

Ferramentas AproximaR

Guias, Boas Práticas e Site

catia.rosas@confagri.pt

Entidades Parceiras:



Cofinanciado:



OBJETIVO GERAL

1. Aumentar o conhecimento sobre CCA, nomeadamente “boas práticas” em Portugal e UE

2. Dinamização dos CCA em Portugal, através do desenvolvimento de guias de apoio à sua criação e de comercialização de produtos agroalimentares nestes circuitos.



OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Identificação, caracterização e mapeamento de “boas práticas” de modalidades de CCA em Portugal e na Europa (Cabazes, Venda na exploração, Mercados Locais de Produtores e Restauração coletiva);
 - Entrevistas presenciais para perceção dos principais problemas/entraves e vantagens/oportunidades;
- Desenvolvimento de 2 estudos de caso representativos de 2 modalidades de CCA na Região Saloia (MLP e RC)
- Desenvolvimento de guias de apoio à criação de CCA:
 - “Guia Geral” sobre as modalidades de CCA mais “ajustadas” às características socioeconómicas dos territórios;
 - “Guias por Modalidades de CCA” centrados nos procedimentos para a criação de CCA nessas modalidades.
- Desenvolvimento de guias de apoio à comercialização de produtos agroalimentares em CCA - Informar os produtores das exigências legais e processuais da transformação e comercialização de produtos agroalimentares em circuitos curtos:
 - produtos vegetais primários e transformados;
 - produtos animais primários e transformados.

<https://aproximar.rederural.gov.pt/>

CONCEITOS e FERRAMENTAS BASE

AproximaR -Produzir e Consumir Localmente

INÍCIO

PROJETO

EVENTOS

GLOSSÁRIO

FERRAMENTAS DE BASE

GUIA GERAL

CABAZES

MERCADO LOCAL DE
PRODUTORES

RESTAURAÇÃO
COLETIVA

PONTO DE VENDA NA
EXPLORAÇÃO

DEFINIÇÕES ADOPTADAS

A parceria AproximaR é alargada a várias organizações, tendo sido definidos critérios únicos de análise de CCA e de boas práticas em CCA no âmbito desta parceria, usados ao longo do projeto e nas publicações (p.e. Guias de Boas Práticas).

B | C | I | M | P | R | V

B

“Boa Prática” - prática boa que, tendo sido aplicada, alcançou bons resultados e que é, por isso, recomendada como modelo; experiência bem-sucedida, testada e validada, que foi replicada e merece ser partilhada a fim de o maior número de pessoas a possa adotar” (FAO, 2016¹), acrescida de alguns critérios adotados pelo AproximaR

- “Boas práticas” de modalidades de CCA em Portugal e EU (Cabazes, Venda na exploração, Mercados de Produtores e Restauração coletiva); ~ 30 validadas
 - Entrevistas presenciais (Vídeo) para perceção dos principais problemas/entraves e vantagens/oportunidades;
 - Desenvolvimento 2 estudos de caso

Aproximar -Produzir e Consumir Localmente

INÍCIO

PROJETO

EVENTOS

GLOSSÁRIO

FERRAMENTAS DE BASE

GUIA GERAL

CABAZES

MERCADO LOCAL DE PRODUTORES

RESTAURAÇÃO COLETIVA

PONTO DE VENDA NA EXPLORAÇÃO

GUIA DE APOIO | ESTUDO DE CASO | BOAS PRÁTICAS E OUTRAS EXPERIÊNCIAS [NACIONAIS E INTERNACIONAIS]

GUIA DE APOIO



Guia de Apoio

ESTUDO DE CASO

Mercado Local de Produtores – Sintra

Internacionais

Comunidade Valenciana – Corunha

Comunidade Valenciana – Valência

Galiza – Compostela

Galiza – Ourense

Nacionais

Mercado de Montemor-o-Novo : **Boa Prática** | **Vídeo**

Mercado de São Pedro do Sul <https://aproximar.rederural.gov.pt/>



Internacionais

As FoodCoop (Áustria)
Rede AMAP (França)

Nacionais

Carne Marinhoa : [Boa Prática](#) | [Vídeo](#)
[Prove](#)



Internacionais

Programa “Green Deal Cantines Durables” da Valónia
As Compras Públicas e a Restauração Coletiva: A Experiência da Eslovénia
Criação Sistema Alimentar Local - “Produtos Locais de Malopolska” -Polónia

