

Conclusões do Workshop

“Compras Públicas como Instrumento para a Sustentabilidade da Alimentação Escolar”

Workshop realizado no âmbito do projeto Robust - Grupo de Trabalho – Abastecimento de proximidade para uma Alimentação Escolar Saudável - Data de realização de Workshop - 21 de Junho de 2021

Oradores convidados:

Rui Lima – Direção Geral da Educação

José Paulino – Divisão de Gestão e Qualificação Ambiental da Agência Portuguesa do Ambiente, I.P.

Nuno Cunha Rodrigues – Faculdade de Direito da Universidade de Lisboa

Objetivos do Workshop: Desenvolver conhecimentos práticos dirigidos aos técnicos dos departamentos de educação e contratação pública na introdução de critérios de qualidade, sustentabilidade e proximidade nos procedimentos de contratação pública explorando o seu potencial para:

- i) promover o padrão alimentar da “dieta mediterrânica;**
- ii) incentivar as compras publicas ecológicas;**
- iii) favorecer o abastecimento de proximidade através de circuitos curtos de distribuição.**

i) Com base nas apresentações do Dr. Rui Limas e comentários dos presentes conclui-se que:

- Não há um modelo de dieta Mediterrânica universal, mas um padrão adaptado ao contexto de cada país e/ou região;
- A promoção da dieta mediterrânica pode ser uma oportunidade para promover a alimentação local, a agricultura biológica e a cultura local.

Para o fazer colocam-se os seguintes desafios:

- A sustentabilidade económica, social e ambiental das refeições;
- A falta de nutricionistas nas escolas/ municípios;
- A diminuta capacidade de acesso a alimentos locais nas quantidades necessárias – o que pode ser resolvido através da fracionamento em lotes das compras publicas;
- A número elevado de refeições diárias servidas nos refeitórios escolares nacionais (aproximadamente 112 mil – dados de 2020) dificulta o recurso a alimentos de proximidade. Neste sentido a gestão direta das refeições escolares pelos municípios, segundo o modelo de uma cozinha em cada escola, pode um instrumento privilegiado para promover a alimentação local;

- A necessidade de minimizar o desperdício alimentar pelos custos que tal representa do ponto de vista económico, mas também ambiental;
- O peso do consumo de proteínas animal nas refeições escolares, acima da média recomendada pela OMS – mas cuja redução não reúne consenso por parte dos atores envolvidos, i.e., Confederação de pais, Ministério da Agricultura;
- O equilíbrio nutricional das refeições vegetarianas nomeadamente ao nível da vitamina B12;
- A falta de uma visão holística da alimentação, ou seja, existem muitas estratégias, mas sem que seja assegurada a coerência entre estas. É necessário pensar de forma mais estruturada dentro dos grupos de trabalho temáticos;
- A falta de sensibilidade das famílias em relação ao esforço de melhoria das ementas que está a ser feito pelo Ministérios da Educação e Saúde.

Por fim foram referidas algumas boas praticas municipais:

- Arcos de Valdevez – que introduziu a carne cachena nas ementas dos refeitórios escolares;
- Esposende – que promove as hortícolas e pescado locais nas ementas dos refeitórios escolares;
- Maia – introduziu o critério da qualidade e distancia no seus Cadernos de Encargos;
- Torres Vedras – promove os produtos locais. A iniciativa de TV foi apresentada no Workshop anterior ver: [Rede Rural Nacional - Disponíveis comunicações do workshop “Experiências de Abastecimento de Proximidade das Cantinas Escolares”](#);
- Viana do Castelo - introduziu o critério da distância no seus Cadernos de Encargos, como fator de promoção da produção local.

ii) Com base nas apresentações do Eng. José Paulino e comentários dos presentes sobre como incentivar as compras publicas ecológicas, conclui-se que:

- Nem sempre ser “amigo do ambiente” representa custos adicionais dado que o mercado tem vindo a adaptar-se e a maior eficiência na gestão de recursos apoia este desiderato;
- É preciso mais divulgação, disseminação do conhecimento nomeadamente em relação aos manuais de apoio às compras publicas ecológicas Produtos Alimentares (Março, 2019). Ver https://encpe.apambiente.pt/sites/default/files/documentos/Manual_GT5_Produtos_Alimentares_Servicos_Catering_Divulgacao.pdf
- É preciso mais ações de formação e sensibilização por parte de todos os atores envolvidos. Prevista uma sessão publica de apresentação dos resultados do ENCPE 2020 em 2021;
- Em relação à produção biológica confirma-se a falta de capacidade de resposta nacional em relação às quantidades necessárias, uma solução passaria por estabelecer valores mínimos de produtos biológicos nas ementas das cantinas escolares;
- O Estado deve ter um papel central de exemplo de boas praticas;

