Tabela 8).

Tipos de Procedimentos de Contratação Pública	Durações Médias dos Contratos	Critério(s) de Adjudicação
Consulta Prévia: 50% (n=1)	12 meses (100%, n=2)	Preço mais baixo (100%, n=2)
Concurso Público: 50% (n=1)		

Tabela 8: Caracterização dos Procedimentos de Contratação Pública utilizados

Aquisição de serviços externos para gestão da(s) cantina(s) - Confeção e/ou transporte de refeições

Na modalidade **Aquisição de serviços externos para gestão da(s) cantina(s) - Confeção e/ou transporte de refeições**, estima-se o fornecimento, por ano de cerca de **941 mil refeições** (28% das refeições totais do pré-escolar e 1º ciclo do Tâmega e Sousa). À semelhança do considerado para a modalidade anterior (Exploração própria), também para a modalidade de Aquisição de serviços externos para gestão da(s) cantina(s), foram consideradas:

- Refeições fornecidas pelos Municípios;
- Refeições fornecidas pelas Juntas de Freguesia através de Delegação de Competências;
- Refeições fornecidas através de protocolos celebrados entre Municípios e Associações de Pais, Associações Locais, ou com a Direção-Geral dos Estabelecimentos Escolares (DGEstE).



Entidades	Pré-escolar	1º Ciclo	TOTAL
Fornecidas diretamente pelos Municípios	251 401	569 787	821 188
Fornecidas pelas Juntas de Freguesia (Delegação de Competências)	23 469	44 684	68 153
Fornecidas pelas Associações de Pais/Locais/DGESTE	5712	46 765	52 477
Total	280 582	661 236	941 818

Tabela 9: Refeições escolares fornecidas através da modalidade Aquisição de serviços externos de acordo com a entidade responsável

Dos 11 municípios inquiridos, 64% (n=7) adota a modalidade de **Aquisição de serviços externos para gestão da(s) cantina(s) - Confeção e/ou transporte de refeições**, sendo que nessa modalidade os Municípios podem adquirir esses serviços externos através de diferentes entidades (Gráfico 28).



Gráfico 28: Fornecimento de refeições de acordo com a entidade que confeciona as refeições (número de Municípios)

No caso dos Municípios que adjudicam diretamente o serviço de refeições a entidades externas, o Concurso Público é o tipo de procedimento de contratação utilizado por todos os Municípios (100%, n=5), podendo variar a duração do contrato entre o **Ano letivo** (60%, n=3) e **24 meses ou mais** (40%, n=2).

Tipos de Procedimentos de Contratação Pública	Durações Médias dos Contratos	Critério(s) de Adjudicação
Concurso Público: 100% (n=5)	Ano letivo (60%, n=3) 24 meses ou mais (40%, n=2)	Melhor relação qualidade-preço (20%, n=1) Preço mais baixo (80%, n=4)

Tabela 10: Caracterização dos Procedimentos de Contratação Pública utilizados

O **“Preço mais baixo”** continua a ser o critério de adjudicação preferencial (80%, n=4), seguido do critério **“Melhor relação qualidade-preço”** (20%, n=1). No caso do critério **“Melhor relação qualidade-preço”**, quando questionados acerca do conjunto de fatores e subfactores considerados para adjudicação, foram indicados os seguintes:

- Preço: 50%;
- Qualidade: 50%;

- Metodologias a implementar no âmbito da execução do contrato, tendo por referência os requisitos dos sistemas de gestão da qualidade: 25%;
- Plano de Transporte: 12,5%;
- Plano de Atividades: 12,5%.

Celebração de protocolo(s) com Instituições Particulares de Solidariedade Social para o fornecimento de refeições

No Tâmega e Sousa estima-se que, por ano, são servidas cerca de **597 mil refeições** ao pré-escolar e 1º ciclo através da celebração de **protocolos entre os Municípios e Instituições Particulares de Solidariedade Social** (18% das refeições totais).

Nesta modalidade, distinguem-se ainda duas situações distintas:

- Refeições servidas a partir de protocolos celebrados diretamente entre Municípios e IPSS (99%, n=592 mil);
- Refeições servidas no âmbito da Delegação de Competências dos Municípios com Juntas de Freguesia que, por sua vez, celebram protocolos com IPSS (1%, n=4 777).

Entidades	Pré-escolar	1º Ciclo	TOTAL
Protocolos com IPSS	222 977	369 725	592 702
Delegação de Competências nas Juntas de Freguesia que celebram protocolos com IPSS	1 699	3 078	4 777
Total	224 676	372 803	597 479

Tabela 11: Refeições escolares fornecidas através da modalidade Celebração de protocolo(s) com Instituições Particulares de Solidariedade Social para o fornecimento de refeições, de acordo com a entidade responsável

Nesta modalidade identificam-se 6 Municípios (55%), sendo que destes **apenas 1 adota a estratégia de delegação do serviço de fornecimento de refeições a uma Junta de Freguesia** que, por sua vez, adjudica o serviço a uma IPSS.

No caso dos Municípios que celebram **protocolos diretamente com IPSS** (n=5), verifica-se que estes protocolos celebrados para o fornecimento de refeições escolares apresentam a duração do Ano Letivo (100%, n=5).

Controlo de Qualidade do serviço de refeições

A avaliação/monitorização da qualidade das refeições é assegurada por 91% (n=10) dos municípios, dos quais 90% (n=9) é realizada através de recursos humanos do município (nutricionista) e 10% (através de serviços externos para o efeito).



3.2

CARACTERIZAÇÃO DO MERCADO INSTITUCIONAL DO TÂMEGA E SOUSA

2º Ciclo ao Ensino Secundário
Agrupamentos de Escolas Públicas

2º CICLO AO ENSINO SECUNDÁRIO AGRUPAMENTOS DE ESCOLAS PÚBLICAS

A partir do 2º ciclo e até ao ensino secundário, a responsabilidade do fornecimento de refeições escolares poderá recair sobre o Agrupamento de Escolas, através de Gestão Direta, ou da responsabilidade da DGEstE (Direção-Geral dos Estabelecimentos Escolares), serviço central de administração direta do Estado, dotado de autonomia administrativa.

Em termos de estabelecimentos de ensino público, foram inquiridos os 38 agrupamentos de escolas do Tâmega e Sousa.

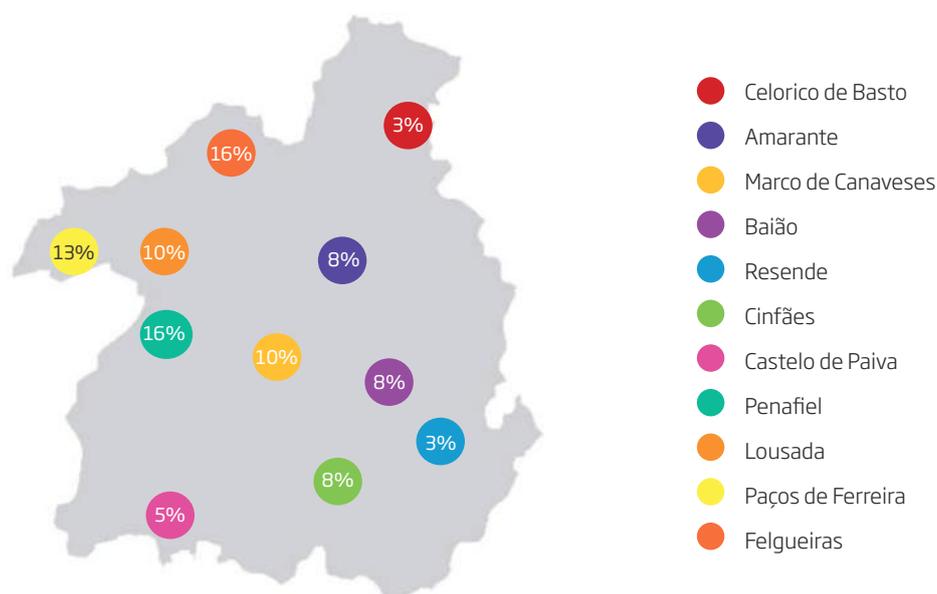


Gráfico 29: Distribuição percentual dos Agrupamentos Escolares inquiridos por concelho

Atualmente, apenas 16% (n=6) dos agrupamentos do Tâmega e Sousa adotam a **Gestão Direta** como modelo de fornecimento de refeições, contra 84% (n=32) dos restantes agrupamentos, nos quais a responsabilidade do fornecimento de refeições recai sobre a DGEstE.

Modalidades de Fornecimento de Refeições Escolares

Distinguem-se duas modalidades de fornecimento de refeições nas escolas:

- Exploração própria - confeção das refeições pela própria entidade (16%, n=6);
- Aquisição de serviços externos para gestão da(s) cantina(s) (84%, n=32).

Verificou-se que a modalidade Exploração própria - confeção das refeições pela própria entidade é adotada pelos agrupamentos de escolas que fazem Gestão Direta do fornecimento das suas refeições es-

colares. Pelo contrário, a modalidade de Aquisição de serviços externos para gestão da(s) cantina(s) é adotada exclusivamente pelos agrupamentos de escolas cuja gestão do fornecimento de refeições é de exclusiva responsabilidade da DGEstE.



Estima-se que, anualmente, são servidas em média 1.86 milhões de refeições nos agrupamentos de escolas do Tâmega e Sousa, para os níveis de ensino do 2º e 3º ciclos e ensino secundário. Para o cálculo do número total de refeições estimado, para além dos níveis de ensino entre o 2º ciclo e o ensino secundário, foram também considerados os cursos profissionais financiados pelo Programa Operacional Capital Humano (POCH), que dão equivalência ao 9º ano e 12º ano.

Município/Nível de ensino	2º Ciclo	3º Ciclo	Secundário	POCH	TOTAL
Amarante	62 638	91 081	19 009	22 911	195 639
Baião	33 234	37 638	7 846	17 568	96 285
Castelo de Paiva	33 018	47 732	17 871	12 749	111 370
Celorico de Basto	29 997	46 536	10 318	6 316	93 167
Cinfães	37 842	5 0891	16 928	25 433	131 095
Felgueiras	94 520	117 208	32 509	43 294	287 532
Lousada	7 8081	74 820	17 793	27 497	198 191
Marco de Canaveses	42 163	76 013	20 519	24 086	162 781
Paços de Ferreira	90 934	99 406	16 643	34 984	241 966
Penafiel	93 949	89 863	23 290	36 816	243 918
Resende	27 309	40 082	17 383	13 966	98 739
Total	623 686	771 267	200 108	265 620	1 860 681
Gestão Direta	105 546	138 158	52 181	52 148	348 033
DGEstE	518 140	633 109	147 927	213 472	1 512 648

Tabela 12: Número de refeições escolares anuais estimado para os agrupamentos de escolas do Tâmega e Sousa, desde o 2º ciclo até ao ensino secundário e POCH

Verifica-se que os Agrupamentos de Escolas com **Exploração própria** servem apenas 19% (n=348 033) das refeições do 2º ciclo ao ensino secundário/profissional. A grande maioria das refeições escolares para estes níveis de escolaridade são servidas através da modalidade de **Aquisição de serviços externos** para gestão da(s) cantina(s), 81% das refeições (n= 1 512 648).

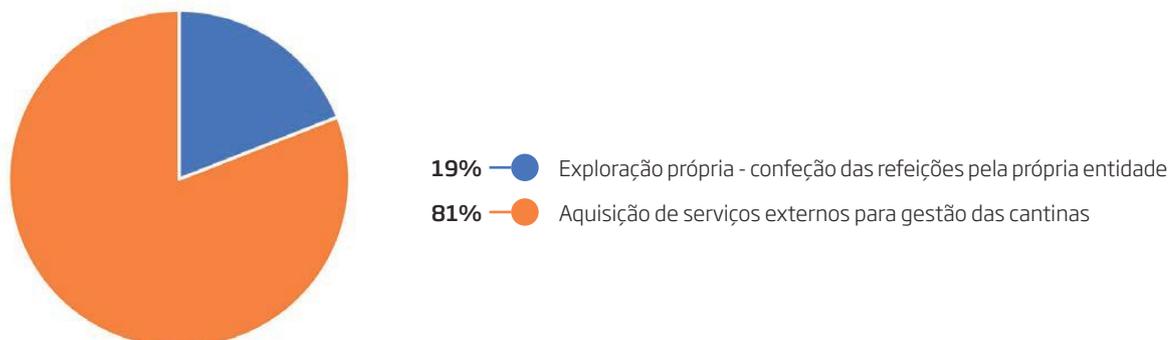


Gráfico 30: Percentagem de refeições servidas pelos agrupamentos de escolas de acordo com a modalidade de fornecimento de refeições

Relativamente ao ano letivo vindouro, nomeadamente 2020/2021, **71% (n=27)** dos agrupamentos referiu que será **mantida a modalidade** de fornecimento das refeições escolares. Nos agrupamentos que responderam que no próximo ano letivo a modalidade será alterada indicaram que a mudança passará pela **alteração da responsabilidade da gestão do fornecimento de refeições**, que passará da DGEstE para o Município.

Exploração própria - confeção das refeições pela própria entidade

Num ano letivo de pleno funcionamento estima-se que, nos agrupamentos de escolas com **Exploração própria - confeção das refeições pela própria entidade** (16%, n=6), são fornecidas cerca de 348 mil refeições para os níveis de ensino entre o 2º ciclo e o ensino secundário/POCH.

Nível de Escolaridade	Número de refeições fornecidas
2º Ciclo	105 546
3º Ciclo	138 158
Secundário	52 181
POCH	52 148
TOTAL	348 033

Tabela 13: Estimativa do número de refeições fornecidas aos agrupamentos escolares do Tâmega e Sousa com modalidade de Exploração própria - confeção das refeições pela própria entidade (2019/2020)

O **procedimento de contratação pública** para a aquisição de alimentos, no caso dos Agrupamentos de Escolas com modalidade de Exploração Própria encontra-se apresentado na tabela seguinte (Tabela 14).

Tipos de Procedimentos de Contratação Pública	Durações Médias dos Contratos	Critério(s) de Adjudicação
Consulta Prévia (100%, n=6)	Ano letivo (17%, n=1) 12 meses (83%, n=5)	Preço mais baixo (83%, n=5) Melhor relação qualidade-preço (17%, n=1)

Tabela 14: Caracterização dos Procedimentos de Contratação Pública utilizados

No caso da seleção do critério Melhor relação qualidade-preço foram referidos como subfactores o preço, a qualidade do produto e do fornecimento bem como garantias de assistência após o fornecimento.

Aquisição de serviços externos para gestão da(s) cantina(s)

Estima-se que nos agrupamentos de escolas com modalidade de Aquisição de serviços externos para gestão da(s) cantina(s) (84%, n=32) são servidas cerca de **1,5 milhões de refeições** entre o 2º ciclo e o ensino secundário/POCH.

Nível de Escolaridade	Número de refeições fornecidas
2º Ciclo	533 442
3º Ciclo	671 503
Secundário	163 684
POCH	217 693
TOTAL	1 512 648

Tabela 15: Estimativa do número de refeições fornecidas aos agrupamentos escolares do Tâmega e Sousa com modalidade de Aquisição de serviços externos para gestão da(s) cantina(s) (2019/2020)

O procedimento de contratação pública realizado pela DGEstE é realizado através de **Concurso Público**, tendo o procedimento uma duração de **3 anos letivos** (sendo que o último procedimento contratual realizado vigorou nos anos letivos de 2017/2018, 2018/2019 e 2019/2020). De acordo com o programa de concurso referente a 2017, o único critério de adjudicação considerado para efeitos de contratação foi o **Preço mais baixo**.



3.3

CARACTERIZAÇÃO DO MERCADO INSTITUCIONAL DO TÂMEGA E SOUSA

Ensino Profissional

ENSINO PROFISSIONAL

Foram rececionadas respostas de 5 escolas profissionais do Tâmega e Sousa. Nestes estabelecimentos de ensino foram servidas cerca de 143 mil refeições escolares no ano letivo de 2019/2020 para os níveis de ensino profissional que conferem o grau de escolaridade equivalentes ao 9º ano e 12º ano (Tabela 16).

Refeições escolares		
Equivalente ao 3º Ciclo	Equivalente ao Ensino Secundário	TOTAL
10 152	133 727	143 879

Tabela 16: Número estimado de refeições servidas na amostra de estabelecimentos de ensino profissional do Tâmega e Sousa, 2019/2020

Em termos de modalidades de fornecimento de refeições obtiveram-se os seguintes resultados:

- 60% (n=3) das escolas realiza **Exploração própria** - confeção das refeições pela própria entidade;
- 40% (n=2) das escolas realiza **Aquisição de serviços externos para gestão da(s) cantina(s)**.

No que se refere ao número de refeições, verifica-se que 75% (n= 107 200) são fornecidas através da modalidade de **Exploração própria** - confeção das refeições pela própria entidade e apenas 25% (n= 36 679) das refeições são servidas a partir da modalidade de **Aquisição de serviços externos para gestão da(s) cantina(s)** (Gráfico 31).

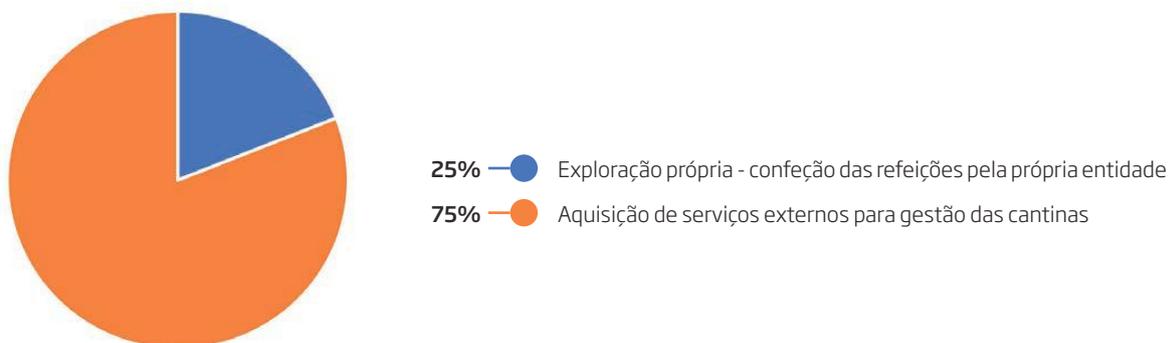


Gráfico 31: Percentagem de refeições servidas pelas escolas profissionais de acordo com a modalidade de fornecimento de refeições



No caso das escolas profissionais, o tipo de procedimento de contratação efetuado varia com a modalidade de fornecimento de refeições realizada (Tabela 17).

Modalidade	Exploração própria - confeção das refeições pela própria entidade	Aquisição de serviços externos para gestão da(s) cantina(s)
Tipo de Procedimento	Ajuste Direto (33%, n=1) Consulta Prévia (33%, n=1) Não respondido (33%, n=1)	Concurso Público (100%, n=2)
Duração do procedimento	Ano letivo (67%, n=2) 24 meses ou mais (33%, n=1)	Ano letivo (100%, n=2)
Critério de Adjudicação	Preço mais baixo (67%, n=2) Melhor relação qualidade-preço (33%, n=1)	Preço mais baixo (50%, n=1) Melhor relação qualidade-preço (50%, n=1)
Subfatores de Adjudicação (Melhor relação qualidade-preço)	Maior disponibilidade de fornecimento; Atendimento personalizado; Maior rapidez na entrega e capacidade de alternância.	Fator Preço - 50%; Fator Qualidade - 50%: - Metodologias a implementar no âmbito da execução do contrato, tendo por referência a implementação dos requisitos dos sistemas de gestão da qualidade - 25% Subfator b.2) Plano de Gestão Ambiental - 25%

Tabela 17: Procedimento de contratação - ensino profissional

Para todos os estabelecimentos de ensino profissional inquiridos a modalidade de fornecimento de refeições escolares adotada no ano letivo 2019/2020 será mantida para o ano letivo de 2020/2021.



3.4

CARACTERIZAÇÃO DO MERCADO INSTITUCIONAL DO TÂMEGA E SOUSA

Síntese dos resultados

SÍNTESE DOS RESULTADOS

A partir da análise conjunta e do cruzamento de informação recolhida através dos inquéritos recebidos dos vários Municípios, Agrupamentos de Escolas Públicas e DGEstE, estima-se que o número médio de refeições escolares fornecidas no ano letivo 2019/2020 no Tâmega e Sousa será de cerca de 5.2 milhões de refeições, desde o ensino pré-escolar até ao ensino secundário/profissional. Importa referir que o pré-escolar e o 1º ciclo representam 64,5% das refeições escolares servidas anualmente (cerca de 3.4 milhões de refeições).