Nacionais

Produtos locais nos refeitórios escolares de Arcos de Valdevez
Projeto Piloto Cantina Arouca Agrícola
Fornecimento de hortícolas nos refeitórios escolares (Canaviais, Évora)
Abastecimento de hortofrutícolas a cantinas de Évora
Rede Alimentar de Mértola – A Cozinha da Avó
Família! Hoje comi Bio! (S. Pedro do Sul)
Programa de Sustentabilidade na Alimentação Escolar (PSAE) (Torres Vedras) : [Boa Prática](#) | [Vídeo](#)
Programa Municipal de Alimentação Escolar (Viana do Castelo)
Da Nossa Terra (Penafiel)



Internacionais

Floriddia (Itália)
Haschahof (Áustria)
Saint Aignan (França)

Nacionais

Ervital, Castro Daire
Maria do Carmo Neto, Figueira da Foz : [Boa Prática](#) | [Vídeo](#)
Maria Flaminga, Tavira



Exemplos de Boas Práticas e Experiências

Cabaz

Nome: Cabaz Carne Marinhoa DOP

Concelhos das explorações dos produtores de carne Marinhoa: Águeda, Albergaria-a-Velha, Anadia,

Produto: Carne de bovino

Contactos: Quinta da Medela, Rua S. João, 68

Verdemilho 3810-455 Aveiro

Tlm.(+351) 969 832 062

Tel. (+351) 234 423 852

geral@marinhoa.pt

[Link Vídeo](#)

Venda na Exploração

Nome: Maria do Carmo Neto

Concelho: Figueira da Foz

Produtos: Hortícolas frescos e morango

Horário: Sexta-feira das 16:00 h às 19:00 h

Contactos: 963850490 | mcarmo.neto@sapo.pt | Facebook

<https://aproximar.rederural.gov.pt/>

- Desenvolvimento de guias de apoio à criação de CCA



GUIA PARA A CRIAÇÃO DE MERCADOS LOCAIS DE PRODUTORES (MLP)

Projeto AproximaR

GUIA PARA A CRIAÇÃO DE CCA NA MODALIDADE CABAZ

Projeto AproximaR

GUIA PARA A CRIAÇÃO DE UM PONTO DE VENDA NA EXPLORAÇÃO

Projeto AproximaR

GUIA PARA O ABASTECIMENTO DA RESTAURAÇÃO COLETIVA ATRAVÉS DE CIRCUITOS CURTOS

Projeto AproximaR

Objetivo:

Auxiliar na construção de CCA justos e solidários que apoiem pequenos e médios agricultores, a agricultura familiar, entidades públicas e da economia social e promovam as economias locais, fortalecendo a Soberania Alimentar do País.

Público-alvo:

Agricultores, a promotores do desenvolvimento rural, ao poder local, entidades públicas e da Economia Social e a todos os que pretendam dinamizar e/ou acompanhar estas iniciativas.

Aproximar, Produzir e Consumir Localmente



GUIA PARA A CRIAÇÃO DE MERCADOS
LOCAIS DE PRODUTORES (MLP)

Projeto AproximaR

Conteúdos:

- ✓ Conceitos básicos;
- ✓ Benefícios e dificuldades;
- ✓ Informação prática para a criação de um MLP
(ex. modelo de regulamentos interno);
- ✓ Boas práticas e exemplos.

Projecto AproximaR

GUIA PARA A CRIAÇÃO DE UM PONTO DE VENDA NA EXPLORAÇÃO

Projeto AproximaR

Venda na exploração - forma de comercialização versátil que se adapta a explorações com diferentes tipologias e modos de produção. Frequentemente associado ou complementa outras formas de escoamento (p.e. MLP ou cabazes).

Principais desafios:

- ❖ assegurar diversidade de produtos
- ❖ conciliar as tarefas de produção com as de comercialização
- ❖ estabelecer relações de proximidade com os consumidores
- ❖ conceber estratégias de captação e fidelização dos consumidores



Quadro 2 — Benefícios e pontos críticos da organização de CCA na modalidade Cabaz

Benefícios	Pontos críticos
Possibilidade de planear as sementeiras e outras operações culturais	Indispensabilidade de assegurar produção diversificada, fresca e de boa qualidade todo o ano
Reduzido investimento relativamente à criação de um ponto de venda	Indispensabilidade de assegurar produção regular todo o ano
Reduzido tempo de venda	Planeamento e gestão rigorosa da produção
Momento e duração do ato da venda pré-determinados	Planeamento e gestão rigorosa da comercialização