- É necessário introduzir nos cadernos de encargos novos conceitos tais como: circularidade; fim de vida; restauro; renovação; desperdício;
- As autarquias devem ser mais ativas no âmbito das Compras Públicas Alimentares;
- Mantem-se o desafio da reduzida participação dos atores/entidades no desenho dos Manuais de apoio às Compras Públicas, o que limita as recomendações finais. Propõem-se motivar os atores mostrando-lhe a mais valia da sua participação;
- O carácter voluntário do ENCRE 2020 é uma limitação à data, estando prevista a passagem progressiva ao carácter de obrigatoriedade;

Como potencialidades referiu-se que a “compras publicas ecológicas” são uma oportunidade para incentivar raças (carne) regionais, variedade autóctones, a sazonalidade e os mercados de proximidade. É igualmente uma oportunidade para a criação de emprego verde por exemplo através da criação de cozinhas descentralizadas.

iii) Com base nas apresentações do Dr. Nuno Cunha Rodrigues e comentários dos presentes conclui-se que para “favorecer o abastecimento de proximidade através de circuitos curtos de distribuição” deverá:

- Realizar-se uma prospeção de mercado para perceber o que o mercado local está apto a responder à procura, e.g. números de produtores locais e produtos, capacidade de abastecimento, planeamento da produção, etc.;
- A contratação publica deve ser utilizada de forma estratégica, para isto é necessário trabalhar mais e melhor as políticas horizontais, i.e. políticas ambientais e políticas sociais (interesse público);
- É necessário que as entidades adjudicantes sejam proactivas, não tendo receio de usar algum “experimentalismo jurídico”;
- Trabalhar de forma consistente e inovadora os cadernos de encargos e.g. determinação do objeto do contrato (referencia expressa à sustentabilidade ambiental, e alimentação saudável), especificações técnicas, condições de execução e mecanismo de fiscalização.

Como oportunidades para a promoção da economia local, previstas no novo CCP é de salientar:

- A divisão em lotes (artigo 46.A) é uma oportunidade que deve ser explorada. Para o fazer recomenda-se: não recorrer a lotes homogéneos; definir o número de lotes máximo a que cada concorrente pode responder; lotes geográficos;
- Devem ser explorados os critérios de proximidade, e.g., através da redução de CO2 no transporte;
- Trabalhar a motivação dos atores através do entendimento de quais os seus pontos de interesse (ganhos);
- Estimular os circuitos curtos (não de proximidade porque não se pode beneficiar claramente a produção local); comercio justo; produção ecológica;
- Apostar na economia circular, e.g. através das compras a granel (que reduz o uso de embalagens); redução de desperdício alimentar;

- Reforçar os critérios de promoção da sustentabilidade ambiental – um tema recorrente nas políticas Europeias;
- Recorrer aos pagamentos diretos ao subcontratante;
- Usar o menu escolar como um recurso para a adjudicação de determinado tipo de alimentos, e.g. produtos animais com nível de bem-estar elevado, aquacultura em produção ecológica, produtos com denominação de origem, etc.;
- Defende-se que a Alimentação Biológica deve ser considerada um bem essencial de uso corrente (artigo 36.n.3), baseado numa alimentação de qualidade superior.

Foi ainda referido pelos presentes que:

- Desde 2019 que temos esta "Lei n.º 34/2019 - Define os critérios de seleção e aquisição de produtos alimentares, promovendo o consumo sustentável de produção local nas cantinas e refeitórios públicos" como operacionalizar estes critérios de adjudicação no caderno de encargos?
- A definição de modelos/minutas de caderno de encargos era extremamente útil! Os serviços das entidades públicas têm sempre alguma relutância em inovar nestas questões. Devido a desconhecimento e algum receio do Tribunal de Contas.
- A Comissão está a preparar critérios obrigatórios para as CP ecológicas, na aplicação da estratégia "Farm to Fork".

Sobre estas questões recomenda-se a consulta das minutas facultadas no Workshop "Experiências do Abastecimento de Proximidade das Cantinas Escolares". Disponíveis aqui: <https://www.rederural.gov.pt/12-informacao/3657-disponiveis-comunicacoes-do-workshop-experiencias-de-abastecimento-de-proximidade-das-cantinas-escolares>

Lisboa, 7 de Julho 2021

Cecília Delgado

Faculdade de Ciências Sociais e Humanas. Universidade Nova de Lisboa. CICS.NOVA.NOVA-FCSH
ceciliadelgado@fcs.unl.pt