Nível de Ensino	Número de refeições estimado (2019/2020)
Pré-escolar	1 196 666
1º Ciclo	2 178 763
2º Ciclo	623 686
3º Ciclo	771 267
Secundário	200 108
Profissional	265 620
Total	5 236 110

Tabela 18: Número estimado de refeições escolares fornecidas no Tâmega e Sousa, por nível de ensino (2019/2020)

Em termos de modalidade de fornecimento de refeições, desde o pré-escolar até ao ensino secundário/profissional, verifica-se que a modalidade de Aquisição de serviços externos para gestão da(s) cantina(s) é a mais utilizada (47% - 2,5 milhões de refeições) (Tabela 19).

Modalidade	Número de refeições estimado	%
Aquisição de serviços externos para gestão da(s) cantina(s)	2 454 466	47%
Aquisição de produtos alimentares (exploração própria - confeção das refeições pela própria entidade)	2 184 165	42%
Celebração de protocolo(s) com IPSS para o fornecimento de refeições	597 479	11%

Tabela 19: Número total e percentagem de refeições do pré-escolar até ao ensino secundário de acordo com a modalidade de fornecimento de refeições (2019/2020)

3.5

CARACTERIZAÇÃO DO MERCADO INSTITUCIONAL DO TÂMEGA E SOUSA

Análise crítica aos resultados

ANÁLISE CRÍTICA AOS RESULTADOS

Os resultados obtidos e apresentados nos capítulos anteriores contêm informações e indicações valiosas acerca do panorama geral que vigora no processo de fornecimento de refeições nos estabelecimentos de ensino do Tâmega e Sousa. Perante o exposto, é fundamental efetuar uma análise crítica ao diagnóstico realizado. Será particularmente relevante apurar qual o valor económico alocado às refeições escolares nos estabelecimentos de ensino público do Tâmega e Sousa. Com o intuito de complementar essa informação, proceder-se-á, também, à previsão da quantidade de hortícolas, frutícolas e produtos cárneos adquiridos, anualmente, por estes estabelecimentos para a confeção das suas refeições e determinar-se-á o valor económico destes produtos caso os mesmos fossem na sua totalidade de origem local. Igualmente pertinente será determinar qual a proporção de alunos que almoçam nos respetivos estabelecimentos de ensino, de modo a perceber qual a predominância geral deste fenómeno e quais as discrepâncias existentes entre os diversos níveis de ensino.

Frequência de alunos que almoçam nos estabelecimentos de ensino públicos do Tâmega e Sousa

De acordo com dados do PORDATA, no ano letivo de 2019/2020 matricularam-se, aproximadamente, **56 mil alunos** entre o ensino pré-escolar e o ensino secundário/profissional nos agrupamentos de escolas do ensino público do Tâmega e Sousa. Para estimativa do número total de refeições servidas caso todos os alunos matriculados fizessem a refeição nos estabelecimentos de ensino, consideraram-se os seguintes períodos temporais anuais de aulas para cada nível de ensino, com base nos respetivos calendários escolares publicados para 2019/20:

- Pré-escolar: 201 dias (considerando que sensivelmente metade dos inscritos permanecem no estabelecimento de ensino durante as férias da Páscoa e de Natal, bem como no término do ano letivo até final de julho, voltando a frequentar o estabelecimento no início de setembro);
- 1º ciclo: 173 dias;
- 2º ciclo, 3º ciclo, ensino secundário e ensino profissional: 167 dias.

Segundo os pressupostos estabelecidos, foi possível apurar que caso todos os alunos matriculados fizessem as refeições nas escolas, seriam servidas cerca de 9,5 milhões de refeições anualmente no Tâmega e Sousa. Comparando este dado com o número total de refeições estimadas de acordo com as informações dos Municípios, agrupamentos de escolas e da DGEstE estima-se que, no ensino público e para estes níveis de ensino, **apenas 54% dos alunos farão a refeição de almoço nos estabelecimentos de ensino** (Tabela 20). Claramente, o ensino pré-escolar e do 1º ciclo constituem os níveis escolares em que se verifica uma maior proporção de alunos que almoçam nas suas instituições de ensino (86% em ambos os casos). É evidente, ainda, que quanto mais avançado é o nível de ensino, menor é a proporção de alunos que optam por realizar o almoço nas suas escolas. No ensino secundário e profissional, observam-se os registos mais baixos com uma proporção de 22% para este parâmetro.

Nível de ensino	Alunos matriculados (2019/20)	Quantidade máxima de refeições ²	Percentagem de alunos que almoçaram nas escolas
Pré-escolar	6 885	1 383 885	86%
1º Ciclo	14 616	2 528 568	86%
2º Ciclo	8 180	1 366 060	46%
3º Ciclo	13 988	2 335 996	33%
Secundário/Profissional	12 782	2 134 594	22%
Total	56 451	9 749 103	54%

Tabela 20: Número total e percentagem de refeições do pré-escolar até ao ensino secundário de acordo com a modalidade de fornecimento de refeições (2019/2020)

Será importante equilibrar estes registos para os vários níveis de ensino, devendo-se incutir nos alunos que frequentam o 2º ciclo ou níveis superiores a almoçarem com maior frequência nas cantinas das suas escolas. Deste modo, será possível assegurar uma maior abrangência do consumo de produtos locais frescos e saudáveis por parte da população dos estratos mais jovens da região, facilitando-se, igualmente, o escoamento dos bens alimentares produzidos pelos agricultores do Tâmega e Sousa.

Valor económico global do mercado de refeições nos estabelecimentos de ensino público do Tâmega e Sousa

Com o intuito de estimar o valor económico associado às refeições escolares distribuídas no Tâmega e Sousa, procurou-se apurar o preço médio praticado por refeição considerando três valores distintos:

- 1,47€: preço unitário por refeição para o Lote 1 (correspondente à região em que se insere o Tâmega e Sousa), presente no caderno de encargos da DGEstE referente aos anos letivos de 2020/2021 e 2021/2022;
- 1,61€: média do preço unitário máximo por refeição pago por Municípios do Tâmega e Sousa a empresas fornecedoras de refeições (consultado no Portal dos Contratos Públicos);
- 1,90€: preço unitário máximo por refeição para o Lote 1 do Acordo Quadro da Comunidade Intermunicipal do Tâmega e Sousa.

Desta forma, deduz-se que, em termos médios globais, 1,66€ constitui o custo expectável de produção de uma refeição nos estabelecimentos de ensino públicos do Tâmega e Sousa. Face ao exposto, assumindo que a quantidade de refeições servidas em 2020/2021 se assemelhará aos registos de 2019/2020, estimou-se a totalidade do valor económico das refeições a servir em 2020/2021, deven-

² Número total de refeições que seriam servidas caso todos os alunos fizessem uma refeição diária nos respetivos estabelecimentos de ensino.

do-se manter presente a noção de que esta estimativa corresponde a valores médios expectáveis para este parâmetro.

Constata-se, assim, que as refeições fornecidas no Tâmega e Sousa, cerca de 5 236 000, possuem um valor económico médio anual de aproximadamente 8 700 000 € (Tabela 21), encontrando-se o mesmo principalmente alocado ao 1º ciclo (42% do valor económico total), pois neste nível de ensino os alunos almoçam com elevada frequência nos estabelecimentos de ensino, tal como demonstrado anteriormente. No extremo oposto situa-se o ensino secundário, representando apenas 4% da quantidade de refeições servidas nos estabelecimentos de ensino públicos do Tâmega e Sousa e, conseqüentemente, do respetivo valor económico.

Rúbrica	Nível de ensino						TOTAL
	Pré-escolar	1º Ciclo	2º Ciclo	3º Ciclo	Secundário	Profissional	
Quantidade de refeições fornecidas	1 196 666	2 178 763	623 686	771 267	200 108	265 620	5 236 110
Valor económico total	1 986 464,99 €	3 616 746,99 €	1 035 318,54 €	1 280 303,69 €	332 179,94 €	440 928,63 €	8 691 942,77 €
Percentagem do valor económico total	23%	42%	12%	15%	4%	5%	100%

Tabela 21: Quantidade estimada de refeições escolares fornecidas no Tâmega e Sousa e respetivo valor económico (estimativa para 2020/2021)

Convém, ainda, destacar que nem todo o valor económico determinado para as refeições pode ser atribuído ao custo dos bens alimentares adquiridos para a sua confeção. O próprio serviço de confeção assume uma importância muito significativa no preço praticado por refeição, estimando-se que corresponda a aproximadamente 30% do custo médio da refeição³. Procedeu-se, pois, à realização de uma previsão do valor económico imputável aos produtos alimentares adquiridos e do valor económico do serviço prestado entidades responsáveis pelo processo de confeção.

Rúbrica	Nível de ensino						TOTAL
	Pré-escolar	1º Ciclo	2º Ciclo	3º Ciclo	Secundário	Profissional	
Valor económico bens alimentares	1 390 525,50 €	2 531 722,89 €	724 722,97 €	896 212,58 €	232 525,96 €	308 650,04 €	6 084 359,94 €
Valor económico Serviço	595 939,50 €	1 085 024,10 €	310 595,56 €	384 091,11 €	99 653,98 €	132 278,59 €	2 607 582,83 €

Tabela 22: Quantia total despendida para a compra de bens alimentares e valor económico do serviço (estimativa para 2020/2021)

³ Percentagem que consta no Acordo Quadro da Comunidade Intermunicipal do Tâmega e Sousa.

Conclui-se, portanto, que o valor económico dos alimentos adquiridos para a confeção de refeições nos estabelecimentos de ensino público do Tâmega e Sousa ronda os **6 milhões de euros anuais**. Estima-se que o valor económico do serviço de confeção, correspondente a 30% do valor económico total, se deverá aproximar dos **2,6 milhões de euros**, sendo este valor repartido pelas despesas com recursos humanos, com energia e com a manutenção de equipamentos, entre outros custos.

Estimativa do consumo de hortícolas, frutícolas e carne de vaca nas refeições escolares do Tâmega e Sousa e respetivo valor económico.

De forma a apurar a quantidade média de hortícolas, frutícolas e carne de vaca consumidos nas refeições escolares dos estabelecimentos de ensino do Tâmega e Sousa, foram consultados dois documentos distintos:

- Caderno de Encargos referente ao Fornecimento de Refeições Confeccionadas em refeitórios escolares dos estabelecimentos de ensino do continente do Ministério da Educação (Concurso Público referência N.º 1/DGEstE/ASE/2020) de maio 2020;
- Direção-Geral de Educação (2018): “Orientações Sobre Ementas e Refeitórios Escolares”.

Nos documentos supracitados, foram consultadas as **ementas tipo** (sopa, prato, salada e sobremesa) recomendadas para cada semana de aulas, bem como a **capitação recomendada** de cada alimento utilizado em cada refeição, de acordo com o nível escolar em questão. Perante os dados recolhidos, foi possível calcular, em média, a quantidade de cada tipo de produto adquirido anualmente para cada nível de ensino, desde o pré-escolar até ao ensino secundário/profissional.

Relativamente aos produtos hortícolas, começar-se-á por determinar a quantidade adquirida anualmente de 6 dos alimentos mais servidos nos estabelecimentos, tendo-se selecionado para este estudo a alface, a batata, a couve (couve-branca e/ou couve-lombarda), o espinafre, o feijão verde e o tomate. Face à frequência com que estes produtos são incorporados nas ementas-tipo e tendo em conta as respetivas capitações e o número de refeições fornecidas em cada nível de ensino no ano letivo de 2019/2020, efetuou-se a seguinte previsão de quantidades adquiridas dos produtos referidos ao longo desse ano em todos os estabelecimentos de ensino público auscultados no Tâmega e Sousa.

Quantidade por nível de ensino (toneladas)						
Hortícolas	1º Ciclo	1º Ciclo	2º Ciclo	3º Ciclo	Secundário/ Profissional	TOTAL
Alface	48	87	50	62	37	284
Batata	146	283	92	114	71	706
Couve	38	70	27	34	20	189
Espinafre	34	61	24	29	18	166
Feijão Verde	19	39	17	22	14	111
Tomate	39	72	32	39	24	206

Tabela 23: Estimativa da quantidade adquirida de 6 dos hortícolas mais utilizados para a confeção das refeições escolares fornecidas nos estabelecimentos de ensino público do Tâmega e Sousa (2019/2020)

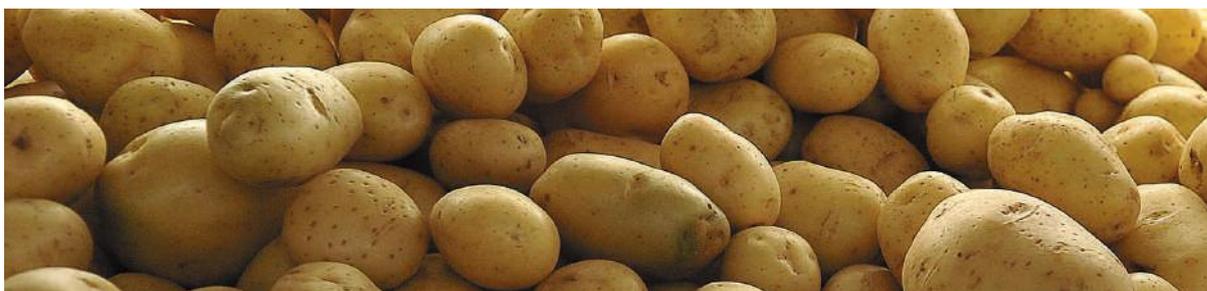
Em virtude da capitação mais elevada da batata, independentemente do nível de ensino, e da maior frequência com que é servida nas refeições escolares do território comparativamente com os restantes alimentos em análise, apurou-se um registo para este produto consideravelmente superior a todos os demais, tendo-se estimado que foram adquiridas cerca de 700 toneladas de batata para a confeção de refeições escolares no Tâmega e Sousa em 2019/2020. Por outro lado, a utilização menos frequente de feijão verde não terá exigido, à partida, o fornecimento de mais de 111 toneladas deste produto a estes estabelecimentos de ensino em 2019/2020.

De modo a determinar qual o valor económico destes hortícolas caso os mesmos tivessem proveniência local, procedeu-se à consulta das suas cotações nos mercados de produção e nos mercados abastecedores, tendo estas sido obtidas através da plataforma online do Sistema de Informação de Mercados Agrícolas (SIMA) do Gabinete de Planeamento, Políticas e Administração Geral (GPP). Os resultados obtidos para os 6 hortícolas encontram-se apresentados na Tabela 24.

Hortícolas	Preço Unitário (Produtor)	Valor económico (Produção)	Preço Unitário (Abastecedor)	Valor Económico (Abastecimento) ⁴	Valor Económico Total
Alface	0,50 €	142 000 €	0,90 €	113 600 €	255 600 €
Batata	0,15 €	105 900 €	0,35 €	141 200 €	247 100 €
Couve	0,25 €	47 250 €	0,40 €	28 350 €	75 600 €
Espinafre	0,30 €	49 800 €	0,60 €	49 800 €	99 600 €
Feijão Verde	1,35 €	149 850 €	2,20 €	94 350 €	244 200 €
Tomate	0,50 €	103 000 €	0,95 €	92 700 €	195 700 €
Total	-	597 800 €	-	520 000 €	1 117 800 €

Tabela 24: Estimativa do valor económico de 6 dos hortícolas mais adquiridos para a confeção das refeições escolares fornecidas nos estabelecimentos de ensino público do Tâmega e Sousa (2019/2020)

Assume-se, portanto, que apenas as quantidades adquiridas destes 6 hortícolas possuiriam um valor económico total de aproximadamente 1 100 000 €, caso fossem originários do Tâmega e Sousa. Dos produtos em estudo, o feijão verde e a alface são os que geram um valor económico superior, mas por razões bem diferentes. Enquanto que a alface atinge um registo tão elevado, quer na produção quer no abastecimento, devido à quantidade muito significativa de alface consumida pelos alunos, já o feijão verde deve o seu valor económico expressivo, sobretudo, à cotação superior que detém nestes mercados.



⁴ O valor económico associado ao abastecimento dos produtos consiste na diferença entre o valor económico total e o valor económico na produção.

O mesmo procedimento realizado para os hortícolas foi empregue para estimar a quantidade consumida de 5 dos produtos frutícolas mais representativos nas ementas elaboradas nas escolas da região: banana, kiwi, laranja, maçã e pera. Assumindo que cada um destes produtos é consumido, em média, em 20% das refeições escolares, apuraram-se os seguintes registos.

Quantidade por nível de ensino (toneladas)						
Frutícolas	1º Ciclo	1º Ciclo	2º Ciclo	3º Ciclo	Secundário/ Profissional	TOTAL
Banana	18	33	23	23	14	107
Kiwi	19	35	25	25	15	114
Laranja	19	35	25	25	15	114
Maçã	19	35	25	25	15	114
Pera	19	35	25	25	15	114

Tabela 25: Estimativa da quantidade adquirida de 5 dos frutícolas mais fornecidos nas refeições escolares dos estabelecimentos de ensino público do Tâmega e Sousa (2019/2020)

Estima-se que, em média, sejam consumidas anualmente 563 toneladas destes 5 frutícolas. Uma vez que, com exceção da banana, a capitação dos frutos em análise é rigorosamente igual, apenas sofrendo oscilações entre níveis escolares, e assumindo que estes frutos são servidos com igual frequência, não ocorrem quaisquer variações relativamente à previsão de quantidades adquiridas dentro de cada nível escolar. Estima-se, assim, que tenham sido adquiridos, no ano letivo 2019/2020, 114 toneladas de cada um deste tipo de frutícolas. A banana possui uma capitação ligeiramente inferior necessitando-se de comprar uma quantidade total de 107 toneladas para que este produto seja servido em 20% das refeições escolares anuais.

Considerando preços médios de venda ao longo do ano letivo para cada um dos alimentos em análise, quer junto do produtor quer no mercado abastecedor, determinados segundo a metodologia exposta anteriormente, obtiveram-se os valores económicos que constam na Tabela 26. Note-se, contudo, que este exercício não visou apurar o valor económico da banana servida nas refeições escolares, uma vez que este produto não provém do Tâmega e Sousa, face às condições edafoclimáticas da região serem adversas à sua produção.

Frutícolas	Preço Unitário (Produtor)	Valor económico (Produção)	Preço Unitário (Abastecedor)	Valor Económico (Abastecimento) ⁴	Valor Económico Total
Banana	- €	- €	- €	- €	- €
Kiwi	0,95 €	108 300 €	1,10 €	17 100 €	125 400 €
Laranja	0,35 €	39 462 €	0,45 €	11 838 €	51 300 €
Maçã	0,50 €	57 000 €	0,55 €	5 700 €	62 700 €
Pera	0,60 €	68 400 €	0,70 €	11 400 €	79 800 €
Total	-	273 162 €	-	46 038 €	319 200 €

Tabela 26: Estimativa do valor económico de 5 dos frutícolas mais fornecidos nas refeições escolares dos estabelecimentos de ensino público do Tâmega e Sousa (2019/2020)

Tendo-se estimado para o kiwi um preço médio de mercado superior comparativamente com os demais frutos, também é este produto o que apresenta um valor económico total mais significativo, rondando os 125 000 €. Em termos globais, se os frutos em questão fossem produzidos e comprados localmente teriam um valor económico total de 320 000 €.

Relativamente aos produtos cárneos, optou-se por apenas explorar a capitação de carne de vaca e não dos vários produtos cárneos, uma vez que a produção dos outros tipos de carne (carne de suíno e carne de aves) não são tão predominantes no território do Tâmega e Sousa. Para além disso, nas ementas-tipo, não foram identificadas refeições com carne de borrego e carne de cabrito. Ademais, no cálculo da quantidade de carne de vaca consumida assumiu-se que a carne de vaca é apenas consumida em 20% das refeições totais uma vez que, de acordo com as ementas-tipo recomendadas para as várias semanas, só se verifica 2 refeições com carne de vaca a cada 10 refeições. Estima-se, portanto, que as refeições em análise exijam a aquisição 93 toneladas anuais de carne de vaca (Tabela 27).