A restauração coletiva como **instrumento privilegiado** para **influenciar o processo de transição alimentar e dinamizar a economia local**, ao tocar **múltiplas dimensões da sustentabilidade**

- Dinamização e reorganização da oferta, tornando-a + sustentável e adequada à procura: **efeito económico, ambiental**
- Lugar privilegiado de concertação dos vários atores da cadeia de valor: **efeito de concertação e organização da oferta**
- Acesso de públicos-alvo a dietas mais saudáveis: **efeito social**
- Integração crescente das políticas públicas dirigidas ao sistema alimentar: **efeito estratégico e político**

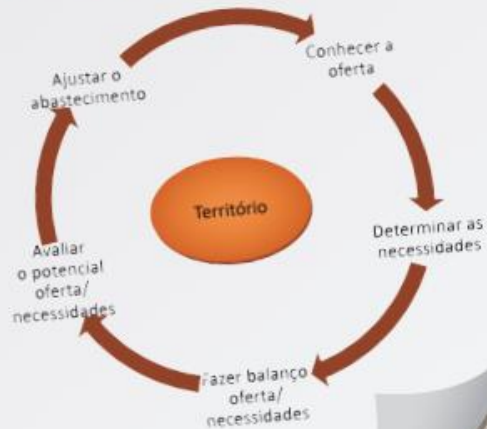
Destinatários:

- Decisores públicos (autarquias, escolas, hospitais...) e da Economia Social (ex: IPSS)
- Gestores e pessoal técnico responsáveis pelo planeamento e abastecimento da restauração coletiva

Objetivos:

- Dar a conhecer **instrumentos e métodos** que podem ser utilizados na **facilitação do aprovisionamento de proximidade da RC**
- **Divulgar informação** estruturada da **oferta alimentar**
- **Divulgar experiências nacionais** de abastecimento de proximidades da RC

Figura 3: Abastecimento de Proximidade
da Restauração Coletiva

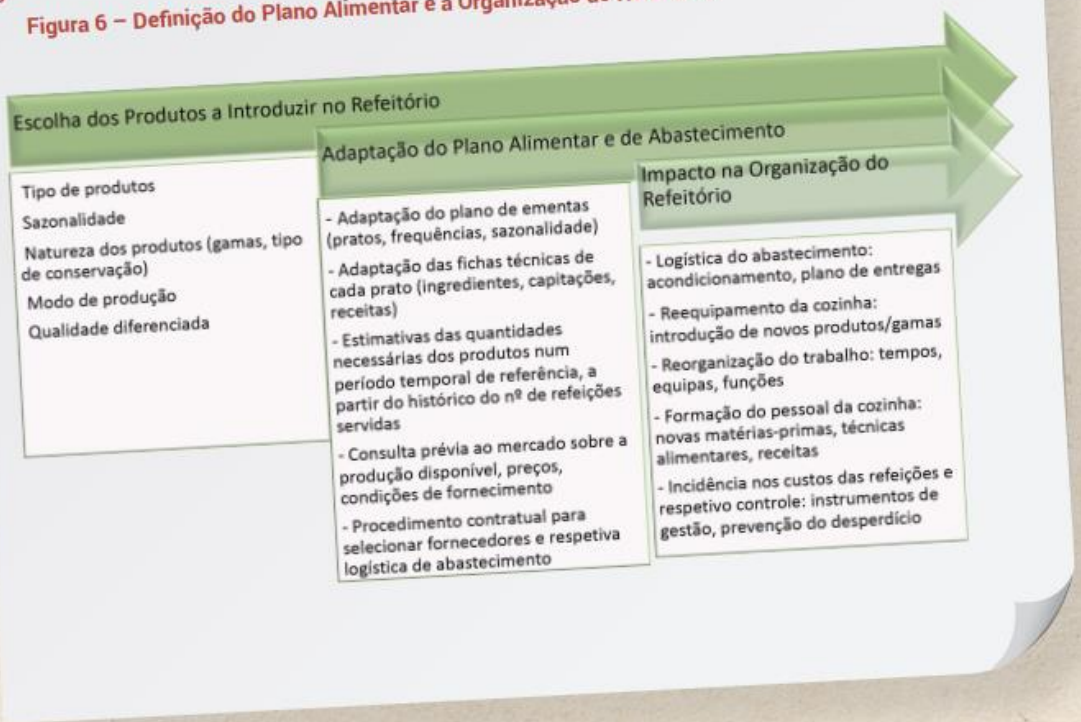


- **Diagnóstico da oferta local**, respetivas características técnicas e capacidade logística -> definição da estratégia de intervenção;
- **Diagnóstico das necessidades dos refeitórios e respetivas condições técnicas e humanas** -> tomadas de decisão de introdução de novos produtos e/ou de outros circuitos de abastecimento;
- Conhecer o **quadro legal das compras públicas** e **exemplificar a inclusão no caderno de encargos das condições de fornecimento** que **facilitem o acesso de produtores aos mercados públicos através de CCA** e que promovam uma **alimentação saudável e sustentável**.