Quantidade por nível de ensino (toneladas)

Produtos Cárneos	1º Ciclo	1º Ciclo	2º Ciclo	3º Ciclo	Secundário/ Profissional	TOTAL
Carne de vaca	17	36	1	16	11	93

Tabela 27: Estimativa da quantidade adquirida de carne de vaca para confeção das refeições escolares dos estabelecimentos de ensino público do Tâmega e Sousa (2019/2020)

Tendo-se estipulado 3,25€/kg como preço médio de venda de carne de vaca, correspondendo este valor à cotação de mercado que vigora atualmente no Tâmega e Sousa para raças indiferenciadas ou cruzadas, apurou-se que o valor económico total da quantidade de carne de vaca estimada assumiria registos próximos dos 400 000€.

Hortícolas	Preço Unitário (Produtor)	Valor económico (Produção)	Preço Unitário (Abastecedor)	Valor Económico (Abastecimento)	Valor Económico Total
Carne de vaca	3,25 €	302 250 €	4,25 €	93 000 €	395 250 €

Tabela 28: Estimativa do valor económico da carne de vaca adquirida para confeção das refeições escolares dos estabelecimentos de ensino público do Tâmega e Sousa (2019/2020)



Considerou-se, também, relevante estimar a quantidade global adquirida de duas das tipologias de produtos visadas (hortícolas e frutícolas) durante o ano letivo de 2019/2020, tendo-se recorrido, igualmente, aos documentos supracitados, de modo a determinar a capitação média associada a estas categorias. As capitações médias obtidas para cada uma destas categorias podem ser observadas na seguinte tabela.

Produtos	Pré-Escolar	1º Ciclo	2º e 3 Ciclos	Secundário/Profissional
Hortícolas	673	1284	492	377
Frutícolas	102	196	131	98

Tabela 29: Capitação média recomendada (kg) para cada tipo de produtos (hortícolas e frutícolas) de acordo com o nível de ensino

A partir do número de refeições determinado previamente e da capitação média de cada tipo de produto por nível de ensino, foi possível estimar a quantidade total de produtos hortícolas, frutícolas e carne de vaca consumidos nas refeições escolares do Tâmega e Sousa: **3 434 toneladas de hortícolas e 689 toneladas de frutícolas.**

Quantidade por nível de ensino (toneladas)						
Produtos	Pré-Escolar	1º Ciclo	2º Ciclo	3º Ciclo	Secundário/Profissional	TOTAL
Hortícolas	673	1284	492	608	377	3434
Frutícolas	102	196	131	162	98	689

Tabela 30: Quantidade estimada de hortícolas e frutícolas consumidos nas refeições escolares fornecidas nos estabelecimentos de ensino público do Tâmega e Sousa (2019/2020)

Destaca-se, claramente, a quantidade de hortícolas, frutícolas e carne de vaca consumidos no 1º ciclo devido ao facto de este nível apresentar um número de refeições servidas bastante superior aos restantes níveis de ensino, como demonstrado anteriormente. Importa ainda salientar que, embora no nível pré-escolar tenham sido servidas mais refeições do que no 2º e 3º ciclo em 2019/2020, a quantidade de frutícolas adquiridos terá, aparentemente, sido inferior, sendo este facto justificado pelas capitações mais reduzidas estipuladas para o nível pré-escolar comparativamente com o 2º e 3º ciclo.

Perante a importância que a determinação do valor económico deste tipo de produtos assume para o presente estudo, foi novamente consultada a plataforma SIMA de modo a determinar preços médios para cada uma das categorias de produtos visadas. Havendo uma multiplicidade de produtos hortícolas incorporados nas ementas-tipo recomendadas, optou-se por simplificar o processo de cálculo tendo-se efetuado a média dos preços previamente expostos para as 6 hortícolas selecionadas anteriormente. Apurou-se, portanto, um preço médio de 0,36€/kg no mercado de produção e 0,67€/kg no mercado abastecedor, sendo que estes valores já espelham as diferentes quantidades adquiridas dos produtos mencionados. O mesmo foi realizado para os produtos frutícolas, tendo-se focado em apenas 4 frutos: kiwi, laranja, maçã e pera. Face ao exposto, apurou-se um preço médio para estes produtos de 0,60€/kg e 0,70€/kg no mercado de produção e no mercado abastecedor, respetivamente.

O valor económico previsto para estes 3 tipos de produtos no mercado de produção e mercado de abastecimento, caso os mesmos possuíssem origem local, encontra-se apresentado na seguinte tabela.

	Preço Unitário (Produtor)	Valor económico (Produção)	Preço Unitário (Abastecedor)	Valor Económico (Abastecimento)	Valor Económico Total
Hortícolas	0,36 €	1 236 240 €	0,67 €	1 064 540 €	2 300 780 €
Frutícolas	0,60 €	413 400 €	0,70 €	68 900 €	482 300 €
Carne de vaca ⁵	3,25 €	302 250 €	4,25 €	93 000 €	395 250 €
Total	-	1 951 890 €	-	1 226 440 €	3 178 330 €

Tabela 31: Estimativa do valor económico das hortícolas, frutícolas e carne de vaca adquiridos para a confeção das refeições escolares fornecidas nos estabelecimentos de ensino público do Tâmega e Sousa (2019/2020)

Tendo em consideração que em 2019/2020 terão sido fornecidas cerca de 5 236 110 refeições nos estabelecimentos de ensino inquiridos, estima-se que os 3 tipos de alimentos em estudo custariam cerca de 0,61€ por refeição. Trata-se de um valor consideravelmente reduzido face ao custo médio estimado anteriormente para cada refeição completa (1,66€). Este facto pode ser, igualmente, confirmado pelo desfasamento que se verifica entre o valor económico total apurado na Tabela 31 (cerca de 3,2 milhões de euros) e o valor económico dos alimentos fornecidos nas refeições exposto na Tabela 22 (aproximadamente 6 milhões de euros). É necessário, contudo, manter presente a noção de que este custo de 3,2 milhões de euros não contempla a aquisição de determinados alimentos, tais como pão, massa, ovos, carnes brancas e peixe, bem como bebidas.



⁵ O valor económico da carne de vaca já foi apresentado anteriormente, pelo que a sua presença na nesta tabela se deve à necessidade de o incorporar no valor económico total para os 3 tipos de produtos em análise.

4

CONCLUSÃO



CONCLUSÃO

O presente diagnóstico inseriu-se na iniciativa “Levantamento e Caracterização da Oferta e Procura da Atividade Económica: Capital Agrícola”, que procurou caracterizar a realidade do território relativamente à oferta e procura de produtos agrícolas produzidos localmente (hortícolas, frutícolas, produtos cárneos), bem como o mercado institucional de refeições escolares do Tâmega e Sousa. Este diagnóstico assume-se como o ponto de partida para a criação de um sistema alimentar mais sustentável, saudável, resiliente e inclusivo, baseado no estreitamento das cadeias de abastecimento do sistema alimentar do Tâmega e Sousa, principalmente do mercado institucional e das suas refeições escolares.

Impacto da pandemia de COVID-19 na produção local do Tâmega e Sousa

A dinâmica de aproximação da produção e do consumo ganhou ainda mais significado e premência no contexto da atual pandemia de COVID-19, que veio revelar a interdependência geral dos sistemas alimentares globais e os riscos associados à globalização da alimentação: rutura das cadeias de fornecimento e falhas alimentares vivenciadas em vários países, ditando a urgência de renovação da forma de gestão e como olhamos para os sistemas alimentares.

No Tâmega e Sousa, a pandemia de COVID-19 originou notórios problemas aos produtores locais, sendo que 61% dos 165 inquiridos admitiu estar a enfrentar sérias dificuldades derivadas das contingências decorrentes da pandemia que originaram quebras nos canais de escoamento e diminuição da procura, nomeadamente:

- Redução da procura devido à retração económica;
- Encerramento e abrandamento do canal HoReCa;
- Encerramento de mercados, feiras e praças.

Acresce que relativamente ao impacto da pandemia de COVID-19, existem diferenças significativas entre os produtores locais do Tâmega e Sousa consoante a sua atividade:

- **Horticultores:** teve um impacto mais acentuado nos produtores de hortícolas, derivado ao encerramento do seu principal canal de escoamento: encerramento de mercados, feiras e praças;
- **Produtores de carne:** diminuição significativa da procura, com conseqüente decréscimo do preço da carne ao produtor e retenção de animais para abate nas explorações, aumentando por isso os custos de exploração. As explorações com menor número de animais foram as mais afetadas;
- **Fruticultores:** o impacto foi mais moderado por possuírem uma maior organização dos seus canais de escoamento.



Acresce que no contexto deste trabalho foi **prestado apoio técnico a 45 produtores agrícolas de modo a minimizar os impactos negativos originados pela pandemia de COVID-19**, através de contacto telefónico após visita presencial e posterior envio de apoio 72 horas depois, sob a forma de:

- Partilha de contactos de possíveis canais de escoamento, nomeadamente:
 - Contactos de potenciais compradores/agregadores;
 - Os contactos de estabelecimentos comerciais – minimercados, talhos, frutarias, matadouros, entre outros, com interesse na incorporação de produtos locais no seu portefólio.
- Envio de avisos de candidaturas em aberto de apoio ao investimento, mais especificamente de candidaturas “+CO3SO EMPREGO”, “Diversificação de atividades na exploração”, “Pequenos investimentos na transformação e comercialização”, entre outras;
- Envio de manuais técnicos de apoio à atividade, como por exemplo, modelos técnico-económicos elaborados no âmbito de outras iniciativas da Comunidade Intermunicipal do Tâmega e Sousa.

Diagnóstico do Sistema Alimentar do Tâmega e Sousa: principais conclusões

Produção e mercado de hortícolas, frutícolas e produtos cárneos

Fruticultores

- A fileira da fruta apresenta maior **especialização**, sendo as produções mais significativas o mirtilo, o morango, a meloa, o limão, a laranja, a cereja, a maçã e a ameixa;
- Os canais de escoamento da fileira da fruta assentam fundamentalmente em cooperativas/entrepósitos/organizações de produtores.

Horticultura

- As explorações hortícolas caracterizam-se pela policultura e por explorações de pequena dimensão;
- Os principais canais de comercialização são diretos, nomeadamente a venda na própria exploração agrícola, a venda em praças, mercados e feiras, assim como a venda porta-a-porta.

Produtores de Carne

- A produção de carne assenta principalmente na carne de bovino (67%), sendo na sua maioria a produção de raças exóticas e/ou cruzadas (41%);
- Os principais canais de escoamento da produção de carne são indiretos, designadamente através de intermediários, talhos e centros de abate animal.

Atualmente, a maioria dos produtores não se encontram preparados e organizados para integrarem cadeias curtas de abastecimento do mercado institucional pois, na generalidade, **não é possível garantir a quantidade, variedade e regularidade da oferta** dos produtos alimentares necessários para suprir todas as necessidades alimentares das ementas dos refeitórios dos estabelecimentos escolares, e verifica-se o **incumprimento, por parte de alguns produtores**, dos requisitos legais exigidos para o exercício da atividade, por vezes inadequados face à dimensão das explorações.



Estabelecimentos Comerciais

- Os produtos agroalimentares do Tâmega e Sousa comercializados em maior número nos estabelecimentos comerciais locais são a **alface**, o **tomate** e a **batata**, no caso dos hortícolas, e o **mirtilo**, o **limão**, a **cereja**, a **laranja** e o **kiwi** no caso dos frutícolas;
- A **carne de bovino** produzida localmente é a que está mais presente nos estabelecimentos comerciais, principalmente de **raças exóticas e/ou cruzadas**;
- O **incumprimento dos requisitos legais** (de faturação) e o **desconhecimento da oferta de produtos locais** são os maiores entraves à comercialização de produtos locais nos estabelecimentos comerciais;
- Não se verifica uma **diferenciação dos produtos locais**.



Economia Social e Ensino Privado

- As 114 IPSS do Tâmega e Sousa servem, anualmente, **7.9 milhões de refeições** nas suas múltiplas valências;
- A maioria das IPSS (89%) adota a modalidade de **exploração própria /confeção das refeições nas suas próprias cantinas**;
- A grande maioria das IPSS referiu que desconhece se os seus **fornecedores incorporam produtos locais**;
- O critério "**Preço mais baixo**" continua a ser o mais prevalente para a seleção dos produtos agroalimentares adquiridos pela IPSS (80%);
- Verifica-se que o ensino privado privilegia a modalidade **exploração própria /confeção das refeições nas suas próprias cantinas**.



Mercado Institucional

- São servidas **5.2 milhões de refeições** (desde o pré-escolar até ao ensino secundário/profissional);
- O total das refeições representa um valor económico estimado de **8.7 milhões de euros**;

- As refeições representam um consumo estimado de 3 343 toneladas de hortícolas, 689 toneladas de frutícolas e 93 toneladas de carne de vaca.
- 2.5 milhões de refeições são servidas através de **Aquisição de serviços externos**, sendo na sua maioria fornecidas por de empresas de restauração coletiva;
- Quer na compra de alimentos, quer na aquisição de serviços de fornecimento de refeições, o critério mais privilegiado é o “Preço mais baixo”.
- Para os ensinos pré-escolar e 1º ciclo, verifica-se a realização de **protocolos entre municípios e IPSS locais, associações de pais e outras associações locais** para o fornecimento de refeições escolares, bem como pelas através da **Delegação de Competências para as Juntas de Freguesia**.





PARTE II

PLANO DE AÇÃO PARA A ESTRUTURAÇÃO DE UM MERCADO INSTITUCIONAL MAIS SAUDÁVEL, SUSTENTÁVEL E RESILIENTE



INTRODUÇÃO

O Plano de Ação surge no seguimento do Diagnóstico do Sistema Alimentar do Tâmega e Sousa, apresentado na Parte I do presente documento, que serviu para levantar e caracterizar o atual estado do território tendo em conta a ambição de promover um sistema alimentar mais saudável, sustentável e resiliente.

O Plano visa atuar ao nível do mercado institucional de alimentos do Tâmega e Sousa, mais precisamente no que respeita às refeições escolares, na medida em que é um mercado de elevada importância no contexto territorial que carece de uma mudança de paradigma que promova a transição deste para um sistema que privilegie a saúde das crianças e a sustentabilidade ambiental, bem como a economia local e integração social, procurando responder aos desígnios preconizados pela agenda política europeia e nacional - Pacto Ecológico Europeu, Estratégia do Prado ao Prato, Compras Públicas Ecológicas, Estratégia de Biodiversidade da UE 2030, Plano de Ação para a Economia Circular, Estratégia Nacional para a Agricultura Biológica, entre outros.

Neste sentido, a Parte II - Plano de Ação estrutura-se da seguinte forma:

- **Mercado Institucional de Alimentos:** esta seção introdutória pretende apresentar e descrever a importância das compras públicas/mercado institucional, no seu todo e principalmente no setor das refeições escolares, para o alcance das metas de sustentabilidade preconizadas pelo Pacto Ecológico Europeu e estratégia do Prado ao Prato, e para a promoção da saúde, da economia local e da integração social da sociedade nacional e europeia.
- **Objetivo Estratégico e Entidades Estruturantes:** nesta seção será apresentado o Objetivo Estratégico central, que para a concretização do qual foram desenvolvidas todas as ações preconizadas neste Plano de Ação, bem como as três Entidades Estruturantes (Comunidade Intermunicipal do Tâmega e Sousa, Municípios e Operadores privados) e respetivas ações para a prossecução do Objetivo Estratégico, apresentadas de uma forma esquemática.
- **Plano de Ação:** dada a abrangência e complexidade do sistema alimentar do Tâmega e Sousa, optou-se por apresentar o Plano de Ação em duas partes: a primeira - **Plano de Ação para 2021/2022** é referente às ações a realizar no curto prazo, ou seja, em 2021 e 2022, tendo sido identificadas como base para o alcance de um sistema alimentar mais saudável, sustentável e resiliente, numa primeira fase mais relacionado para o mercado institucional das refeições escolares. Na segunda parte - **Plano de Ação a partir de 2022** - pretende elencar ações a implementar a longo prazo, mais relacionadas com o alargamento da adaptação do mercado institucional de alimentos para outras entidades, nomeadamente as Instituições Particulares de Solidariedade Social, que poderão vir a desempenhar um importante papel na promoção do sistema alimentar mais saudável, sustentável e resiliente no Tâmega e Sousa.
- **Anexos:** na seção "Anexos" serão apresentados os Programa Piloto e Programas pré-piloto, de uma forma mais extensa, aprofundada e completa, propostos no presente Plano de Ação, que têm como objetivo a introdução faseada de alimentos provenientes de modos de produção mais sustentáveis, com regimes de qualidade e origem em circuitos curtos.



.1

MERCADO INSTITUCIONAL DE ALIMENTOS

MERCADO INSTITUCIONAL DE ALIMENTOS

De acordo com a Comissão Europeia, todos os anos, mais de 250 mil entidades públicas na União Europeia despendem aproximadamente 14% do PIB (cerca de 2 triliões de euros) na aquisição de bens, obras e serviços. Acresce que as entidades públicas são as principais compradoras em setores como a energia, transporte, gestão de resíduos, proteção social, saúde e educação⁶.

Em Portugal, no ano de 2018, foram celebrados 120 781 contratos públicos (reportados no portal BASE) no valor de 7.032 milhões de euros, sendo o peso dos valores contratuais comunicados ao portal BASE representou 3,45% do PIB nacional. Todavia, considerando os indicadores para 2017 estimados pela Comissão Europeia, em Portugal a contratação pública nesse ano deveria representar 9,1% do PIB. Este desfasamento é explicado pelo facto de existirem entidades que não procederam ao registo dos seus contratos por desconhecimento, ou por outras razões, bem como pelo facto de haverem outros contratos que, devido à sua natureza e enquadramento jurídico, poderão não ter sido integralmente reportados ao portal BASE^{7 8}.

O mercado institucional, através do elevado número de bens e serviços que adquire, e conseqüente valor económico associado, será uma valiosa ferramenta que, a partir da introdução de requisitos e determinados critérios nos contratos públicos, poderá moldar e orientar o mercado para a aquisição de bens e serviços mais sustentáveis, obrigando os operadores privados a adaptarem os seus serviços. Assim, o setor público deverá rever os seus procedimentos de contratação no sentido de impulsionar o crescimento e investimento económico de forma a promover uma sociedade europeia mais inovadora, sustentável, inclusiva e resiliente.

O fornecimento de refeições escolares é um dos setores das compras públicas que deverá ser considerado de forma estratégica para alcance de metas de sustentabilidade preconizadas pelo Pacto Ecológico Europeu e pela sua Estratégia do Prado ao Prato, tendo em conta sua elevada dimensão e impacto ao nível económico, social e ambiental. A título de exemplo, de acordo com o caderno de Encargos Concurso Público Referência N.º 1/DGEstE/ASE/2017, entre 2017 e 2020, o Ministério da Educação (através da Direção-Geral dos Estabelecimentos Escolares), forneceu 116 milhões refeições em 768 refeitórios escolares, referentes a um valor económico de 148 milhões de euros. Em termos de critérios de adjudicação, verificou-se que para aquisição do serviço de fornecimento de refeições escolares é contemplado apenas o preço mais baixo, não sendo por isso incluídos critérios de sustentabilidade ambiental na contratação pública para as refeições escolares a nível nacional. Importa acrescentar que o volume de refeições escolares é superior ao enunciado no concurso público supracitado, na medida em que neste não figuram as refeições escolares públicas das competências dos Municípios e das escolas que realizam a exploração própria das suas cantinas.

No caso do Tâmega e Sousa estima-se que o mercado institucional de refeições escolares, desde o pré-escolar até ao ensino secundário, corresponde a 5.2 milhões de refeições e a um valor económico conservador de 8.7 milhões de euros. Deste total de refeições, cerca de 47% são fornecidas através de Aquisição de serviços externos para gestão das cantinas, ou seja, através de empresas externas de restauração coletiva (contratadas pela DGEstE ou pelos Municípios), onde o preço mais baixo é o critério de adjudicação mais utilizado.

⁶ https://ec.europa.eu/growth/single-market/public-procurement_pt.

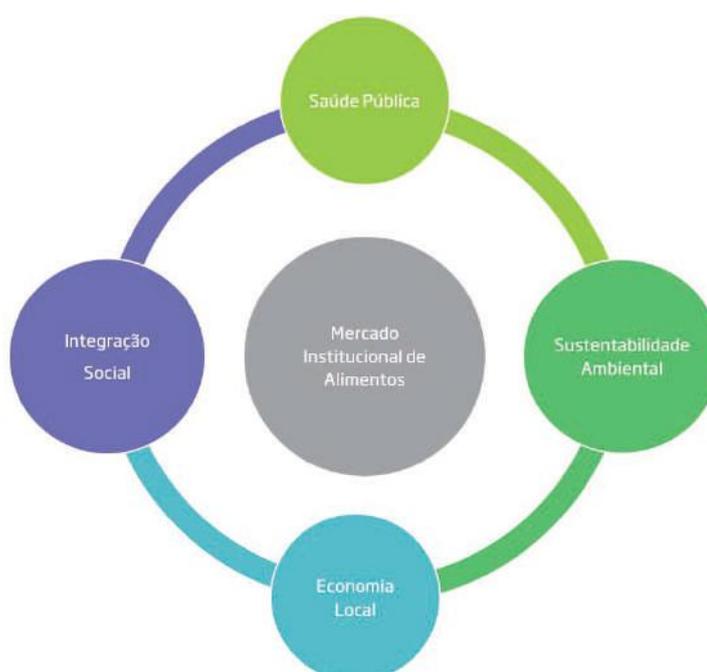
⁷ Relatório Anual 2018: Contratação Pública em Portugal (IMPIC). Acedido em: <http://www.base.gov.pt/Base/pt/Noticia?A=435>

⁸ Relatório nº 7/2020 2.ª Secção: Auditoria às Compras Públicas Ecológicas. Tribunal de Contas

A este respeito é importante considerar a Lei nº 50/2018 que define a Lei-quadro da transferência de competências para as autarquias locais e para as entidades intermunicipais, a qual prevê a transferência da competência de fornecimento de refeições escolares do Ministério da Educação para as autarquias locais. O fornecimento de refeições escolares passará deste modo a ser gerido pelas Câmaras Municipais, que assumirão a responsabilidade de fornecer refeições desde o ensino pré-escolar até ao ensino secundário, incluindo o ensino profissional. Os Municípios adquirem, assim, uma responsabilidade acrescida na promoção de uma alimentação escolar saudável, que terá repercussões não só nas camadas mais jovens, mas também na restante comunidade.

O fornecimento de refeições escolares é, assim, um dos pilares fundamentais para o Tâmega e Sousa promover um sistema alimentar mais sustentável, saudável e resiliente: o verdadeiro leimotiv que move e norteia o atual processo de constituição da Bio-Região do Tâmega e Sousa e respetiva adesão à Rede Internacional das Bio-Regiões, que corporiza o pacto ecológico do Tâmega e Sousa no sentido de implementar uma estratégia macro de médio e longo prazo direcionada a promover o desenvolvimento sustentável e harmonioso do território. É responsável por uma grande mobilização de bens alimentares e serviços (desde a produção, transformação, transporte e acondicionamento de alimentos até à confeção de refeições) que, no seu ciclo de vida, têm um impacto significativo em vários domínios, com especial incidência:

- **Na Saúde Pública:** promoção do consumo de alimentos frescos, sazonais e produzidos a partir de métodos de produção com menor inclusão de produtos fitossanitários;
- **Na Sustentabilidade Ambiental:** promoção da adoção de métodos de produção de alimentos mais harmoniosos com o ambiente que preservam e valorizam a biodiversidade, a paisagem e os recursos naturais;
- **Na Economia Local:** promoção de circuitos curtos de comercialização de alimentos, impulsionando a valorização da produção nacional e fortalecendo a resiliência do sistema alimentar nacional;
- **Na Integração Social:** promoção da criação de emprego e melhoria dos rendimentos das famílias, bem como de uma alimentação de qualidade para as crianças desfavorecidas.



Saúde pública

Uma parte crescente da população a nível global apresenta riscos de desenvolver doenças relacionadas com a dieta, como obesidade, hipertensão, dislipidemia, diabetes, doenças cardíacas, enfarte ou cancro. Estas doenças provocam anualmente custos elevados para o erário público, ameaçando a economia e os sistemas nacionais de saúde.

A prevenção destas doenças deve começar em idades mais precoces: é urgente alterar os hábitos de consumo nas crianças e jovens, uma vez que estes serão os adultos do futuro. A infância e a adolescência são períodos de desenvolvimento nos quais o estabelecimento de uma dieta e estilo de vida saudáveis é essencial. Segundo a Direção-Geral de Saúde⁹, apesar dos vários esforços de prevenção realizados, a obesidade e o excesso de peso estão a aumentar nas faixas etárias mais jovens: nos últimos 10 anos a prevalência da obesidade entre as crianças europeias aumentou de 5% para 10% e, em Portugal, 30% das crianças entre os 7 e os 11 anos são consideradas obesas ou com excesso de peso.

A escola, sendo o local onde as crianças despendem maior parte do seu tempo, bem como onde realizam parte das suas refeições, deve desempenhar não só um papel educativo, promovendo ações de sensibilização para a importância de uma alimentação saudável, mas também oferecer aos alunos refeições saudáveis.

Nesse sentido, as escolhas alimentares nas escolas não se podem focar exclusivamente no preço, na medida em que este critério descora o aspeto fundamental que a alimentação possui para o crescimento das crianças e jovens: a qualidade nutricional, atingida em alimentos de proximidade, frescos e respeitadores da sazonalidade. A alimentação por via da aquisição de produtos provenientes de circuitos curtos, frescos e da época é uma garantia por si só de qualidade nutricional, uma vez que não são incorporados conservantes, corantes ou estabilizadores (responsáveis pela longa validade de que necessitam os produtos que têm de fazer centenas e centenas de quilómetros até chegarem ao nosso prato). De uma forma geral, estes alimentos apresentam características organolépticas (sabor, odor, etc.) superiores e, além disso, os alimentos vão perdendo nutrientes após a colheita pelo que, quanto menor for o tempo de transporte e distribuição entre a origem e o consumo, maior será a densidade nutricional do alimento, ou seja, maior quantidade de vitaminas e minerais por 100g de alimento.

Sustentabilidade ambiental

Os sistemas alimentares são reconhecidamente um dos elementos com maior responsabilidade no desgaste dos recursos naturais do planeta. Segundo Alessandro Galli et al., no seu estudo intitulado "Sustainable food transition in Portugal: Assessing the Footprint of dietary choices and gaps in national and local food policies" (2020)¹⁰, no ano de 2014, em média, cada cidadão nacional consumiu o equivalente a 3.69 hectares globais de recursos para uma disponibilidade de recursos naturais a nível nacional de apenas 1.28 hectares globais per capita, estando por isso o país em défice. O consumo de alimentos é um dos maiores responsáveis da elevada pegada ecológica em Portugal, pois é um país com uma cultura de grande consumo de carne e peixe, elevado desperdício alimentar (17% to total de alimentos produ-

⁹ <https://www.dgs.pt/promocao-da-saude/saude-escolar/areas-de-intervencao/educacao-alimentar.aspx>.

¹⁰ Galli, A.; Pires, S.; Iha, K.; Alves, A.; Lin, D.; Mancini, M.; Teles, F. (2020). Sustainable food transition in Portugal: Assessing the Footprint of dietary choices and gaps in national and local food policies. *Science of the Total Environment*, 749, 1-15.

zidos são desperdiçados, o que equivale a 1 milhão de toneladas), e elevada dependência de importação de produtos alimentares. Neste sentido, o mercado institucional de alimentos do Tâmega e Sousa, enquanto responsável por milhões de refeições anuais, desempenha um papel muito importante para a promoção de práticas de produção e consumo mais sustentáveis. Assim sendo, os seus processos de contratação pública deverão ser revistos e ajustados de forma a promover práticas mais sustentáveis e com menos impactos ambientais no que toca ao fornecimento das refeições escolares. Acresce que o mercado institucional de alimentos deverá contribuir para a proteção e valorização das variedades tradicionais e raças autóctones, irreproduzíveis, que «contam» a história das comunidades e da biodiversidade nacional.

Economia local

A massiva aplicação do critério “Preço mais baixo” nos procedimentos de contratação pública associados ao fornecimento de refeições escolares compromete a concretização dos princípios emanados no Pacto Ecológico Europeu, designadamente colocar a Europa firmemente numa nova via de crescimento sustentável e inclusivo. Este critério inviabiliza a participação de pequenas e médias empresas e operadores privados com adoção de sistemas de certificação e qualidade no mercado institucional de refeições escolares, na medida em que não conseguem competir com as grandes empresas. De forma a tornar o acesso ao mercado institucional mais inclusivo, urge assim a necessidade de adoção de outros critérios de adjudicação para além do “Preço mais baixo”, nomeadamente critérios de sustentabilidade que favoreçam métodos de produção e consumo de alimentos que tenham em conta a proteção do meio ambiente.

Além disso, uma parte muito significativa dos alimentos das refeições escolares são oriundos de mercados externos, o que contribui para agravar o défice da balança comercial nacional no que respeita aos produtos agrícolas e agroalimentares. Face ao exposto, o Tâmega e Sousa, bem como todo o país, deverá observar o mercado institucional de alimentos como um mercado que demonstra um forte potencial de valorização económica da produção agropecuária nacional, com capacidade para alavancar o crescimento das empresas, criar emprego e riqueza e fortalecer a coesão territorial. Num país altamente dependente na importação de alimentos, a criação de um mercado institucional de alimentos mais consciente permitirá tornar o sistema alimentar regional e nacional mais resiliente.

Integração social

O mercado institucional de alimentos tem uma enorme responsabilidade social, designadamente de assegurar que os produtos e serviços contratados protegem os direitos dos trabalhadores, bem como os direitos humanos. Importa destacar que o mercado institucional de alimentos nacional é responsável por milhares de empregos, onde se sublinham os funcionários das cantinas escolares, sendo um sector de atividade muitas vezes associado à precariedade laboral dos seus trabalhadores («Trabalhadores das cantinas escolares em protesto terça-feira contra precariedade», Observador, 25 de julho de 2020; «Trabalhadores das cantinas escolares reclamam por contratos permanentes de trabalho», Jornal de Notícias, 24 de setembro de 2020). O mercado institucional de alimentos pode, assim, ser uma oportunidade de criação de emprego estável nos territórios, contribuindo para a melhoria do rendimento das famílias

e conseqüente incremento do seu poder de compra, que terá reflexos inevitáveis e positivos no incremento do consumo e economia local, assim como na fixação de pessoas. Os impactos positivos no mercado laboral não se circunscrevem ao nível das cantinas, com a criação de postos de trabalho relativos à confeção das refeições, mas também ao longo de toda a cadeia de valor da produção de alimentos para abastecimento das cantinas escolares. Para além da criação de emprego, as cantinas escolares desempenham um papel relevante ao nível social na medida em que fornecem refeições a crianças de famílias desfavorecidas, mesmo fora do período do ano letivo, sendo importantes para que estas crianças de extratos sociais menos privilegiados tenham acesso a refeições com qualidade, essenciais para o seu bom desenvolvimento.



.2

OBJETIVO ESTRATÉGICO E ENTIDADES ESTRUTURANTES

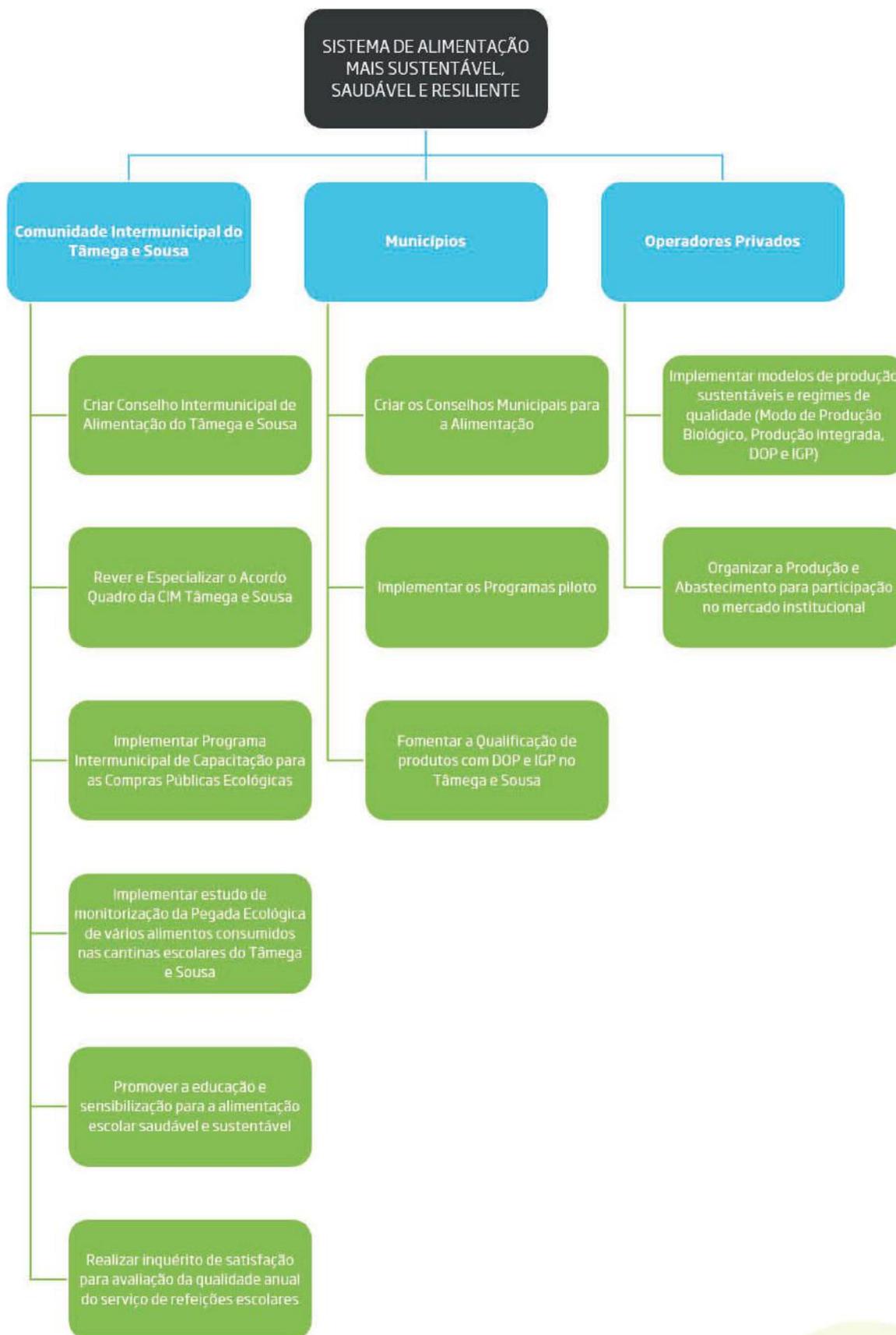
OBJETIVO ESTRATÉGICO E ENTIDADES ESTRUTURANTES

A presente estratégia visa transformar o Mercado Institucional de Alimentos do Tâmega e Sousa, tendo em conta o seu inequívoco e alargado impacto no desenvolvimento integrado e harmonioso do território, prosseguindo, por isso, o seguinte objetivo estratégico norteador:

Promover um Sistema de Alimentação Escolar mais sustentável, saudável e resiliente.



O desenvolvimento do Sistema Alimentar Escolar preconizado no objetivo estratégico carece da estreita cooperação e articulação entre três tipologias de entidades do território: (i) Comunidade Intermunicipal do Tâmega e Sousa, (ii) Municípios e (iii) Operadores Privados. Cada uma delas terá responsabilidades e ações específicas no plano de ação destinado a concretizar o objetivo estratégico, que decorrerá entre 2021 e 2022 e que se estrutura da seguinte forma:





PLANO DE AÇÃO PARA 2021/2022



1.1

PLANO DE AÇÃO PARA 2021/2022
Ações a implementar pela
Comunidade Intermunicipal do Tâmega e Sousa

1. Criar Conselho Intermunicipal de Alimentação do Tâmega e Sousa

Entidades responsável

Comunidade Intermunicipal do Tâmega e Sousa

Breve descrição da ação

Segundo a União Europeia (UE), no seu relatório Green Public Procurement in Europe 2006, a inexistência de ações de cooperação entre diferentes entidades públicas e autoridades políticas é um dos grandes entraves para a aplicação dos Contratos Públicos Ecológicos (CPE).

A criação do Conselho Intermunicipal de Alimentação do Tâmega e Sousa, visa assim o estabelecimento de um compromisso alargado entre a Comunidade Intermunicipal e os 11 municípios que compõem a sub-região do Tâmega e Sousa, em prol da introdução de políticas públicas e da implementação de medidas concretas que se traduzam na criação de um sistema alimentar, saudável, sustentável e resiliente ancorado no mercado institucional de alimentos.

Numa primeira fase, propõe-se que o âmbito de ação do Conselho intermunicipal de alimentação seja focado na promoção de uma alimentação saudável e sustentável no âmbito das cantinas escolares, considerando a importância que a alimentação possui para a promoção da saúde das crianças e jovens e importância que a refeição escolar deve assumir na promoção de bons hábitos alimentares.

Objetivos

- Definir a estratégia e propor programas intermunicipais tendo em vista a criação de um sistema alimentar saudável, sustentável e resiliente ao nível da região do Tâmega e Sousa;
- Definir estratégia e propor programas dirigidos à promoção da alimentação saudável e sustentável nas cantinas escolares;
- Estimular a cooperação intermunicipal no âmbito das políticas públicas para a alimentação saudável e sustentável, em particular no que se refere à promoção da alimentação saudável e sustentável nas cantinas escolares;
- Monitorizar e avaliar os resultados da implementação das políticas públicas de âmbito intermunicipal, da estratégia e respetivas ações.

Atividades/tarefas a desenvolver

- Constituir o conselho intermunicipal de alimentação no âmbito da CIM, definir as suas competências, composição e modelo de funcionamento;
- Elaborar a estratégia e programas de ação de âmbito intermunicipal a ser implementado pela CIM e respetivos municípios através dos conselhos municipais de alimentação;
- Avaliar o impacto dos programas e ações implementadas, propondo ações corretivas.

Cronograma

1º semestre de 2021

Parceiros

- 11 Municípios do Tâmega e Sousa

2. Rever e Especializar o Acordo Quadro da Comunidade Intermunicipal do Tâmega e Sousa

Entidade responsável

Comunidade Intermunicipal do Tâmega e Sousa

Breve descrição da ação

O Acordo Quadro trata-se de um contrato celebrado entre uma ou várias entidades adjudicantes e uma ou mais entidades, com vista a disciplinar relações contratuais futuras a estabelecer ao longo de um determinado período de tempo, mediante a fixação antecipada dos respetivos termos.

Assim, consideramos que o Acordo Quadro é um importante instrumento de contratação pública e que o mesmo deve ser utilizado como ferramenta chave para: 1) - implementar programas específicos de promoção da alimentação escolar saudável e sustentável; 2) - dar cumprimento à “Estratégia Nacional para as Compras Públicas Ecológicas 2020” que define prioridades que devem ser consideradas no que se refere à aquisição de frutas e legumes, leguminosas, arroz, produtos de aquicultura e de pesca, carne, ovos, laticínios, bebidas e azeite, nomeadamente: produção Integrada; Produção Biológica; Regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios (DOP e IGP); Raças Autóctones e Circuitos curtos (Comercialização efetuada por venda direta do produtor ao consumidor ou por venda indireta através de um único intermediário).

A especialização do Acordo Quadro para a implementação de programas específicos de promoção da alimentação escolar saudável e sustentável e a introdução de critérios de sustentabilidade/ecológicos nos procedimentos de contratação pública, permite à CIM e aos Municípios do Tâmega e Sousa, iniciar um processo de valorização da produção nacional e local e do incremento do valor nutricional das refeições escolares, sem interferir no normal fornecimento das refeições escolares. Permitirá iniciar programas específicos e acima de tudo iniciar os processos de contratação de produtos alimentares e serviços de fornecimento de refeições que tenham em linha de conta critérios de sustentabilidade ambiental, ecológicos e de valorização dos circuitos curtos de comercialização e da pequena produção, que não são ainda praticados no âmbito dos contratos públicos que vigoram na região do Tâmega e Sousa.

Assim, ao especializar o Acordo Quadro promove-se a organização dos 11 municípios em torno de programas piloto e simultaneamente promove-se a aquisição de novas competências e de conhecimentos necessários para a evolução da contratação pública para uma contratação pública ecológica, em que para além do preço são tidos em consideração critérios de sustentabilidade para a aquisição de produtos e/ou serviços.

Objetivo(s)

- Implementar programas específicos de promoção da alimentação escolar saudável e sustentável através do Acordo Quadro;
- Introduzir no Acordo Quadro critérios de sustentabilidade que possam vir a ser integrados nas peças do procedimento pré-contratual de aquisição de produtos alimentares e serviços de fornecimento de refeições escolares, por parte dos Municípios do Tâmega e Sousa;

- Pré-qualificar fornecedores que garantam a implementação dos programas-piloto no âmbito da CIM Tâmega e Sousa.

Atividades/tarefas a desenvolver

- Elaborar em articulação com cada um dos municípios aderentes o modelo de implementação de cada um dos programas piloto, descrevendo o programa, as quantidades de produtos necessárias, a tipologia de produtos a adquirir, a estimativa de custos e de fontes de financiamento para a implementação dos programas piloto;
- Elaborar mapa de quantidades, e necessidades logísticas para a implementação dos programas piloto em cada um dos municípios aderentes;
- Avaliar junto de operadores privados a capacidade instalada em termos de produção integrada, modo de produção biológico, raças autóctones e circuitos curtos de comercialização para determinar a exequibilidade de cada um dos programas piloto;
- Definir novos critérios de seleção e de adjudicação alinhados com os objetivos dos programas piloto;
- Elaborar as peças de procedimento e lançar o concurso público no âmbito do Acordo Quadro;
- Apoiar os municípios na preparação das peças de procedimento para o lançamento dos procedimentos de contratação pública, sempre que a contratação dos programas piloto não possa ser efetuada no âmbito da CIM, por questões operacionais e logísticas.

Cronograma

2021 (1º semestre)

Parceiros

- 11 Municípios do Tâmega e Sousa
-

3. Implementar Programa Intermunicipal de Capacitação para as Compras Públicas Ecológicas

Entidade responsável

Comunidade Intermunicipal do Tâmega e Sousa

Breve descrição da ação

De acordo com o Relatório n.º7/2020, 2.ª seção da Auditoria às Compras Públicas Ecológicas (CPE) do Tribunal de Contas, a fraca adesão às compras públicas ecológicas, segundo as entidades inquiridas na auditoria, está associada ao não reconhecimento dos seus benefícios e a dificuldades na aplicação de critérios ambientais, devidas em especial à falta de competências e formação dos recursos humanos para o efeito. Segundo o mesmo relatório, a falta de formação específica para aplicação dos critérios ambientais (em 42,4% das entidades inquiridas) e a falta ou reduzidas competências dos recursos humanos para aplicação de critérios ambientais (em 33,7% das entidades inquiridas) são precisamente os principais motivos alegados para o insucesso da Estratégia Nacional para as Compras Públicas Ecológicas (ENCPE 2020). A necessidade de formação de recursos humanos e reforço das suas competências no domínio das CPE tornam-se imperativas para a implementação com sucesso dos critérios preconizados na ENCPE 2020.

No âmbito do presente Plano de Ação, para a construção de um sistema alimentar saudável, sustentável e resiliente, propõe-se que a CIM do Tâmega e Sousa dinamize um programa intermunicipal de capacitação para as Compras Públicas Ecológicas, direcionado aos técnicos dos Municípios responsáveis pelas compras públicas, de forma a munir esses responsáveis de um conjunto de ferramentas e de conhecimentos que facilite a implementação da contratação pública ecológica no âmbito do mercado institucional de alimentos do Tâmega e Sousa. A realização de um programa de capacitação a nível supramunicipal, pela Comunidade Intermunicipal do Tâmega e Sousa, permitirá ganhos de eficiência e eficácia, bem como garantirá a aplicação de um programa uniforme e prossecutor de uma visão partilhada pelo conjunto dos Municípios do Tâmega e Sousa.

Objetivos

- Criar um programa de capacitação intermunicipal que contribua para a melhoria dos conhecimentos dos responsáveis e técnicos afetos aos serviços de contratação pública para a adoção de critérios de contratação pública ecológica;
- Criar modelos base que possam suportar os municípios na adoção de critérios de contratação ecológica para a aquisição de bens alimentares (ex: regimes de qualidade, pegada ecológica, entre outros).

Atividades/tarefas a desenvolver

- Definir o âmbito, conteúdos e modelo de funcionamento do programa de capacitação;
- Identificação dos responsáveis e técnicos municipais que irão integrar as ações;
- Estabelecer parcerias/contratar especialistas para apoiar na dinamização as ações de capacitação;

- Elaborar modelos base para a contratação pública ecológica para o mercado institucional de alimentos do Tâmega e Sousa;

Cronograma

2021 (janeiro a dezembro)

Parceiros

- 11 Municípios do Tâmega e Sousa
 - Entidades relevantes na área dos Contratos Públicos Ecológicos
 - Universidades/Centros de Investigação
-

4. Implementar estudo de monitorização da Pegada Ecológica de vários alimentos consumidos nas cantinas escolares do Tâmega e Sousa

Entidade responsável

Comunidade Intermunicipal do Tâmega e Sousa

Descrição

A ausência, para muitos bens e serviços, de critérios claros e verificáveis aos quais as entidades públicas possam aceder, de forma a que consigam incorporar critérios de natureza ambiental nos contratos públicos é uma das limitações identificadas pela União Europeia para a aplicação de critérios de sustentabilidade nos procedimentos de contratação pública.

Se os critérios de sustentabilidade preconizados na ENCOPE não forem acompanhados por uma avaliação concreta e específica de indicadores, como a Pegada Ecológica, não é possível saber o impacto positivo que estes apresentam para o ambiente. O serviço de fornecimento de alimentos, como no caso do fornecimento de refeições escolares no Tâmega e Sousa, engloba várias fases (produção, armazenamento, transformação e distribuição), agentes e informação, pelo que, para redução da Pegada Ecológica associada com este setor, o sistema alimentar deverá ser intervencionado como um todo, e em vários níveis da cadeia de valor.

Através do cálculo da Pegada Ecológica, será possível apurar a origem dos produtos, verificando-se o grau de dependência do mercado institucional de alimentos do Tâmega e Sousa em produtos externos ao território, nomeadamente em importações.

Nesse sentido, propõe-se a implementação, nas cantinas do Tâmega e Sousa, de um estudo visando a monitorização da Pegada Ecológica atual associada a vários alimentos (5 hortícolas, 5 frutícolas e carne de vaca) consumidos nas refeições escolares. O estudo visa determinar, de forma factual:

- a origem dos produtos (rastreabilidade);
- o sistema de produção (método convencional, Produção Integrada ou Modo de Produção Biológico);

- o circuito de armazenamento e transporte;
- impacto da modalidade de fornecimento de refeições (exploração própria e aquisição de serviços externos) na Pegada Ecológica.

O estudo de monitorização da Pegada Ecológica poderá ser aplicado em cantinas dos agrupamentos de escolas dos 11 Municípios do Tâmega e Sousa, visando a realização de 11 relatórios distintos (apurando a Pegada Ecológica do modelo de fornecimento das refeições escolares que é adotado em cada um dos municípios pelas diferentes entidades intervenientes) e um relatório de caracterização da Pegada Ecológica geral do mercado institucional de alimentos do Tâmega e Sousa como um todo.

Os resultados obtidos permitirão obter dados concretos e realistas, através dos quais será possível a aplicação do critério relativo à Pegada Ecológica nos contratos públicos para a aquisição de produtos alimentares ou fornecimento de refeições.

Objetivos

- Caracterizar e quantificar o impacto ambiental gerado no fornecimento das refeições escolares dos estabelecimentos de ensino do Tâmega e Sousa nas suas várias fases;
- Criar bases de conhecimento necessárias imprescindíveis para o estabelecimento de critérios de sustentabilidade (pegada Ecológica) no âmbito dos procedimentos de contratação pública a adotar pela CIM e pelos Municípios.

Atividades/tarefas a desenvolver

- Definir metodologia de implementação do estudo de monitorização da Pegada Ecológica;
- Constituir uma equipa multidisciplinar para a realização do estudo (por exemplo: Ambiente e Energia, Agronomia, Ecologia, Nutrição, Segurança Alimentar e Economia);
- Articular parcerias com agentes do sistema alimentar do Tâmega e Sousa para colaboração no estudo (empresas de restauração coletiva, responsáveis das cantinas escolares, agrupamentos de escolas);
- Organizar sessão de divulgação dos resultados do estudo direcionada aos responsáveis dos Municípios e Agrupamentos de Escolas: Pegada Ecológica dos Alimentos das Cantinas do Tâmega e Sousa;
- Organizar sessão de comunicação direcionada ao grande público.

Cronograma

2021 (janeiro a dezembro)

Parceiros

- 11 Municípios do Tâmega e Sousa
- Agrupamentos de Escolas
- Universidades/Centros de Investigação
- Empresas de restauração coletiva

5. Promover a educação e sensibilização para a alimentação escolar saudável e sustentável

Entidade responsável

Comunidade Intermunicipal do Tâmega e Sousa

Descrição

A educação e sensibilização para os bons hábitos alimentares é não só importante para a promoção da saúde, mas é também um pilar importante para aumentar a sensibilização das crianças para a origem dos alimentos que consomem, a sazonalidade, a pegada ecológica, o valor nutricional desses alimentos, bem como para redução do desperdício alimentar. A moldagem dos hábitos alimentares deve ser realizada a partir de idades precoces, para que as crianças e jovens percecionem a importância da alimentação e o impacto que as suas escolhas alimentares possuem para a saúde, para a sustentabilidade do planeta e para a valorização da economia local e do seu património natural, em particular das paisagens.

Por outro lado, a sensibilização das crianças e jovens poderá influenciar a mudança de hábitos também no seio do seu agregado familiar.

Assim, propõe-se o desenvolvimento de ações de sensibilização e de educação para a alimentação saudável e sustentável dirigidas a toda a comunidade escolar, na qual se inclui alunos, encarregados de educação, pais, professores, auxiliares de educação, cozinheiros, no sentido de transmitir a toda a comunidade a importância e impacto que o sistema alimentar possui nas suas diversas vertentes e de que forma a comunidade escolar pode ter uma papel ativo e preponderante na alteração de comportamentos favoráveis à criação de um sistema alimentar mais saudável, sustentável e resiliente.

Neste seguimento, propõe-se a realização de algumas ações de sensibilização e de educação alimentar a desenvolver em simultâneo à implementação dos programas piloto, através das quais seja possível informar a comunidade escolar acerca dos programas piloto que estão a ser implementados, os seus objetivos e principais contributos e resultados esperados.

Objetivos

- Sensibilizar as crianças e jovens para a definição e importância dos sistemas alimentares, e como as escolhas que fazemos têm impacto na saúde pública, sustentabilidade ambiental, economia local e integração social;
- Promover o consumo de alimentos saudáveis e sustentáveis na comunidade escolar, envolvendo os alunos, pais, associações de pais, professores e funcionários dos agrupamentos de escolas do Tâmega e Sousa;
- Educar toda a comunidade escolar para a importância dos produtos alimentares provenientes de circuitos curtos (normalmente mais frescos e nutritivos, associados a menores distâncias e espaço temporal entre a colheita e o consumo), bem como dos produtos com regimes de qualidade (DOP/IGP), produzidos em Produção Integrada e Modo de Produção Biológico;
- Aproximar a comunidade escolar das atividades agropecuárias do território, de forma a que esta valorize o papel deste setor no seu dia-a-dia, e como poderá contribuir para a perpetuação de um sistema alimentar saudável, sustentável e resiliente.

Atividades/tarefas a desenvolver

- Conceptualizar folhetos informativos para os programas piloto, acerca da fruta ou da refeição que é fornecida, informando o sistema de produção e/ou qualificação dos alimentos (DOP, IGP, PRODI, MPB), a origem dos produtos, a pegada ecológica, os valores nutricionais desses alimentos, entre outra informação que se considere pertinente transmitir.
- Dinamizar ações de capacitação e de informação dirigidas aos funcionários dos refeitórios para os informar acerca dos programas piloto, propostas de confeção dos produtos que integram os programas piloto, capacitação prática para o desenvolvimento de novas receitas para a introdução dos produtos com DOP, IGP, raças autóctones e produtos biológicos, entre outras;
- Desenvolver o portal da alimentação escolar saudável do Tâmega e Sousa onde constará toda a informação acerca dos programas piloto, jogos didáticos sobre alimentação saudável e sustentável que possam ser adotados por professores em contexto de aula ou em atividades extracurriculares, etc.

Cronograma

2021 (janeiro a dezembro)

Parceiros

- 11 Municípios do Tâmega e Sousa
 - Comunidade Escolar
-

6. Realizar inquérito de satisfação para avaliação da qualidade anual do serviço de refeições escolares

Entidade responsável

Comunidade Intermunicipal do Tâmega e Sousa

Descrição

O despacho nº 10919/2017, de 13 de dezembro, cria o plano integrado de controlo da qualidade e quantidade das refeições servidas nos estabelecimentos públicos de ensino, que apresenta três eixos fundamentais:

- Eixo I: Ementas, adequação nutricional e confeção;
- Eixo II: Sistemas de Controlo e Avaliação qualitativa e quantitativa das refeições;
- Eixo III: Monitorização Central do Sistema de Controlo e Avaliação.

Apesar da abrangência de ações de controlo da qualidade das refeições, estas não incluem a recolha de informação relativa à satisfação do serviço por parte dos seus consumidores diretos. No caso do serviço

de fornecimento de refeições escolares, é frequente que o adjudicante do serviço (DGEstE ou Municípios, por exemplo), ou seja, a entidade responsável por garantir o fornecimento de refeições, não é o consumidor final do serviço.

Assim, entende-se ser fundamental a auscultação dos alunos que almoçam nas cantinas escolares, pois só através desta auscultação é possível avaliar com fiabilidade o grau de satisfação face às refeições escolares que são servidas e com base nesta auscultação, adotar medidas contundentes ao incremento da qualidade do serviço que é prestado e conseqüentemente ao incremento do número de alunos que almoça nas cantinas escolares, particularmente a partir do 2.º ciclo. Esta auscultação permitirá ainda determinar os motivos pelos quais se verifica uma diminuição muito expressiva do número de alunos que almoça a partir do 2.º e 3.º ciclo.

Entende-se assim necessária a implementação de um inquérito de avaliação do fornecimento de refeições escolares, com frequência anual, direcionado aos alunos (a partir do 2º ciclo), encarregados de educação, associações de pais, professores e funcionários.

Objetivos

- Aferir o grau de satisfação dos alunos e comunidade escolar relativamente à qualidade das refeições e do serviço de fornecimento de refeições escolares no Tâmega e Sousa;
- Otimizar, de acordo com a avaliação obtida, o serviço de fornecimento de refeições;
- Incrementar a percentagem de alunos que almoça nas cantinas escolar a partir do 2.º e 3.º ciclo.

Atividades/tarefas a desenvolver

- Definir metodologia para aplicação do inquérito;
- Aplicação do inquérito à amostra selecionada;
- Análise dos dados e elaboração do relatório com os principais resultados obtidos;
- Divulgação dos resultados junto dos responsáveis dos Agrupamentos de Escolas e dos Municípios.

Cronograma

2021 (2º semestre)

Parceiros

- 11 Municípios do Tâmega e Sousa
 - Agrupamentos de Escolas
 - Associações de pais e encarregados de educação
-



1.2

PLANO DE AÇÃO PARA 2021/2022
Ações a implementar pelos
Municípios do Tâmega e Sousa

1. Criar os Conselhos Municipais para a Alimentação

Entidade responsável

Municípios do Tâmega e Sousa

Descrição

O Conselhos Municipais para a Alimentação, a ser criados nos 11 Municípios da Comunidade Intermunicipal do Tâmega e Sousa, terão como responsabilidade a implementação da política intermunicipal para a alimentação saudável e sustentável desenvolvida pelo Conselho Intermunicipal, realizando as devidas adaptações à mesma de acordo com a sua realidade local e necessidades da comunidade. A saúde individual não depende apenas de fatores genéticos e biológicos. A saúde é o reflexo das múltiplas influências genéticas, mas também ambientais, nomeadamente sociais, económicas e políticas. Os Municípios devem desempenhar um papel catalisador para a saúde, nos fatores ambientais que afetam a saúde individual dos seus municípios: ação social, habitação, ambiente, ordenamento do território, mas sobretudo no desenvolver de ações articuladas com outros sectores (nomeadamente da área da saúde) e agentes, influenciando a saúde das populações a nível regional e local. O Decreto-Lei nº 23/2019 transfere para os Municípios competências de gestão da saúde, mas prevê também "o estabelecimento de uma parceria estratégica entre os municípios e o SNS relativa aos programas de prevenção da doença, com especial incidência na promoção de estilos de vida saudáveis e de envelhecimento ativo (...) prevendo-se assim que estes possam vir a participar e influenciar o plano das políticas de saúde a nível dos respetivos territórios". Os Conselhos Municipais para a Alimentação, serão um elo de ligação entre os Municípios e diferentes agentes locais pertinentes para a concretização de um sistema alimentar saudável abrangente: comunidade escolar, instituições particulares de solidariedade social, centros de saúde, associações locais, organizações de produtores. A participação de todos estes atores nas políticas de alimentação permitirá a valorização do sistema alimentar, desde a produção até ao consumo, através da implementação de iniciativas colaborativas de natureza preventiva ao invés de reativa para a promoção de um estilo de vida saudável tendo como base a alimentação.

Objetivos

- Planear e desenvolver iniciativas para a promoção de um sistema alimentar municipal mais saudável, sustentável e resiliente, em clara articulação com o Conselho Intermunicipal de Alimentação do Tâmega e Sousa;
- Promover a organização e cooperação entre os vários agentes do sistema alimentar do Município, que visem a promoção estilos de vida saudáveis e sustentáveis, baseados na alimentação;
- Contribuir para a concretização, acompanhamento e avaliação da implementação dos programas piloto.

Atividades/tarefas a desenvolver

- Implementar a política municipal de promoção da alimentação saudável e sustentável;

- Propor iniciativas ao Conselho Intermunicipal de Alimentação do Tâmega e Sousa que contribuam para a concretização de sistema alimentar saudável, sustentável e resiliente;
- Ajudar na implementação e acompanhamento dos projetos intermunicipais ligados ao sistema alimentar.

Cronograma

2021 (2º semestre)

Parceiros

- Comunidade Intermunicipal do Tâmega e Sousa
 - Comunidade Escolar
 - Instituições particulares de solidariedade social
 - Unidades de saúde
 - Organizações não governamentais
 - Organizações de produtores
-

2. Implementar os Programas piloto

Entidade responsável

Municípios do Tâmega e Sousa

Descrição

De forma a promover a transição faseada para uma alimentação escolar que assente num sistema alimentar saudável, sustentável e resiliente, propõe-se a implementação de três programas piloto a desenvolver nos 11 municípios do Tâmega e Sousa. Estes programas piloto visam introduzir nas cantinas escolares alimentos produzidos a partir de métodos ambientalmente mais sustentáveis: Produção Integrada, Modo de Produção Biológica, com Regimes de Qualidade (DOP/IGP), a partir de raças autóctones e distribuídos através de circuitos curtos. Os programas piloto definidos abrangem os três grandes grupos de alimentos com elevado potencial de impacto no sistema alimentar do Tâmega e Sousa:

1. **Hambúrguer de carne com DOP:** de forma a incutir o consumo de carne com Denominação de Origem Protegida, um regime de qualidade de alimentos da União Europeia, pretende-se implementar, uma vez por mês para todos os alunos do pré-escolar e 1º ciclo do Tâmega e Sousa, uma refeição que inclua Hambúrguer de carne de bovino com Denominação de Origem Protegida.
2. **Refeição Vegetariana Bio:** com o objetivo de promover o consumo de hortícolas biológicas nas refeições escolares, este Programa piloto pretende fornecer aos alunos do pré-escolar e 1º ciclo do Tâmega

e Sousa, duas vezes por mês, uma refeição vegetariana confeccionada integralmente com ingredientes certificados em Modo de Produção Biológico, que é um sistema de produção ambientalmente sustentável. Em cada refeição será destacado um hortícola, sendo demonstrado aos alunos como este é produzido, quem o produziu, como deve ser confeccionado e qual o seu valor nutricional.

3. **Fruta Local:** sendo o Tâmega e Sousa um território rico em produção frutícola, o Programa piloto pretende promover o consumo de fruta da época e com origem local, 3 vezes por semana, para os alunos de todos os níveis de ensino público do Tâmega e Sousa. O consumo da fruta será acompanhado por ações de promoção para os alunos, referentes à origem, quem os produz, método de produção, sazonalidade e valor nutricional, e a importância do consumo destes alimentos para a saúde, para a sustentabilidade ambiental e para a economia local.

Atividades/tarefas a desenvolver

- Definir, através de especialistas em Nutrição, ementas que incluam os alimentos com as características previstas nos programas piloto, sem descuidar a qualidade nutricional da ementa como um todo;
- Realizar o levantamento da quantidade de alimentos necessária para a implementação dos programas piloto, a logística de distribuição, custos estimados e sistema de contratação, por forma a que essa informação possa ser integrada no âmbito do Acordo Quadro da CIM para prévia qualificação de fornecedores;
- Realizar os procedimentos de contratação pública, de acordo com os requisitos e especificações técnicas articuladas no âmbito do Acordo Quadro da CIM;
- Assegurar, com os responsáveis das cantinas escolares, o planeamento referente à receção e acondicionamento dos alimentos e confeção das refeições nos dias definidos para realização dos programas piloto;
- Realizar ações de acompanhamento e monitorização da implementação dos programas piloto.

Cronograma

2021 (setembro a dezembro) e 2022 (janeiro a junho/julho)

Parceiros

- Comunidade Intermunicipal do Tâmega e Sousa
 - Comunidade Escolar
 - Agrupamentos de Produtores
 - Operadores privados
-

3. Fomentar a Qualificação de produtos com DOP e IGP no Tâmega e Sousa

Entidade responsável

Municípios do Tâmega e Sousa

Descrição

O Manual Critérios de contratação pública ecológica para Produtos alimentares e serviços de catering de 2019 (criado no âmbito da Estratégia Nacional para os Contratos Públicos Ecológicos) realça, para o alcance de um sistema alimentar mais sustentável, a inclusão dos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios com DOP, IGP, ETG como um requisito quantificável em função do qual será possível avaliar objetivamente propostas de contratação pública. Os regimes de qualidade DOP e IGP assumem uma elevada relevância para a introdução de produtos de origem nacional nos procedimentos de contratação pública, uma vez que: 1) traduzem-se num critério específico, facilmente verificável; 2) - permitem uma maior homogeneização dos produtos agroalimentares que serão fornecidos; 3) permitem comprovar que um produto é oriundo de determinada região.

Desta forma, o mercado institucional de alimentos, em particular no que se refere ao fornecimento de refeições escolares, traduz-se numa oportunidade única de valorização económica dos produtos com DOP e IGP portugueses, que em muitas circunstâncias se encontram subvalorizados por dificuldades de competir num mercado global em que a origem, o sistema de produção e as propriedades/valor nutricional do produto não são os principais critérios de valorização do produto, mas sim o preço. Efetivamente, os produtos com DOP e IGP não podem competir num mercado em que o preço é o único critério sobre o qual se toma a decisão de compra, seja na ótica de consumidor particular ou institucional, como é o caso das cantinas escolares.

Assim, fomentar a qualificação de produtos regionais integrando-os em regimes de qualidade DOP e IGP, bem como associando-os a sistemas de produção ambientalmente sustentáveis, é fundamental para criar condições para que estes produtos possam ser oferecidos às crianças e alunos que frequentam os estabelecimentos de ensino públicos, para a valorização da economia local, para a aproximação do mercado institucional dos pequenos produtores e dos circuitos curtos de comercialização e por último para a defesa da biodiversidade dos ecossistemas (utilização de variedades tradicionais e raças autóctones). Os Municípios do Tâmega e Sousa, enquanto agentes promotores do seu território e procurando o desenvolvimento de um sistema alimentar mais saudável, sustentável e resiliente, serão fundamentais para estimular e promover processos de qualificação com DOP e IGP de determinados produtos alimentares e agrícolas do território que revelem especial qualidade, por forma a preservar e valorizar espécies vegetais e animais e o saber-fazer.

Objetivos

- Promover a qualificação de produtos agroalimentares com sistemas de qualidade, permitindo a introdução destes alimentos nas cantinas escolares;
- Aumentar a possibilidade de acesso dos pequenos produtores ao mercado institucional de alimentos;
- Promover a valorização económica dos produtos com DOP e IGP e consequentemente contribuir para a dinamização da economia local, para a criação de emprego e melhoria da qualidade de vida da população;

- Promover, através dos regimes de qualidade DOP e IGP, a conservação da biodiversidade do território, pela preservação das suas raças autóctones e variedades regionais (normalmente associadas a práticas de produção mais sustentáveis), e o saber-fazer local.

Atividades/tarefas a desenvolver

- Realizar levantamento dos produtos tradicionais passíveis de qualificação;
- Promover ações de sensibilização para os regimes de qualidade, direcionados para os operadores privados;
- Prestar apoio técnico no processo de candidatura para o reconhecimento dos produtos com DOP e IGP;
- Realizar ações de promoção dos regimes de qualidade DOP e IGP e o seu papel para a promoção de um sistema alimentar saudável, sustentável e justo para a economia local.

Cronograma

2021 (janeiro a dezembro) e 2022 (janeiro a dezembro)

Parceiros

- Comunidade Intermunicipal do Tâmega e Sousa
 - Operadores privados
-

1.3

PLANO DE AÇÃO PARA 2021/2022
Ações a implementar pelos
Operadores Privados

1. Implementar modelos de produção sustentáveis e regimes de qualidade (Modo de Produção Biológico, Produção Integrada, DOP e IGP)

Entidade responsável

Operadores Privados

Descrição

A União Europeia preconiza através do Pacto Ecológico e da Estratégia do Prado ao Prato, uma cadeia alimentar que abrangendo a produção, o transporte, a distribuição, a comercialização e o consumo de alimentos, tenha um impacto ambiental neutro ou positivo, preservando e restaurando os recursos terrestres, de água doce e marítimos dos quais depende o sistema alimentar; contribuindo para a atenuação das alterações climáticas e adaptação aos seus impactos; protegendo a terra, o solo, a água, o ar, a fitossanidade e a saúde e o bem-estar dos animais; e invertendo a perda de biodiversidade. Por outro lado, assume a nutrição e a saúde pública como pilares fundamentais do sistema alimentar, através do qual deve ser assegurado que todos têm acesso a alimentos suficientes, nutritivos e sustentáveis que respeitam padrões elevados de segurança e qualidade, de fitossanidade e de saúde e bem-estar dos animais, ao mesmo tempo que satisfazem as necessidades e preferências alimentares.

Ainda neste sentido e reforçando o que é referido na Estratégia do Prado ao Prato, lançada pela Comissão Europeia em maio de 2020, "todos os intervenientes na cadeia alimentar devem desempenhar o seu papel na consecução da sustentabilidade da cadeia alimentar. Os agricultores, os pescadores e os produtores aquícolas têm de transformar os seus métodos de produção mais rapidamente e aproveitar ao máximo soluções baseadas na natureza, tecnológicas, digitais e espaciais para produzir melhores resultados ambientais e climáticos, aumentar a resiliência climática e reduzir e otimizar a utilização de fatores de produção (p. ex., pesticidas ou fertilizantes)."

Por outro lado, a Estratégia Nacional para as Compras Públicas Ecológicas para produtos alimentares e serviços de catering (ENCPE 2020) destaca os modos de produção integrada e modo de produção biológico, como especificações técnicas a utilizar nos procedimentos de contratação, como estratégia para a inclusão de alimentos mais sustentáveis nas compras públicas. São sistemas de produção com vantagens ambientais reconhecidas, sujeitos a um elevado nível de controlo e rastreabilidade, bem como são facilmente parametrizáveis e de verificação direta em auditorias.

Ainda neste sentido e de acordo com o já referido anteriormente tanto a Comissão Europeia (Estratégia do Prado ao Prato) como a Estratégia Nacional para as Compras Públicas Ecológicas para Produtos alimentares e serviços de catering (ENCPE 2020), destacam os regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios como especificações técnicas a utilizar nos contratos públicos ecológicos. Para além dos benefícios ambientais dos regimes de qualidade, estudos atuais indicam que estes podem ser interessantes para as atividades agropecuárias, uma vez que aumentam o retorno da atividade, pela valorização do preço, aumentam a sua capacidade de negociação em diferentes mercados e aumentam a taxa de emprego para trabalhadores na área agrícola e de processamento alimentar (mattas, et al., 2020).

Assim, à proposta legislativa que a Comissão Europeia irá lançar com vista à criação de um quadro para um sistema alimentar sustentável antes do final de 2023 e à oportunidade de integração no mercado institucional de alimentos é fundamental que os operadores privados adotem sistemas de produção

ambientalmente sustentáveis sob pena de perderem oportunidades de mercado efetivas que se podem traduzir em crescimento dos negócios das PME.

Objetivos

- Aumentar o número de explorações agropecuárias em Modo de Produção Biológico e Produção Integrada;
- Criar oferta de produtos no Tâmega e Sousa com sistemas de produção em Modo de Produção Biológico, e Produção Integrada, de forma a permitir a entrada destes operadores no mercado institucional, promovendo a criação de um sistema alimentar sustentável, saudável e resiliente;
- Incrementar o número de produtores e produtos que integram regimes de qualidade DOP e IGP.

Atividades/tarefas a desenvolver

- Promover ações de sensibilização para fomentar a adoção modelos de produção sustentáveis e de certificação DOP e IGP;
- Prestar apoio técnico no processo de instalação ou reconversão de explorações para modelos de produção sustentáveis (Produção Integrada e Modo de Produção Biológico);
- Promover a organização e capacitação dos produtores agropecuários para a qualificação dos produtos com DOP e IGP (formar entidades gestoras);
- Prestar apoio técnico na adoção dos critérios de produção presentes nos respetivos cadernos de encargos dos produtos que são/venham a ser qualificados com DOP e IGP;
- Promover iniciativas de cooperação e concentração da oferta de produtos alimentares com modelos de produção sustentáveis, DOP e IGP, para permitir a sua incorporação no mercado institucional de alimentos.

Cronograma

2021 (janeiro a dezembro)

Parceiros

- Comunidade Intermunicipal do Tâmega e Sousa
- 11 Municípios do Tâmega e Sousa
- Grupos de Ação Local
- Cooperativas agropecuárias
- Associações de produtores

2. Organizar a Produção e Abastecimento para participação no mercado institucional

Entidade responsável

Operadores Privados

Descrição

A introdução dos programas piloto (Hambúrguer de carne com DOP, Refeição Vegetariana Bio e Fruta Local de circuito curto de comercialização, DOP e IGP) já anteriormente apresentados para os 11 municípios do Tâmega e Sousa, ainda que de uma forma gradual, ou seja, em poucas refeições mensais e a não distribuição em todos os níveis de ensino, no caso específico da carne DOP e da Refeição BIO, irá exigir organização da produção para garantir as quantidades necessárias à implementação dos programas e acima de tudo garantir o acondicionamento e a logística de distribuição.

Desta forma, será fundamental que as organizações de produtores, cooperativas, produtores/comercializadores agregadores da produção se organizem em conjunto com os produtores da região por forma a criar condições para garantir a quantidade e a logística exigida para a implementação dos programas piloto.

Por outro lado, é ainda fundamental encontrar operadores económicos que se encontrem capacitados para responder às exigências técnicas dos procedimentos de contratação pública para que possam aceder em condições de mercado ao mercado institucional de alimentos, em particular para o fornecimento das cantinas escolares.

Desta forma, considera-se ainda imprescindível a capacitação de técnicos das organizações de produtores/integradores da produção para a aquisição de conhecimentos e competências que permitam às organizações privadas, apresentar propostas no âmbito dos procedimentos de contratação pública que venham a ser lançados pela CIM e respetivos municípios.

Objetivos

- Promover a organização da produção, o armazenamento e a logística da distribuição, criando condições para integrar os programas piloto;
- Organizar e concentrar a oferta de hortícolas, frutícolas e produtos cárneos para possibilitar o seu escoamento através do mercado institucional das refeições escolares;
- Melhorar as competências e conhecimentos dos operadores privados no que se refere ao mercado institucional de alimentos e contratação pública ecológica.

Atividades/tarefas a desenvolver

- Elaborar planos de produção e de abastecimento que visem organizar a oferta de produtos alimentares de acordo com o número de produtores a evolver e as necessidades de abastecimento das cantinas escolares no âmbito dos programas piloto;

- Realizar ações de sensibilização direcionados a produtores agropecuários para disseminação do plano de produção criado e organização dos mesmos para que consigam responder às necessidades do mercado institucional de alimentos;
- Prestar apoio técnico aos produtores para gestão e organização da produção prevista no plano de produção, bem como no controlo de qualidade e rastreabilidade dos alimentos produzidos.

Cronograma

2021 (janeiro a dezembro)

Parceiros

- Comunidade Intermunicipal do Tâmega e Sousa
 - 11 Municípios do Tâmega e Sousa
 - Grupos de Ação Local
 - Associações de produtores
 - Cooperativas agropecuárias
-



1.4

PLANO DE AÇÃO PARA 2021/2022
Cronograma do Plano
de Ação para 2021/2022

CRONOGRAMA DO PLANO DE AÇÃO PARA 2021/2022

De seguida é apresentado o cronograma referente ao presente Plano de Ação para 2021 e 2022, que prevê as principais ações, a implementar no imediato, para o alcance de um sistema alimentar saudável, sustentável e resiliente. No entanto, dada a necessidade de extensão do presente Plano de Ação para continuidade e perpetuação deste sistema alimentar focado na sustentabilidade, nas suas três dimensões, ambiental, económica e social, o Plano de Ação deverá ser continuado após o ano de 2022, como indicado na seção Plano de ação a partir de 2022.

Ação	Ano 2021		Ano 2022	
	1º Semestre	1º Semestre	1º Semestre	1º Semestre
Comunidade Intermunicipal do Tâmega e Sousa				
1. Criar Conselho Intermunicipal de Alimentação do Tâmega e Sousa	█			
2. Rever e Especializar o Acordo Quadro da Comunidade Intermunicipal do Tâmega e Sousa	█			
3. Implementar Programa Intermunicipal de Capacitação para as Compras Públicas Ecológicas	█	█		
4. Implementar estudo de monitorização da Pegada Ecológica de vários alimentos consumidos nas cantinas escolares do Tâmega e Sousa	█	█		
5. Promover a educação e sensibilização para a alimentação escolar saudável e sustentável	█	█		
6. Realizar inquérito de satisfação para avaliação da qualidade anual do serviço de refeições escolares		█		
Municípios do Tâmega e Sousa				
1. Criar os Conselhos Municipais para a Alimentação		█		
2. Implementar os Programas piloto		█	█	█
3. Fomentar a Qualificação de produtos com DOP e IGP no Tâmega e Sousa	█	█	█	█
Operadores Privados				
1. Implementar modelos de produção sustentáveis e regimes de qualidade (Modo de Produção Biológico, Produção Integrada, DOP e IGP)	█	█		
2. Organizar a Produção e Abastecimento para participação no mercado institucional	█	█		



**PLANO DE AÇÃO
A PARTIR DE 2022**

PLANO DE AÇÃO A PARTIR DE 2022

No ponto anterior, apresentou-se o Plano de Ação para 2021/2022, com as ações concretas a implementar, no imediato, para a prossecução de um sistema de alimentação escolar saudável, sustentável e resiliente. No entanto, é fundamental que este intento não se circunscreva às refeições escolares, na medida em que deverá ser ampliado através de novas ações e iniciativas que promovam a mobilização e compromisso de outras entidades do território na transição para um sistema alimentar que privilegie a saúde humana e a sustentabilidade ambiental, assim como fortaleça a inclusão social e a economia local. Neste sentido, de forma a dar continuidade ao trabalho iniciado no fornecimento das refeições escolares e a promover o alargamento a outras esferas da comunidade, é imperativo pensar e desenvolver novas iniciativas capazes de concretizar a ambição de tornar o sistema alimentar do Tâmega e Sousa mais saudável, sustentável e resiliente. De seguida são apresentadas um conjunto de iniciativas a implementar após o ano de 2022, para perpetuação e complemento das ações iniciadas no Plano de Ação para 2021/2022:

- Realizar estudo alargado do papel da Economia Social no sistema alimentar do Tâmega e Sousa;
- Implementar Programas piloto nas IPSS do Tâmega e Sousa;
- Introduzir critérios de sustentabilidade relativos à Pegada Ecológica nos procedimentos de contratação pública dos Municípios e Acordo Quadro da Comunidade Intermunicipal do Tâmega e Sousa;
- Alargar o Programa de Capacitação para as Compras Públicas Ecológicas para outras entidades locais relevantes;
- Criar Programa de Embaixadores para o Sistema Alimentar do Tâmega e Sousa.



Realizar estudo alargado do papel da Economia Social no sistema alimentar do Tâmega e Sousa

Na atividade de diagnóstico Levantamento e Caracterização da Oferta e Procura da Atividade Económica: Capital Agrícola, verificou-se que, no conjunto das 114 IPSS inquiridas, são servidas cerca de 7.9 milhões de refeições nas suas diferentes valências. Para além disso, 89% destas IPSS adotam, no fornecimento de refeições, a modalidade de exploração própria, ou seja, aquisição dos alimentos e confeção própria das refeições. Nesta modalidade assume-se uma maior flexibilidade para aquisição de alimentos de circuitos curtos, modos de produção sustentáveis e regimes de qualidade. As IPSS são dotadas de autonomia de gestão e a sua missão foca-se em oferecer um serviço de qualidade. Tendo em conta as características elencadas anteriormente, as IPSS locais terão um impacto significativo no sistema alimentar do Tâmega e Sousa, não podendo por isso ser descartados na implementação de políticas intermunicipais para a alimentação saudável. Considera-se que estes parceiros deverão ser alvo de um estudo de caracterização mais pormenorizado, para o desenvolvimento de estratégias adaptadas para a introdução nestas entidades de alimentos mais sustentáveis.

Implementar Programas piloto nas IPSS do Tâmega e Sousa

À semelhança do que será realizado para os agrupamentos de escolas, considera-se importante o desenvolvimento e aplicação de programas piloto numa amostra de IPSS do Tâmega e Sousa, de forma a promover uma introdução planeada e sustentada, nas refeições oferecidas, de alimentos provenientes de circuitos curtos, modelos de produção sustentáveis e regimes de qualidade nos seus processos de aquisição. Desta forma será possível para os potenciais fornecedores de alimentos e/ou refeições planearem a sua produção de forma a darem resposta às solicitações, bem como mudar a direção do sistema alimentar atual, baseado no preço mais baixo, para um sistema alimentar mais saudável, sustentável e resiliente.

Introduzir critérios de sustentabilidade relativos à Pegada Ecológica nos procedimentos de contratação pública dos Municípios e Acordo Quadro da Comunidade Intermunicipal do Tâmega e Sousa

O presente Plano de Ação prevê (em 2021 e 2022) o desenvolvimento e aplicação de um estudo de monitorização da Pegada Ecológica de vários alimentos consumidos nas cantinas escolares do Tâmega e Sousa. Este estudo visa precisamente a obtenção de valores concretos e parametrizáveis, que permitam caracterizar a Pegada Ecológica desses alimentos, de acordo com a sua origem, sistema de produção (Convencional, Produção Integrada e Modo de Produção Biológico), circuito de armazenamento e transporte e modalidade de fornecimento dos produtos/refeições (exploração própria e aquisição de serviços externos). Os resultados desse estudo permitirão a inclusão do critério Pegada Ecológica, nos procedimentos de contratação pública.

Alargar o Programa de Capacitação para as Compras Públicas Ecológicas para outras entidades locais relevantes

A falta de formação e conhecimento por parte das entidades para a aplicação de critérios de sustentabilidade nos seus procedimentos de aquisição de produtos/serviços são uns dos principais entraves à estratégia para as compras públicas ecológicas. Apesar de inicialmente se prever a implementação de um programa de capacitação para a sustentabilidade nos procedimentos de contratação pública apenas para os técnicos dos Municípios, considera-se que este, após se encontrar consolidado, deverá ser alargado a outras entidades locais relevantes, como IPSS, associações locais, hospitais e estabelecimentos de ensino superior, que também apresentam serviço de fornecimento de refeições e, por isso, têm um papel relevante para a diminuição dos impactos negativos (ambientais e para a saúde humana) resultantes do mesmo. Desta forma, estas entidades serão também capacitadas e capazes de introduzir critérios de sustentabilidades nos seus procedimentos de compras. Assim, de uma forma sequencial, sustentada, inclusiva e abrangente, promover-se-á a transformação do Tâmega e Sousa no território de referência no que concerne ao seu sistema alimentar saudável, sustentável e resiliente.

Criar Programa de Embaixadores para o Sistema Alimentar do Tâmega e Sousa

O Programa de Embaixadores para o Sistema Alimentar do Tâmega e Sousa tem como objetivo a criação de uma rede de agentes envolvidos no sistema alimentar do Tâmega e Sousa (produtores agropecuários, fornecedores, cooperativas) que o representem junto da Comunidade Escolar e outras entidades que possam vir a aderir a este sistema alimentar. Para criação desta rede, propõe-se que o programa de embaixadores promova ações de sensibilização e capacitação dos produtores agropecuários, fornecedores e cooperativas para a educação alimentar e promoção da agricultura sustentável, permitindo incutir nos consumidores (neste caso nas crianças), a consciência cívica do papel da agricultura para os ecossistemas, economia local e saúde das comunidades. Desta forma, estes agentes poderiam participar posteriormente em ações de sensibilização nas escolas, ou até mesmo na própria exploração agrícola, como porta-vozes em primeira mão da importância do sistema alimentar do Tâmega e Sousa, diminuindo a distância do campo à sala de aula, transmitindo a sua experiência e promovendo também a renovação geracional da atividade, baseada em métodos de produção adaptados ao futuro, mais sustentáveis.





ANEXOS



3.1

ANEXO I

Programas Piloto

PROGRAMAS PILOTO

A implementação dos 3 Programas piloto constituirá uma oportunidade única para introduzir alimentos frescos e saudáveis na dieta das crianças e adolescentes do Tâmega e Sousa, conferindo ainda uma oportunidade ímpar para os produtores locais escoarem os seus produtos. Constituirá, ainda, uma excelente ocasião para organizarem o seu modelo produtivo de modo a aproveitarem esta nova via de comercialização, encontrando-se, conseqüentemente, aptos a capitalizar uma possível expansão futura desta iniciativa a uma escala superior e mais abrangente.

Face às possíveis limitações no que diz respeito à oferta atual de produtos locais (carne de vaca com DOP, frutícolas e hortícolas), será imprescindível determinar qual a quantidade necessária destes alimentos para abastecer as cantinas escolares do Tâmega e Sousa nos níveis de ensino visados. A informação obtida por este processo permitirá avaliar se os Programas piloto são exequíveis, presentemente, neste território, para além de possibilitar realizar uma estimativa do valor económico gerado e retido no Tâmega e Sousa por intermédio destas iniciativas.

Como passo preparatório para esta análise, torna-se fundamental verificar quais as capitações recomendadas pela Direção-Geral de Educação para cada um dos alimentos específicos previstos para os Programas piloto. As quantidades de refeições fornecidas ao longo do ano letivo 2019/20 nos estabelecimentos de ensino público auscultados servirão como referência no processo de previsão do volume de alimentos a adquirir no âmbito desta iniciativa pelas entidades responsáveis pela confeção das refeições escolares nestes estabelecimentos. Uma vez que a realização dos Programas piloto possui uma periodicidade variável (quinzenal, mensal, etc.), antes de procedermos ao tratamento de dados em particular para cada um destes programas, torna-se fundamental estimar a quantidade média de refeições servidas diariamente em cada nível de ensino, assumindo-se estes valores como bases unitárias para as etapas seguintes.

Nível de Ensino	Número de refeições estimado (2019/2020)	Dias de aulas	Número médio de refeições diárias estimado (2019/2020)
Pré-escolar	1 196 666	201	5 954
1º Ciclo	2 178 763	173	12 594
2º Ciclo	623 686	167	3 735
3º Ciclo	771 267	167	4 618
Secundário / Profissional	465 728	167	2 789

Tabela 32: Estimativa de refeições diárias que foram servidas em cada nível de ensino no ano 2019/2020

Note-se, ainda, que sempre que um Programa piloto abranja o mês de julho, assumiu-se que apenas metade dos inscritos no ensino pré-escolar usufruirão dos alimentos fornecidos no âmbito da iniciativa, sendo que nenhum outro nível de ensino se encontra a decorrer durante o referido mês.

Programa Piloto 1: Hambúrguer de Carne com Denominação de Origem Protegida

Apesar de não serem as raças predominantes, identificaram-se no Tâmega e Sousa várias raças autóctones, como a raça bovina Arouquesa, a raça suína Bísara e a criação de Galo Capão (que pode ser de várias

raças autóctones). A existência e permanência destas raças no território é um sinal positivo da resiliência e reconhecimento por parte dos produtores da importância que estas raças desempenham no seu ambiente bem como para valorização económica da atividade. A criação destas raças encontra-se em linha com as atuais políticas para a criação de um sistema alimentar mais sustentável, por serem menos deletérias para o ambiente, pelos sistemas de produção extensivos e por manterem os ecossistemas naturais em funcionamento. As raças autóctones, principalmente as que originam carne qualificada com Indicações Geográficas, pelos seus sistemas de produção com menor grau de intensificação, poderão ser uma resposta interessante à inclusão de critérios de sustentabilidade no mercado institucional de refeições, estando já prevista a sua inclusão na Estratégia Nacional para as Compras Públicas Ecológicas (2020). Para além disso, a atividade de criação de raças autóctones (principalmente ruminantes e pequenos ruminantes), precisamente pela manutenção do ecossistema onde se encontram inseridas, poderá ser interessante para os produtores e para o território, considerando a possibilidade de implementação de futuros pagamentos ecossistémicos previstos pela Comissão Europeia.

A carne de raças autóctones, principalmente as qualificadas com DOP ou IGP, ainda não são valorizadas pelos consumidores, pelo desconhecimento deste tipo de sistemas de qualificação, como se identificam e das suas vantagens. Para além disso, dado o método de produção extensivo e o crescimento lento dos animais, será uma carne comercializada obrigatoriamente a um preço superior, o que poderá afastar consumidores desinformados. O conhecimento das raças animais autóctones portuguesas deveria ser introduzido no ensino escolar, pela importância que estas desempenham nos ecossistemas e economia local.

Pressupostos do Programa piloto

O Programa piloto Hambúrguer de Carne com DOP, a implementar no ano 2021/2022, visa a introdução de um produto endógeno nas refeições escolares, transformado sob a forma de hambúrguer, como estratégia para aumentar a aceitação do seu consumo por parte das crianças. Os hambúrgueres serão produzidos através de animais das raças Arouquesa, Barrosã e Maronesa, principais raças bovinas autóctones produzidas no Tâmega e Sousa e na sua proximidade. Apesar de distintas, estas raças partilham algumas características: sistemas de produção extensivos, crescimento lento em sintonia com as várias estações do ano e consequente disponibilidade de alimento nos pastos. Dada a sua natureza tradicional, estas raças, em associação com o sistema de qualificação DOP, incorporam os valores procurados pelas várias estratégias europeias para promoção de sustentabilidade.

Os hambúrgueres de carne com DOP serão servidos, numa fase inicial, às crianças do pré-escolar e 1º ciclo dos vários agrupamentos de escolas públicas do Tâmega e Sousa, uma vez que estes níveis de ensino representam 64,5% das refeições escolares servidas no Tâmega e Sousa. De uma forma conservadora, dado o reduzido número de animais existentes das várias raças autóctones, pretende-se a introdução do hambúrguer de carne com DOP nas refeições escolares com uma periodicidade mensal, entre setembro de 2021 e julho de 2022 (11 meses).

Matéria-prima	Carne de Bovino de raça Arouquesa, Maronesa e/ou Barrosã
Níveis de ensino contemplados	Pré-escolar e 1º Ciclo
Periodicidade da refeição	Mensal
Período de implementação	Entre setembro de 2021 e julho de 2022
Capacitação considerada	Hambúrguer de 80 g por criança

Tabela 33: Resumo dos pressupostos do Programa piloto Hambúrguer de Carne com DOP

Quantidades necessárias

De acordo com o número médio de refeições fornecidas diariamente no Pré-escolar e 1º Ciclo, deduzidas previamente, estima-se que, para os pressupostos presentes na Tabela 1, entre setembro e julho, serão servidas 188 457 refeições com Hambúrguer de Carne com DOP nestes níveis de ensino. Considerando a capacitação de hambúrguer em bruto de 80 g por criança, obtida segundo as Orientações sobre Ementas e Refeitórios Escolares da Direção-geral da Educação, estima-se a necessidade mensal de cerca de 1 500 quilogramas de carne com DOP para a confeção dos hambúrgueres (com exceção do mês de julho, durante o qual serão apenas necessários 250 quilogramas), totalizando aproximadamente 15 000 quilogramas nos 11 meses do ano letivo de implementação do Programa piloto.

Refeições previstas no Programa piloto	188 457 refeições
Capitação do Hambúrguer	80 g por criança
Quantidade de carne/mês	1 484 quilogramas (setembro a junho); 238 quilogramas (julho)
Quantidade de carne/ano letivo	15 077 quilogramas

Tabela 34: Número estimado de refeições e quantidade de carne necessária para implementação do Programa piloto

Segundo profissionais do setor de transformação de produtos cárneos, para a confeção de 1,5 toneladas de hambúrguer por mês seriam necessárias cerca de 104 vitelas de raça autóctone, sendo que em média, para as raças consideradas, da carcaça apenas aproximadamente cerca 14,3 kg de carne serão direcionados para confeção de hambúrguer. Para os 11 meses de implementação do Programa piloto, estima-se uma necessidade total de 1056 vitelos destas raças autóctones para confeção das cerca de 15 toneladas de hambúrguer de carne com DOP. Para a produção anual de 1056 animais para abate estima-se a necessidade de 1500 fêmeas reprodutoras que, em termos de área de produção, representa cerca de 2000 hectares de pastagem (considerando sistema de produção extensivo com uma área mínima de 1 hectare por cabeça normal) e 25 unidades de trabalho ano (UTA).

Valor económico

Para estimativa do valor económico total imputável ao Programa piloto, foram assumidos os diferentes valores económicos na cadeia de valor da carne, nomeadamente, o valor económico da venda da carne no produtor e o valor económico no abastecimento. Na produção, assumiu-se o preço praticado atualmente pelos produtores de carne Arouquesa com DOP do Tâmega e Sousa: 5€/kg. Para aquisição dos hambúrgueres (abastecimento) foram considerados 10€/kg, quantia que já inclui o abate e transformação da carne. Considerando-se os preços indicados anteriormente, estima-se que o valor económico do Programa piloto ascenderá aos 150 000 €, no total das refeições a servir nos agrupamentos de escolas dos 11 Municípios do Tâmega e Sousa. A introdução do Hambúrguer de carne com DOP na ementa custará cerca de 0,80€/refeição, para os níveis de escolaridade considerados.

A quantidade de carne e respetivo valor económico previsto para cada Município para operacionalizar este programa ao longo de um ano letivo difere de acordo com o número de refeições servidas no pré-escolar e no 1º ciclo no respetivo concelho. Deste modo, com o intuito de apurar estes parâmetros, as-

sumiu-se que a quantidade de refeições servidas por Município corresponderá aos valores previamente apurados para o ano letivo de 2019/2020. Perante o exposto, os resultados obtidos para cada um dos Municípios podem ser consultados na Tabela 35.

Município	Quantidade de carne (kg)	Valor Económico total
Amarante	1703	17 029,26 €
Baião	621	6 214,75 €
Castelo de Paiva	859	8 587,23 €
Celorico de Basto	693	6 931,45 €
Cinfães	621	6 211,14 €
Felgueiras	2212	22 117,26 €
Lousada	1821	18 210,29 €
Marco de Canaveses	1875	18 750,09 €
Paços de Ferreira	1880	18 796,00 €
Penafiel	2266	22 661,43 €
Resende	526	5 256,70 €
TOTAL	15077	150 765,60 €

Tabela 35: Quantidade de carne e respetivo valor económico referentes ao Programa piloto para cada Município

Programa Piloto 2: Refeição Vegetariana Bio

O consumo de alimentos em Portugal é responsável por 29% da pegada ecológica total do país. A elevada pegada ecológica registada deve-se ao elevado peso das importações de produtos agroalimentares de países terceiros, das elevadas taxas de desperdício alimentar praticadas em Portugal (1 milhão de toneladas por ano), e do elevado consumo energético diário, bastante acima do consumo recomendado pela FAO (3472 kcal, comparativamente a 2500 kcal diárias), e dos padrões de consumo dos portugueses, que tendem para um consumo elevado de carne e peixe. De facto, em Portugal regista-se um elevado consumo de proteínas com origem animal: é o maior país consumidor de peixe na União Europeia e o terceiro a nível mundial (61.7 kg per capita em 2017). A produção e distribuição de produtos cárneos e o peixe provocam uma elevada pressão nos recursos naturais do planeta, devendo o seu consumo e métodos de produção ser repensados, não só para fins de sustentabilidade ambiental, mas para a saúde pública dos cidadãos. Estima-se que a mudança de hábitos de consumo, com redução da quantidade de calorias consumida e redução do consumo de proteínas de origem animal poderá reduzir a pegada ecológica nacional entre 10% e 19%. Assim, deverá ser incutido nos consumidores nacionais a importância de privilegiar alimentos de origem vegetal, numa proporção superior aos de origem animal, perpetuando os princípios da dieta mediterrânica que tem vindo a ser cada vez menos praticada. O consumo de alimentos certificados com Modo de Produção Biológico será benéfico a nível ambiental, pela adoção de práticas culturais menos deletérias para o ambiente e com maior consciência sobre a biodiversidade, sendo, ainda, comprovadamente mais vantajoso em termos de saúde, em virtude da inferior quantidade de produtos químicos aplicados, maior recurso a espécies vegetais tradicionais e respeito pela sazonalidade. A introdução de alimentos certificados com Modo de Produção Biológico é também uma das estratégias definidas para as Compras Públicas Ecológicas: é um critério de adjudicação de fácil verificação,

com obrigatoriedade de rastreabilidade e auditoria por entidade externa, sendo comprovadamente mais sustentável face aos processos de produção mais intensiva.

Pressupostos do Programa piloto

O Programa piloto Refeição Vegetariana Bio, a ser desenvolvido no ano letivo 2021/2022, visa o fornecimento, a todos os alunos do ensino público do Tâmega e Sousa de uma refeição vegetariana confeccionada integralmente com ingredientes certificados em Modo de Produção Biológico. Para além disso, de forma a que este Programa piloto englobe também uma função educativa, será dado um destaque mensal a um produto hortícola, sendo demonstrado aos alunos como este é produzido, quem o produziu, como deve ser confeccionado e o seu valor nutricional. O facto de a refeição ser vegetariana e biológica, sem qualquer proteína animal, permitirá que as crianças tenham acesso a alimentos biológicos, sem que o preço da refeição aumente significativamente, uma vez que os hortícolas e frutícolas em MPB são menos dispendiosos do que os alimentos de origem animal com esta certificação.

A Refeição Vegetariana Bio inclui todos os componentes de uma refeição normal: sopa, prato principal, salada e sobremesa, sendo que em todos eles se pressupõe a introdução de ingredientes em Modo de Produção Biológico. O Programa piloto em questão será aplicado nos níveis de ensino pré-escolar e 1º ciclo para todos os agrupamentos de escolas do Tâmega e Sousa, numa periodicidade quinzenal, ou seja, duas vezes por mês, entre setembro de 2021 e julho de 2022¹². De acordo com os pressupostos indicados acima, e conhecido o número de refeições servidas em média ao pré-escolar e 1º ciclo do Tâmega e Sousa, estimou-se que no presente Programa piloto serão fornecidas 345 772 refeições.

Matéria-prima	Hortícolas e Frutícolas em Modo de Produção Biológico
Níveis de ensino contemplados	Pré-escolar e 1º Ciclo
Periodicidade da refeição	Quinzenal
Período de implementação	Entre setembro de 2021 e julho de 2022
Número estimado de refeições	345 772 refeições

Tabela 36: Resumo dos pressupostos do Programa piloto Refeição Vegetariana Bio

Quantidades necessárias

A captação de cada elemento hortícola e frutícola a disponibilizar para a Refeição Vegetariana Bio irá variar consoante o prato e os respetivos ingredientes a utilizar. Para o cálculo da quantidade média necessária de cada ingrediente, assumiu-se como refeição modelo o empadão de legumes, sopa creme de feijão verde e salada de alface, tomate e pimento, cujas captações para cada ingrediente foram baseadas nas Orientações sobre Ementas e Refeitórios Escolares da Direção-Geral da Educação. Considerando a refeição modelo indicada e replicando-a para todos os meses de realização desta iniciativa, estima-se

¹² A este período excetua-se os meses de dezembro e abril, devido às férias de Natal e da Páscoa, respetivamente, durante os quais os alunos do 1º Ciclo serão servidos com uma refeição vegetariana bio por mês, bem como metade dos inscritos no nível Pré-escolar, assumindo-se que a outra metade frequenta o estabelecimento durante todo o mês e, portanto, terá direito a 2 refeições vegetarianas bio em cada um destes meses. Já no mês de julho, apenas metade dos alunos do Pré-escolar terão acesso a 2 refeições, uma vez que se assume que aproximadamente 50% dos mesmos não frequentam o estabelecimento de ensino em julho, enquanto que os alunos do 1º Ciclo não têm aulas durante este mês.

que o Programa piloto Refeição Vegetariana Bio envolverá o consumo de 233 396 quilogramas de produtos hortícolas e frutícolas (Tabela 37). Note-se, contudo, que a refeição deverá ser alterada em cada mês subsequente, sendo a metodologia utilizada presentemente apenas empregue para estimar a quantidade de produtos necessários para a sua execução e respetivo valor económico.

Produto	Capitação (consumo por refeição)	Peso total (kg)
Alho francês	0,03 kg	10 373
Batata	0,240 kg	82 985
Brócolos	0,045 kg	15 560
Cebola	0,05 kg	17 289
Cenoura	0,045 kg	15 560
Cogumelo branco	0,035 kg	12 102
Feijão verde	0,03 kg	10 373
Couve branca	0,035 kg	12 102
Tomate	0,035 kg	12 102
Alface	0,03 kg	10 373
Pimento	0,02 kg	6 915
Maçã	0,08 kg	27 662
TOTAL		233 396

Tabela 37: Capitação por ingrediente e respetivo peso total para confeção das 345 772 refeições do Programa piloto.

Para a produção da quantidade total de hortícolas e frutícolas necessária para a concretização do Programa piloto Refeição Vegetariana Bio (aproximadamente 233 toneladas), estima-se que sejam necessários 11,3 hectares de área agrícola e 5,3 Unidades de Trabalho Ano (UTA) (Tabela 38).

Produto	Área total (ha)	UTA
Alho francês	0,4	0,5
Batata	4,9	0,5
Brócolos	1,0	1,1
Cebola	0,8	0,3
Cenoura	0,3	0,3
Cogumelo branco ¹³	-	0,5
Feijão verde	0,6	0,7
Couve branca	0,5	0,2
Tomate	0,2	0,3
Alface	0,3	0,3
Pimento	0,2	0,3
Maçã	2,0	0,5
TOTAL	11,3	5,3

Tabela 38: Estimativa da área total (hectares) e Unidades de Trabalho Ano (UTA) necessárias para a produção da quantidade de hortícolas e frutícolas prevista para a realização do Programa piloto Refeição Vegetariana Bio

¹³ A produção de cogumelo branco é, geralmente, efetuada em espaços fechados com recurso a diversos substratos, obtendo-se grandes densidades de produção, pelo que a área necessária para a obtenção da quantidade referida de cogumelos será consideravelmente diminuta.

Valor económico

De forma a apurar o valor económico do Programa piloto Refeição Vegetariana Bio, foi realizada uma pesquisa no Sistema de Informação de Mercados Agrícolas (SIMA) do Gabinete de Planeamento, Políticas e Administração Central (GPP), tendo-se determinado o preço médio dos diferentes produtos hortícolas (e frutícolas) considerados para a refeição modelo, tanto no mercado de produção como no mercado abastecedor. No mercado de produção prevê-se que o Programa piloto assuma um valor económico de 237 498,82 €, enquanto que este parâmetro alcançará registos próximos dos 300 000,00 € caso a aquisição dos géneros alimentícios seja realizada no mercado abastecedor, ou seja, abrangendo quer a produção quer o abastecimento (Tabela 39).

Produto	Peso total (kg)	Preço unitário (produtores)	VE produtores	Preço unitário (abastecedores)	VE abastecedores	VE Total
Alho francês	10 373	1,25 €	12 966,45 €	1,60 €	3 630,61 €	16 597,06 €
Batata	82 985	0,65 €	54 259,61 €	0,85 €	16 277,88 €	70 537,49 €
Brócolos	15 560	1,20 €	18 671,69 €	1,50 €	4 667,92 €	23 339,61 €
Cebola	17 289	0,70 €	12 102,02 €	0,90 €	3 457,72 €	15 559,74 €
Cenoura	15 560	0,80 €	12 447,79 €	1,05 €	3 889,94 €	16 337,73 €
Cogumelo branco	12 102	2,50 €	30 255,05 €	3,25 €	9 076,52 €	39 331,57 €
Feijão verde	10 373	2,40 €	24 895,58 €	3,15 €	7 779,87 €	32 675,45 €
Couve branca	12 102	0,65 €	7 912,86 €	0,85 €	2 373,86 €	10 286,72 €
Tomate	12 102	1,25 €	15 127,53 €	1,65 €	4 840,81 €	19 968,33 €
Alface	10 373	0,90 €	9 335,84 €	1,20 €	3 111,95 €	12 447,79 €
Pimento	6 915	1,10 €	7 606,98 €	1,40 €	2 074,63 €	9 681,62 €
Maçã	27 662	1,15 €	31 917,42 €	1,50 €	9 575,22 €	41 492,64 €
TOTAL	233 396	-	237 498,82 €	-	70 756,92 €	308 255,74 €

Tabela 39: Valor económico do Programa piloto Refeição Vegetariana Bio

Quando confrontado o volume económico total obtido (308 255,74€) com o número de refeições servidas, verifica-se que o custo médio por refeição será cerca de 0,89€, sendo que este valor é referente apenas aos hortícolas e frutícolas utilizados na refeição, estando excluídos deste valor eventuais óleos alimentares, condimentos, bem como o serviço de confeção da refeição.

O valor económico imputado para o Programa piloto que recairá sobre cada Município difere segundo o número de refeições servidas no pré-escolar e no 1º ciclo em cada Município, de acordo com o número de refeições servidas em 2019/2020 (Tabela 40). O volume económico por Município varia entre os 10 747,87 € (Resende) e 46 333,63 € (Penafiel).



Município	Valor Económico Total
Amarante	34 818,07 €
Baião	12 706,69 €
Castelo de Paiva	17 557,47 €
Celorico de Basto	14 172,06 €
Cinfães	12 699,31 €
Felgueiras	45 221,01 €
Lousada	37 232,80 €
Marco de Canaveses	38 336,48 €
Paços de Ferreira	38 430,35 €
Penafiel	46 333,63 €
Resende	10 747,87 €
TOTAL	308 255,74 €

Tabela 40: Valor económico referente à implementação do Programa piloto Refeição Vegetariana Bio para cada Município

Programa Piloto 3: Fruta Local

No Tâmega e Sousa, a atividade de diagnóstico Levantamento e Caracterização da Oferta e Procura da Atividade Económica: Capital Agrícola demonstrou que a fileira dos frutícolas é a fileira agrícola com maior grau de especialização e organização, identificando-se a produção significativa de frutas variadas como o mirtilo, o morango, o limão, a laranja, a cereja, a maçã e a ameixa. Classicamente as explorações frutícolas apresentam sistemas de controlo de qualidade e certificações, como o Modo de Produção Biológico e Produção Integrada, e a principal via de escoamento destes produtos é a via indireta, pela concentração da produção em cooperativas e/ou agrupamentos de produtores. Identifica-se assim uma oportunidade de introdução de fruta produzida no Tâmega e Sousa no mercado institucional de alimentos. O consumo de fruta local é francamente vantajoso para a saúde dos consumidores, pois estes produtos englobam as especificidades de cada estação, ao nível do clima e solos, e a sua sazonalidade permite, a quem a consome, a inclusão de uma variedade de nutrientes essenciais para uma alimentação equilibrada. O consumo de fruta da época de origem local é uma garantia de qualidade nutricional, uma vez que não são incorporados conservantes, corantes ou estabilizadores (responsáveis pela longa validade de que necessitam os produtos que têm de fazer centenas e centenas de quilómetros até chegarem ao nosso prato). De uma forma geral, estes alimentos apresentam características organolépticas (sabor, odor, etc.) superiores e, além disso, os alimentos vão perdendo nutrientes após a colheita pelo que, quanto menor for o tempo de transporte e distribuição entre a origem e o consumo, maior será a densidade nutricional do alimento, ou seja, maior quantidade de vitaminas e minerais por 100g de alimento. O consumo de fruta assume ainda maior importância nas faixas etárias mais jovens cujos resultados no processo de crescimento, formação e maturação dependem em absoluto da qualidade da alimentação que lhes é fornecida.

Pressupostos do Programa piloto

O Programa piloto Fruta Local, a ser desenvolvido no ano letivo 2021/2022, tem como objetivo a promoção do consumo de fruta da época de origem local, do Tâmega e Sousa, no dia a dia de todos os alunos do ensino público do Tâmega e Sousa, desde o ensino pré-escolar até ao ensino secundário, de forma gratuita. A fruta local será fornecida três vezes por semana, não na refeição principal (almoço) mas sim durante o dia, de forma a que esta seja consumida ao lanche da manhã ou de tarde, impedindo nesse momento o consumo de alimentos mais processados normalmente consumidos pelas crianças nessas instâncias. Estima-se que o Programa piloto envolverá o fornecimento de aproximadamente 3 milhões de lanches de fruta local (Tabela 41). A fruta local e da época fornecida será também alvo de ações de promoção junto dos alunos, de forma a sensibilizá-los para a origem dos produtos, método de produção, época de produção, valor nutricional e a importância da sazonalidade para a saúde e pegada ecológica dos sistemas alimentares.

Matéria-prima	Fruta da época exclusivamente de origem local
Níveis de ensino contemplados	Desde o Pré-escolar até ao Ensino Secundário
Periodicidade da refeição	3 vezes por semana no momento do lanche
Período de implementação	Entre setembro de 2021 e julho de 2022
Número de lanches de Fruta Local	3 141 738 lanches

Tabela 41: Resumo dos pressupostos do Programa piloto Fruta Local

Quantidades necessárias e valor económico

Para cálculo da quantidade e respetivo valor económico do Programa piloto Fruta Local, idealizou-se uma tabela de fornecimento de frutícolas, baseada na sazonalidade, na oferta e disponibilidade de cada tipo de fruta produzida no território, bem como na capacidade de armazenamento/conservação de cada tipo de fruta. Para cada mês, de setembro a julho, foram considerados três frutícolas a serem oferecidos em cada semana de cada mês (Tabela 42).

Setembro	Outubro	Novembro	Dezembro	Janeiro	Fevereiro	Março	Abril	Maio	Junho	Julho
Figo	Framboesa	Maçã	Maçã	Kiwi	Kiwi	Kiwi	Kiwi	Kiwi	Kiwi	Mirtilo
Maçã	Maçã	Maçã	Pera	Kiwi	Kiwi	Kiwi	Kiwi	Cereja	Cereja	Ameixa
Morango	Pera	Pera	Kiwi	Tangerina	Laranja	Laranja	Morango	Morango	Mirtilo	Ameixa

Tabela 42: Tabela de fornecimento de frutícolas de acordo com a sazonalidade.

Considerando o número médio de refeições por cada nível de escolaridade e as capitações de fruta recomendadas pela Direção-Geral da Educação, estimou-se que o Programa piloto Fruta Local levará ao con-

sumo de 353 772 quilogramas de fruta produzida localmente, sendo o kiwi o fruto com maior consumo. Para esta quantidade de fruta, estima-se a necessidade de 31,5 hectares de área agrícola, bem como 15 unidades de trabalho ano (UTA) (Tabela 14).

Para cálculo do valor económico do Programa piloto, foram consultados os preços dos vários produtos frutícolas na plataforma SIMA (GPP), tanto no mercado da produção como no mercado abastecedor. Em termos globais, estima-se que o valor económico do Programa piloto Fruta Local corresponderá a cerca de 510 065,96€ (Tabela 43).

Frutos	Peso total (kg)	Área total (ha)	UTA	Preço unitário (produtores)	VE produtores	Preço unitário (abastecedores)	VE abastecedores	VE total
Kiwi	120 724	8,0	3,1	0,95 €	114 687,80 €	1,10 €	18 108,60 €	132 796,40 €
Cereja	24 144	6,0	1,7	1,40 €	33 801,21 €	2,70 €	31 386,84 €	65 188,05 €
Morango	38 412	1,9	3,6	1,50 €	57 618,07 €	1,85 €	13 444,22 €	71 062,29 €
Mirtilo	10 127	2,4	2,5	4,20 €	42 534,83 €	5,80 €	16 203,74 €	58 738,57 €
Ameixa	1 572	0,2	0,0	0,75 €	1 178,89 €	1,00 €	392,96 €	1 571,86 €
Maçã	59 465	3,4	0,8	0,50 €	29 732,46 €	0,55 €	2 973,25 €	32 705,71 €
Pera	36 313	2,1	0,5	0,55 €	19 972,27 €	0,70 €	5 446,98 €	25 419,25 €
Laranja	24 363	1,6	0,3	0,30 €	7 308,92 €	0,35 €	1 218,15 €	8 527,08 €
Tangerina	13 162	0,9	0,1	0,55 €	7 238,83 €	0,75 €	2 632,30 €	9 871,13 €
Framboesa	17 926	1,2	1,8	4,00 €	71 705,90 €	5,20 €	21 511,77 €	93 217,68 €
Figo	7 564	3,8	0,5	0,80 €	6 051,28 €	1,45 €	4 916,67 €	10 967,95 €
TOTAL	353 772	31,5	15,0	-	391 830,47 €	-	118 235,49 €	510 065,96 €

Tabela 43: Quantidade de cada frutícola, respetivo preço (mercado da produção e mercado abastecedor) e respetivo valor económico.

Na Tabela 44 podem ser consultadas as quantidades de fruta a adquirir bem como os respetivos valores económicos correspondentes a cada Município para implementação do Programa piloto Fruta Local nos agrupamentos de escolas do seu concelho.



Município	Quantidade de frutícolas (kg)	Valor Económico total
Amarante	39 959	57 612,92 €
Baião	14 583	21 025,56 €
Castelo de Paiva	20 150	29 052,07 €
Celorico de Basto	16 265	23 450,29 €
Cinfães	14 574	21 013,35 €
Felgueiras	51 898	74 826,51 €
Lousada	42 731	61 608,54 €
Marco de Canaveses	43 997	63 434,77 €
Paços de Ferreira	44 105	63 590,11 €
Penafiel	53 175	76 667,53 €
Resende	12 335	17 784,33 €
TOTAL	353 772	510 065,96 €

Tabela 44: Valor económico do Programa piloto Fruta Local para cada Município do Tâmega e Sousa



3.2

ANEXO II

Programas Pré-Piloto

PROGRAMAS PRÉ-PILOTO

Programa Pré-Piloto: Hambúrguer de Carne Local

Antes da implementação do Programa piloto Hambúrguer de Carne com DOP, a realizar no ano letivo 2021/2022, prevê-se a realização de um Programa pré-piloto no ano letivo anterior (2020/2021), com pressupostos semelhantes, mas menos específicos, de forma a testar a metodologia de implementação e a aceitação do mesmo por parte dos Municípios e Comunidade Escolar.

O Programa pré-piloto Hambúrguer de Carne Local será implementado no ano letivo de 2020/2021, e consiste no fornecimento de uma refeição por mês, nos meses de maio e junho de 2021, baseada no Hambúrguer de Carne Local, a todos os níveis de ensino, desde o pré-escolar até ao ensino secundário. Ao contrário do Programa piloto, este Programa pré-piloto pressupõe que o hambúrguer de carne seja elaborado a partir de carne de bovino de raça não autóctone, ou seja, exótica e/ou cruzada, de forma a tentar abranger, numa primeira fase, animais com origem em todos os concelhos do Tâmega e Sousa (uma vez que nem todos os concelhos terão, atualmente, produção de animais de raça autóctone). No Programa pré-piloto o foco será a origem da carne, que terá de ser obrigatoriamente de animais criados exclusivamente no Tâmega e Sousa. A capitação do hambúrguer será variável de acordo com o nível de ensino: 80 g para as crianças do pré-escolar e do 1º ciclo, 120 g para as crianças e jovens do 2º ciclo e 3º ciclo, e 160 g para os jovens do ensino secundário. As capitações encontram-se de acordo com as orientações da Direção-Geral da Educação para as ementas escolares (Tabela 45). No total, o Programa pré-piloto prevê o fornecimento de 59 380 refeições escolares de Hambúrguer de Carne Local.

Matéria-prima	Carne de Bovino de raça exótica e/ou cruzada com origem no Tâmega e Sousa
Níveis de ensino contemplados	Desde Pré-escolar até ao Ensino Secundário
Periodicidade da refeição	Mensal
Período de implementação	Maio e junho de 2021
Capacitação considerada	Pré-escolar e 1º ciclo: 80 g
	2º e 3º ciclo: 120 g
	Ensino Secundário: 160 g
Número total de refeições	59 380 refeições

Tabela 45: Resumo dos pressupostos do Programa pré-piloto Hambúrguer de Carne Local

Quantidades necessárias e valor económico

Segundo as capitações consideradas, bem como o número total de refeições previstas por nível de ensino, para a implementação do programa pré-piloto prevê-se a necessidade de 5865 quilogramas de carne. À partida, para obtenção desta quantidade de carne para hambúrguer, será necessário abater 128 vitelos, ou seja, 64 vitelos por mês. O preço médio por refeição, considerando apenas o hambúrguer,

rondará os 0,39€. Para cálculo do preço total da refeição deverão ser incluídos também os restantes acompanhamentos, outras partes da refeição (sopa, sobremesa) e ainda o serviço de confeção. Considerando um preço médio no produtor de 3,25€/kg, estima-se um valor económico no produtor de 19 060,86€. Este valor será referente apenas à carne necessária para confeção do hambúrguer. No entanto, o valor recebido pelos produtores será superior, uma vez que estes vendem a totalidade da carcaça. No mercado abastecedor, o preço médio da carne rondará os 3,91€/kg (abate e transformação incluídos no preço), conferindo um valor económico total de 22 931,68€. A quantidade de carne necessária e respetivo valor económico para cada Município encontram-se sumariados na Tabela 46, sendo que estes valores têm por base o número médio de refeições servidas em cada Município, apurado a partir do número de refeições do ano letivo 2019/2020.

Município	Quantidade de carne (kg)	Valor Económico total
Amarante	662	2 590,18 €
Baião	242	945,27 €
Castelo de Paiva	334	1 306,13 €
Celorico de Basto	270	1 054,28 €
Cinfães	242	944,72 €
Felgueiras	860	3 364,07 €
Lousada	708	2 769,81 €
Marco de Canaveses	729	2 851,92 €
Paços de Ferreira	731	2 858,90 €
Penafiel	882	3 446,84 €
Resende	204	799,55 €
TOTAL	5865	22 931,68 €

Tabela 46: Valor económico do Programa piloto Fruta Local para cada Município do Tâmega e Sousa

Programa Pré-piloto: Fruta Local

Antes da implementação do Programa piloto Fruta Local, no ano letivo 2021/2022, prevê-se a implementação do Programa pré-piloto, do mesmo nome, no ano letivo 2020/2021, embora em menor escala. O Programa pré-piloto será realizado nos meses de maio e junho de 2021, e consistirá na oferta de fruta local e sazonal, duas vezes por semana, a ser consumida nos lanches dos alunos desde o pré-escolar até ao ensino secundário dos agrupamentos de escolas públicas do Tâmega e Sousa.

Matéria-prima	Fruta da época exclusivamente de origem local
Níveis de ensino contemplados	Desde o Pré-escolar até ao Ensino Secundário
Periodicidade da refeição	2 vezes por semana no momento do lanche
Período de implementação	Maio e junho de 2021

Tabela 47: Resumo dos pressupostos do Programa pré-piloto Fruta Local

Assumiu-se que em maio, cada aluno terá acesso a um total de 8 lanches com fruta local, 3 lanches por semana. Já em junho, apenas os alunos do pré-escolar, 1º ciclo e 2º ciclo serão servidos com 8 lanches de fruta local, sendo que o 3º ciclo e o ensino secundário, em virtude da interrupção mais precoce das aulas, terão direito a 4 lanches. Para cada mês (maio e junho) foram definidas 3 frutas locais e da época para serem fornecidas aos alunos do Tâmega e Sousa durante a implementação do Programa pré-piloto, tendo sido considerados o kiwi, a cereja, o morango e o mirtilo (Tabela 48).

Matéria-prima	Junho ¹⁴
Kiwi (5 lanches)	Kiwi (4 lanches)
Morango (2 lanches)	Cereja (2 lanches)
Cereja (1 lanche)	Mirtilo (2 lanches)

Tabela 48: Tabela de fornecimento de frutícolas de acordo com a sazonalidade para os meses de maio e junho

De acordo com a capitação de fruta recomendada para cada nível de ensino e com o número médio de refeições diário, estimou-se que serão necessários 52 086 quilogramas de fruta para o Programa pré-piloto Fruta Local. Para a obtenção dessa quantidade de frutícolas estima-se a necessidade de 6,4 hectares e 3,8 unidades de trabalho ano. De forma a apurar o valor económico do Programa pré-piloto, para cada um dos frutícolas selecionados foram consultados os preços no mercado da produção e no mercado abastecedor, para a época em questão, ou seja, para os meses de maio e junho, na plataforma online SIMA (GPP). De acordo com os valores no mercado da produção e mercado abastecedor, estima-se que o Programa pré-piloto Fruta Local ascenderá a um valor económico de 110 197,90€.

Frutos	Peso total (kg)	Área total (ha)	UTA	Preço unitário (produtores)	VE produtores	Preço unitário (abastecedores)	VE abastecedores	VE total
Kiwi	27029	1,8	0,7	1,00 €	27 028,80 €	1,10 €	2 702,88 €	29 731,68 €
Cereja	10580	2,6	0,8	1,40 €	14 812,18 €	2,70 €	13 754,17 €	28 566,35 €
Morango	7794	0,4	0,7	1,50 €	11 691,18 €	1,90 €	3 117,65 €	14 808,83 €
Mirtilo	6683	1,6	1,6	4,00 €	26 732,28 €	5,55 €	10 358,76 €	37 091,04 €
TOTAL	52086	6,4	3,8	-	80 264,44 €	-	29 933,46 €	110 197,90 €

Tabela 49: Quantidade de cada frutícola, respetivo preço (mercado da produção e mercado abastecedor) e respetivo valor económico

O valor económico para cada Município varia de acordo com o número de refeições diárias servidas nos agrupamentos de escolas de cada concelho.

¹⁴ Número de lanches indicado diz respeito apenas ao pré-escolar, 1º ciclo e 2º ciclo, propondo-se que aos alunos dos restantes níveis de ensino, a quem serão fornecidos 4 lanches por aluno no mês de junho, sejam servidos 2 lanches com kiwi, 1 lanche com cereja e 1 lanche com mirtilo.

Município	Quantidade de frutícolas (kg)	Valor Económico total
Amarante	5 883	12 447,06 €
Baião	2 147	4 542,50 €
Castelo de Paiva	2 967	6 276,59 €
Celorico de Basto	2 395	5 066,35 €
Cinfães	2 146	4 539,86 €
Felgueiras	7 641	16 166,00 €
Lousada	6 291	13 310,30 €
Marco de Canaveses	6 478	13 704,85 €
Paços de Ferreira	6 494	13 738,41 €
Penafiel	7 829	16 563,74 €
Resende	1 816	3 842,24 €
TOTAL	52 086	110 197,90 €

Tabela 46: Valor económico do Programa piloto Fruta Local para cada Município do Tâmega e Sousa