GUIA PARA O ABASTECIMENTO DA RESTAURAÇÃO COLETIVA ATRAVÉS DE CIRCUITOS CURTOS

Projeto AproximaR

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



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

CRITÉRIO: QUALIDADE	
SAZONALIDADE dos hortícolas e da fruta frescos	Ligação com o objeto: qualidade nutricional; desenvolvimento sustentável
Especificações Técnicas	
Os seguintes frutas e hortícolas [<i>Lista a fornecer pela entidade adjudicante</i>] devem ser sazonais. [<i>Consulta ao calendário da sazonalidade</i>] [X]% das frutas e hortícolas fornecidos devem ser sazonais. [<i>Consulta ao calendário da sazonalidade</i>]	
Verificação: Ficha técnica do produto, com indicação da variedade, origem, calendário de produção e período de conservação	
Fator do Critério de Adjudicação	
Atribuição de pontos adicionais proporcionais a propostas que excedam a lista mínima ou a % exigidas de produtos sazonais [<i>Lista a fornecer pela entidade adjudicante</i>]	
Verificação: Ficha técnica do produto, com indicação da variedade, origem, calendário de produção e período de conservação	
FRESCURA dos produtos fornecidos em fresco (Frutas e hortícolas; carne, ovos, pescado)	Ligação com o objeto: qualidade nutricional e organoléptica

Desenvolvimento de guias de apoio à comercialização de produtos agroalimentares em CCA

AproximaR -Produzir e Consumir Localmente

INÍCIO

PROJETO

EVENTOS

GLOSSÁRIO

FERRAMENTAS DE BASE

GUIA GERAL

CABAZES

MERCADO LOCAL DE PRODUTORES

RESTAURAÇÃO COLETIVA

PONTO DE VENDA NA EXPLORAÇÃO

GUIAS



Guia Geral de Apoio à
Comercialização de
Produtos Animais e
Vegetais em CCA



Guia de Apoio à
Comercialização de
Produtos Vegetais
(Primários e
Transformados) em CCA



Guia de Apoio à
Comercialização de
Produtos Animais
(Primários e
Transformados) em CCA



Guia Geral de Apoio à
Comercialização de
Produtos Animais e
Vegetais em CCA

ENQUADRAMENTO FISCAL E CONTRIBUTIVO DE PEQUENOS AGRICULTORES O EMPRESÁRIO E A CRIAÇÃO DE EMPRESAS



IMPOSTO	AÇÃO	JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ
IRS	VALIDAÇÃO DE FATURAS NO PORTAL E-FATURA		25										
IRS	DECLARAÇÃO INVENTÁRIOS (CONTABILIDADE ORGANIZADA)	31											
IRS	INFORMAÇÃO EMPRESARIAL SIMPLIFICADA (SÓ PARA CONTABILIDADE ORGANIZADA)							15					
IRS	PAGAMENTO IRS - APURAMENTO COM VALOR A PAGAR								31				
IRS (+IVA)	DECLARAÇÃO DE INICIO DE ATIVIDADE (ANTERIOR AO EXERCÍCIO DA ATIVIDADE)	1											31
IRS (+IVA)	COMUNICAÇÃO DAS FATURAS EMITIDAS NO MÊS ANTERIOR	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12
IRS (+SS)	DECLARAÇÃO MODELO 3 E ANEXO SS (DECLARAÇÃO ANUAL RENDIMENTOS CAT. B)				1		30						
IVA (+IRS)	DECLARAÇÃO DE INICIO DE ATIVIDADE (ANTERIOR AO EXERCÍCIO DA ATIVIDADE)	1											31
IVA (+IRS)	COMUNICAÇÃO DAS FATURAS EMITIDAS NO MÊS ANTERIOR	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12
IVA	DECLARAÇÃO DE ALTERAÇÕES - FIM DE ISENÇÃO DO ART. 53º CIVA, PARA QUEM ULTRAPASSOU 12.500€ DE VOLUME DE NEGÓCIOS NO ANO ANTERIOR	31											
IVA	DECLARAÇÃO TRIMESTRAL (VOLUMES DE NEGÓCIOS < 650.000€)		20			20			20			20	
IVA	PAGAMENTO DO IVA APURADO		25			25			25			25	
IVA	DECLARAÇÃO MENSAL (VOLUMES DE NEGÓCIOS > 650.000€)	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20
IVA	PAGAMENTO DO IVA APURADO	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25
IRS (+SS)	DECLARAÇÃO MODELO 3 E ANEXO SS (DECLARAÇÃO ANUAL RENDIMENTOS CAT. B)				1		30						
SS	DECLARAÇÃO DOS RENDIMENTOS DO TRIMESTRE ANTERIOR	31			31			31			31		
SS	PAGAMENTO DAS CONTRIBUIÇÕES PARA A SEGURANÇA SOCIAL DO MÊS ANTERIOR	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20
IMI	1ª PRESTAÇÃO + 2ª E 3ª, CASO O PAGAMENTO ESTEJA SUJEITO A FRACIONAMENTO					31			31			30	

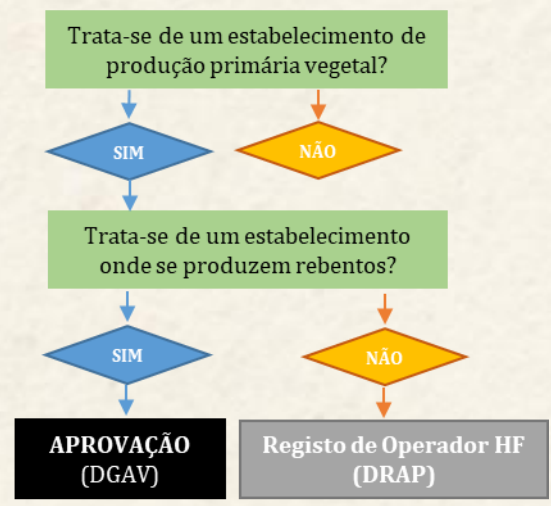


Guia de Apoio à Comercialização de Produtos Vegetais (Primários e Transformados) em CCA

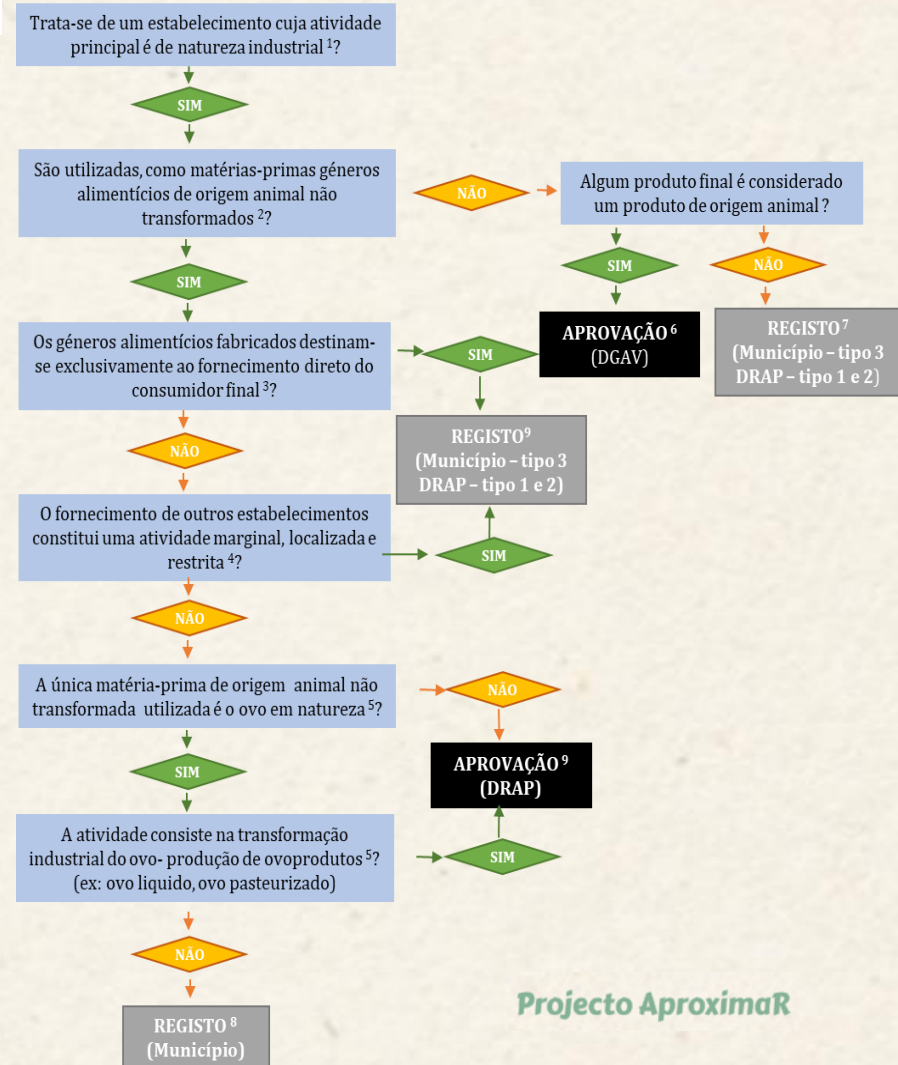


Guia de Apoio à Comercialização de Produtos Animais (Primários e Transformados) em CCA

Estabelecimentos Sector Alimentar PRODUÇÃO PRIMÁRIA VEGETAL



Estabelecimentos Sector Alimentar INDÚSTRIA



Os limites de produção em Prédios urbanos destinados a habitação

CAE	Atividade exercida	Prédio urbano destinado a habitação	Com Limites anuais de produto acabado
10130	Preparação e conservação de produtos à base de carne e preparação de enchidos, ensacados e similares	✓	2 000 kg
10310	Preparação e conservação de batatas	✓	5 000 kg
10392	Preparação de frutos secos e secados, incluindo os silvestres	✓	5 000 kg
10393	Preparação de doces, compotas, geleias e marmelada	✓	5 000 kg
10394	Descasque e transformação de frutos de casca rija comestíveis	✓	5 000 kg
10395	Preparação e conservação de frutos e de produtos hortícolas	✓	5 000 kg
10510	Indústrias do leite e derivados	✓	12 000 l
10520	Preparação de gelados e sorvetes	✓	1 500 kg
10711	Fabrico de pão e produtos afins do pão	✓	8 000 kg
10712	Fabrico de bolos, doçaria e confeitos	✓	5 000 kg
10822	Fabricação de produtos de confeitaria	✓	5 000kg
10840	Preparação de plantas aromáticas, condimentos e temperos(incluindo produção de vinagre)	✓	1 500 kg
11011 *	Fabricação de aguardentes preparadas	✓	1 500 l
11013	Produção de licores, xaropes e aguardentes não víquicas	✓	1 500 l
11021	Produção de vinhos comuns e licorosos	✓	2 500 l
11030 *	Produção de cidra e outros produtos fermentados de frutos	✓	2 500 l
11050	Fabricação de cerveja	✓	2 500 l

Venda de pequenas quantidades

- Ovos | mel | leite de vaca cru |
- aves de capoeira | lebres, coelhos |
- aves de caça de criação |
- peças de caça e carne de caça selvagem

<https://aproximar.rederural.gov.pt/>

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Identificação, caracterização e mapeamento de “boas práticas” de modalidades de CCA em Portugal e na Europa (Cabazes, Venda na exploração, Mercados Locais de Produtores e Restauração coletiva);
 - Entrevistas presenciais para perceção dos principais problemas/entraves e vantagens/oportunidades;
- Desenvolvimento de 2 estudos de caso representativos de 2 modalidades de CCA na Região Saloia (MLP e RC)
- Desenvolvimento de guias de apoio à criação de CCA:
 - “Guia Geral” sobre as modalidades de CCA mais “ajustadas” às características socioeconómicas dos territórios;
 - “Guias por Modalidades de CCA” centrados nos procedimentos para a criação de CCA nessas modalidades.
- Desenvolvimento de guias de apoio à comercialização de produtos agroalimentares em CCA - Informar os produtores das exigências legais e processuais da transformação e comercialização de produtos agroalimentares em circuitos curtos:
 - produtos vegetais naturais e transformados;
 - produtos animais naturais e transformados.

<https://aproximar.rederural.gov.pt/>

AGRADEÇO A VOSSA ATENÇÃO

Ferramentas AproximaR

Guias, Boas Práticas e Site

catia.rosas@confagri.pt

<https://aproximar.rederural.gov.pt/>

Entidades Parceiras:



Cofinanciado:

