Projeto de Lei n.º 13/XIII/1.ª (PEV) - Preferência pela produção alimentar local nas cantinas públicas

Projeto de Lei 58/XIII/1.ª (BE) - Promoção do acesso a produtos da agricultura de produção local às cantinas públicas

Projeto de Lei 66/XIII/1.ª (PAN) - Transição para uma alimentação mais saudável e sustentável nas cantinas públicas, com recurso a produtos de agricultura local e biológica

Projeto de Lei 71/XIII/1.ª (PS) - Consagra um regime de seleção de produtos alimentares em cantinas e refeitórios públicos

QUADRO COMPARATIVO DAS INICIATIVAS LEGISLATIVAS

PJL 13/XIII (PEV)	PJL 58/XIII (BE)	PJL 66/XIII (PAN)	PJL 71/XIII (PS)	TEXTO CONJUNTO
Artigo 1.º **Objeto**	**Artigo 1.º** **Objeto**	**Artigo 1.º** **Objeto**	**Artigo 1.º** **Objeto**	**Artigo 1.º** **Objeto**
O presente diploma determina a utilização de, pelo menos, 60% de produtos alimentares de origem local nas cantinas públicas, com vista à dinamização da produção local, com todos os benefícios associados de ordem ambiental, social e económica.	A presente lei promove o acesso a produtos da agricultura de produção local às cantinas públicas.	A presente lei visa a transição para uma alimentação mais saudável e sustentável nas Cantinas Públicas, através da preferência por produtos de origem local e biológica.	1 - A presente lei define critérios de seleção e aquisição de produtos alimentares em cantinas e refeitórios públicos. 2 – A presente lei aplica-se ainda à seleção e aquisição de produtos para consumo pelos trabalhadores ou utentes das entidades referidas no número anterior, ainda que o fornecimento de refeições não seja realizado em cantinas ou refeitórios públicos.	A presente lei define critérios de seleção e aquisição de produtos alimentares em cantinas e refeitórios públicos, promovendo o consumo sustentável de produção local e de várias modalidades de produção certificada

Artigo 2.º Âmbito	Artigo 2.º Âmbito de aplicação	Artigo 2.º Definições	Artigo 2.º Cantinas e refeitórios públicos	Artigo 2.º Âmbito de aplicação
A regra determinada no artigo anterior aplica-se às cantinas ou refeitórios dos serviços e organismos da Administração Pública, central, regional e local, bem como dos institutos públicos que revistam natureza de serviços personalizados ou de fundos públicos.	A presente lei aplica-se às regras de contratação de alimentos das cantinas públicas.	Para efeitos do disposto na presente lei, entende-se por: a) Cantina Pública: todas as unidades de restauração afectas ao sector público, como é o caso das cantinas escolares e universitárias, unidades hospitalares, estabelecimentos prisionais, lares, dos órgãos de soberania, autarquias, serviços sociais da administração pública, central regional e local e em todas as outras que não estando aqui elencadas, sejam financiadas por fundos públicos. b) Alimentos de produção local: produtos alimentares cuja fase de produção e distribuição foi desenvolvida na sua totalidade numa área geográfica próxima do local de fornecimento, com referência ao mapa NUTS II, aprovado pelo Decreto-Lei 46/89 de 15 de Fevereiro. c) Alimentos de produção biológica: A produção biológica é um sistema global de gestão das explorações agrícolas e de produção de géneros alimentícios que combina as melhores práticas ambientais, um elevado nível de	Consideram-se cantinas e refeitórios públicos, para efeitos da presente lei, todos aqueles cuja gestão, direta ou através de concessão de exploração, seja assegurada por pessoas coletivas públicas, nomeadamente: a) O Estado; b) As Regiões Autónomas; c) As autarquias locais; d) Os institutos públicos; e) As entidades públicas empresariais; f) As fundações públicas; g) As associações públicas.	Para efeitos do disposto na presente lei, consideram-se cantinas e refeitórios públicos todos aqueles cuja gestão seja assegurada pelos serviços e organismos da administração central, regional e local, bem como das instituições de ensino superior público, dos institutos públicos que revistam a natureza de serviços personalizados ou de fundos públicos.

		biodiversidade, a preservação dos recursos naturais, a aplicação de normas exigentes em matéria de bem-estar dos animais e método de produção em sintonia com a preferência de certos consumidores por produtos obtidos utilizando substâncias e processos naturais, de acordo com o disposto no Regulamento (CE) n.º 834/2007 do Conselho, de 28 de Junho de 2007.		
Artigo 3.º **Princípios**	**Artigo 3.º** **Definições**	**Artigo 3.º** **Gestão dos alimentos pelas cantinas públicas**	**Artigo 3.º** **Critérios de seleção de produtos alimentares em cantinas públicas**	**Artigo 3.º** **Critérios de seleção de produtos alimentares em cantinas públicas**
1. Na aquisição de bens alimentares para confeção de refeições nas cantinas públicas dá-se preferência aos produzidos na região de implantação da respetiva unidade de restauração e, se o fornecimento não for possível, dá-se preferência a produtos alimentares produzidos no país. 2. A impossibilidade de fornecimento à escala traçada no número anterior deve ser devidamente sustentada, por método a definir pelo Governo. 3. A aquisição de produtos alimentares em cantinas públicas tem em conta a	Para efeitos do disposto na presente lei, entende-se por: a) Cantina pública: unidades de restauração afetas ao setor público no ensino obrigatório, no ensino superior, em unidades hospitalares, em estabelecimentos prisionais, em órgãos de soberania, autarquias, serviços sociais da administração pública, central regional e local e noutras entidades financiadas maioritariamente por fundos públicos; b) Alimentos de produção local: produtos alimentares cujas fases de produção foram na	1. Na contratação dos serviços de fornecimento de produtos alimentares para confeção das refeições em cantinas públicas deve ser tomado em conta o disposto no artigo 1.º do presente diploma, o que deverá ocorrer da seguinte forma: a) Pelo menos 60% do montante despendido na compra de produtos alimentares deve ser produção local, com referência ao disposto na alínea b), do artigo 2.º; b) Sempre que não for possível cumprir o disposto na alínea precedente, por	1 – A seleção e aquisição de produtos alimentares para consumo em cantinas e refeitórios públicos ou para fornecimento de refeições pelas entidades referidas no artigo 2.º, pondera obrigatoriamente a sua qualidade, origem e impacto ambiental, nos termos referidos na presente lei. 2 – O disposto no número anterior não prejudica a aplicação de outros regimes jurídicos, nem a definição de outros critérios de seleção de produtos alimentares, nomeadamente aqueles que	1 – A seleção e aquisição de produtos alimentares para consumo em cantinas e refeitórios públicos ou para fornecimento de refeições pelas entidades referidas no artigo 2.º, pondera obrigatoriamente a sua qualidade, origem e impacto ambiental, nos termos referidos na presente lei. 2 – O disposto na presente lei não prejudica a aplicação de outros regimes jurídicos, nem a definição de outros critérios de seleção de produtos alimentares, nomeadamente aqueles que decorram das

diversificação e o equilíbrio das dietas alimentares. 4. Por produção regional ou nacional entendem-se os bens alimentares que tenham sido produzidos, em todas as suas fases de produção, na escala de circunscrição territorial respetiva.	totalidade desenvolvidas numa área geográfica próxima da implementação da respetiva cantina pública.	impossibilidade justificada, deverá recorrer-se a produtos de origem nacional; c) Só se deverá recorrer à importação de produtos alimentares nos casos em que as necessidades sejam insusceptíveis de suprimento pela aquisição de produtos nacionais; d) Pelo menos 15% do montante despendido na compra de produtos alimentares deve ser de produção em modo biológico. 2. Deve ser dada preferência a produtos saudáveis, ricos em nutrientes e de alta qualidade, em detrimento de produtos alimentares que representem um risco para a saúde, como é o caso das carnes processadas, ou demais alimentos com excesso de sal ou açucar. 3. Deve ainda ser dada preferência às variedades agrícolas tradicionais, por forma a inverter a situação atual de contínua perda de biodiversidade genética agrícola e, defender a nossa segurança alimentar.	decorram das necessidades do serviço prestado pela entidade que gere ou concessiona a exploração da cantina ou refeitório ou é responsável pelo fornecimento de refeições. 3 – O peso a atribuir aos critérios constantes da presente lei não pode ser inferior a 10 pontos percentuais do total dos critérios a ponderar.	necessidades do serviço prestado pela entidade que gere ou concessiona a exploração da cantina ou refeitório ou é responsável pelo fornecimento de refeições. 3 – A impossibilidade de aplicação do disposto na presente lei, por força de regime jurídico setorial, de especiais exigências técnicas ou da inexistência de produtos com as características dela constantes, dever ser especialmente fundamentada.

Artigo 4.º Percentagem	Artigo 4.º Regras de contração das cantinas públicas	Artigo 4.º Período de transição	Artigo 4.º Qualidade	Artigo 4.º Origem e impacto ambiental
A percentagem referida no artigo 1.º do presente diploma é aferida em função dos montantes despendidos na aquisição dos produtos alimentares por unidade de cantina.	1 - Nos contratos de aquisição de produtos alimentares para cantinas públicas é tida em conta a distância de produção, o custo ambiental e as despesas de transporte dos produtos alimentares resultando: a) numa percentagem igual ou superior a 60% do valor dos produtos alimentares adquiridos serem de produção na região onde se insere a respetiva cantina; b) em caso de impossibilidade justificada de cumprimento da norma da alínea anterior, essa percentagem será completada com recurso a produtos alimentares de produção nacional. c) o recurso à importação é admitido nos casos em que as necessidades não podem ser supridas pela oferta local e nacional. 2 - Nos referidos contratos é também dada a preferência a produtos certificados de produção integrada, modo de produção biológico,	As percentagens mencionadas do artigo 3.º, deverão ser gradualmente aumentadas, o que deverá ocorrer da seguinte forma: a) Três anos após a entrada em vigor do presente diploma, a percentagem de produtos de origem local deve ser de pelo menos 70% e a dos alimentos produzidos em modo biológico deve ser de pelo menos 25%; b) A percentagem dos alimentos produzidos em modo biológico deve continuar a aumentar, 25% em cada período de três anos, até chegar aos 100%.	A seleção de produtos para consumo em cantinas e refeitórios públicos ou para fornecimento de refeições pelas entidades referidas no artigo 2.º pondera obrigatoriamente a aquisição de produtos detentores de certificação através de um dos seguintes regimes públicos de qualidade certificada, decorrentes dos Regulamentos do Conselho n.º 510/2006 (CE), de 20 de Março e 834/2007 (CE), de 28 de Junho: a) Produção Integrada (PRODI); b) Proteção Integrada (PI) c) Modo de Produção Biológico (MPB), d) Denominação de Origem Protegida (DOP), e e) Indicação Geográfica Protegida (IGP).	1 - A seleção de produtos de origem local, regional, nacional e comunitária para consumo em cantinas e refeitórios públicos ou para fornecimento de refeições pelas entidades referidas no artigo 2.º pondera obrigatoriamente a aquisição de produtos que revelem: a) Menores custos logísticos e de distribuição; b) Menor impacto no meio ambiente devido à distância, ao transporte e às embalagens, valorizando-se de forma mais intensa a produção que tenha todas as suas fases de produção no território da NUTIII do local de consumo ou em NUTIII adjacente; c) Modo de produção biológica (MPB) ou outro modo de produção sustentável. 2 – Nos refeitórios e cantinas dos estabelecimentos de ensino, pode ainda ser dada preferência à aquisição de produtos que promovam a educação alimentar ou a

	denominação de origem protegida, indicação geográfica protegida ou proteção integrada.			difusão de informação quanto à realidade produtiva local, no que respeita ao conhecimento dos produtos e a sua origem. 3 – O peso a atribuir aos critérios constantes referidos nos números anteriores não pode ser inferior a 10 pontos percentuais do total dos critérios a ponderar.
Artigo 5.º **Fiscalização** A fiscalização do cumprimento do estabelecido no presente diploma compete à Autoridade de Segurança Alimentar e Económica.	**Artigo 5.º** **Recolha e distribuição** São criadas centrais sub-regionais, tendo como referência a NUTS III, para recolha, controlo, embalagem e distribuição de produtos agrícolas com origem na agricultura familiar.	**Artigo 5.º** **Formação** Os técnicos responsáveis pelos Serviços de Alimentação e produção de refeições das instituições públicas, deverão estar sensibilizados, formados e capacitados para a elaboração de capitações, fichas técnicas e de ementas, no sentido do fornecimento adequado das refeições.	**Artigo 5.º** **Origem e impacto ambiental** 1 - A seleção de produtos de origem local, regional, nacional e comunitária para consumo em cantinas e refeitórios públicos ou para fornecimento de refeições pelas entidades referidas no artigo 2.º pondera obrigatoriamente a aquisição de produtos que revelem: a) Menores custos logísticos e de distribuição; b) Menor impacto no meio ambiente devido à distância, ao transporte e às embalagens. 2 – Nos refeitórios e cantinas dos estabelecimentos de ensino, pode ainda ser dada preferência à aquisição de produtos que promovam a educação alimentar ou a difusão de informação	**Artigo 5.º** **Qualidade** 1 - A seleção de produtos para consumo em cantinas e refeitórios públicos ou para fornecimento de refeições pelas entidades referidas no artigo 2.º pondera obrigatoriamente a aquisição de produtos provenientes de explorações com estatuto de Agricultura Familiar ou detentores de certificação através de um dos seguintes regimes públicos de qualidade certificada, decorrentes dos Regulamentos do Conselho n.º 510/2006 (CE), de 20 de março e 834/2007 (CE), de 28 de junho: a) Produção Integrada (PRODI); b) Proteção Integrada (PI),

			quanto à realidade produtiva local, no que respeita ao conhecimento dos produtos e a sua origem.	c) Modo de Produção Biológico (MPB); d) Denominação de Origem Protegida (DOP); e e) Indicação Geográfica Protegida (IGP). 2 – O peso a atribuir aos critérios constantes referidos nos números anteriores não pode ser inferior a 5 pontos percentuais do total dos critérios a ponderar.
Artigo 6.º **Relatório anual** Com o objetivo de conhecer e tornar público os efeitos sobre as economias locais da aplicação do presente diploma, o Governo elabora um relatório anual que relate o comportamento da totalidade das cantinas públicas em cumprimento das regras determinadas na presente lei.	**Artigo 6.º** **Regulamentação** O Governo regulamenta a presente Lei no prazo de 60 dias após a sua entrada em vigor.	**Artigo 6.º** **Fiscalização** Sem prejuízo das competências atribuídas por lei a outras entidades, compete, em especial, à Autoridade de Segurança Alimentar e Económica assegurar a fiscalização do cumprimento das normas constantes do presente diploma.	**Artigo 6.º** **Gestão direta** Nos casos em que a gestão das cantinas ou refeitórios seja assegurada diretamente por uma entidade referida no artigo 2.º, compete aos serviços desta assegurar a ponderação dos critérios referidos nos artigos anteriores no procedimento de aquisição de produtos alimentares.	**Artigo 6.º** **Gestão direta** Nos casos em que a gestão das cantinas ou refeitórios seja assegurada diretamente por uma entidade referida no artigo 2.º, compete aos serviços desta assegurar a ponderação dos critérios referidos nos artigos anteriores no procedimento de aquisição de produtos alimentares.
Artigo 7.º **Regulamentação**	**Artigo 7.º** **Entrada em vigor**	**Artigo 7.º** **Contraordenações** Constitui contraordenação punível com coima, cujo montante deve	**Artigo 7.º** **Concessão de exploração** Nos casos em que a gestão das cantinas ou refeitórios, ou o	**Artigo 7.º** **Concessão de exploração** Nos casos em que a gestão das cantinas ou refeitórios, ou

A regulamentação do presente diploma é feita pelo Governo no prazo de 100 dias.	O presente diploma entra em vigor 60 dias após a sua publicação.	ser fixado nos termos do regime geral das contraordenações.	fornecimento de refeições, é assegurada através da concessão de exploração a terceiros, as peças dos procedimentos de formação de contratos devem assegurar a ponderação dos critérios referidos nos artigos 4.º e 5.º na execução do contrato pelo concessionário.	o fornecimento de refeições, é assegurada através da concessão de exploração a terceiros, as peças dos procedimentos de formação de contratos devem assegurar a ponderação dos critérios referidos nos artigos 4.º e 5.º na execução do contrato pelo concessionário.
Artigo 8.º **Entrada em vigor** O presente diploma entra em vigor 60 dias após a sua publicação.		**Artigo 8.º** **Regulamentação** O Governo regulamenta a presente Lei no prazo de 60 dias após a sua entrada em vigor.	**Artigo 8.º** **Sistema Nacional de Compras Públicas** Compete à Entidade de Serviços Partilhados da Administração Pública, I.P., assegurar a implementação da presente lei no Sistema Nacional de Compras Públicas em relação às entidades referidas no artigo 2.º que a ele aderiram, nomeadamente no quadro da negociação e renegociação de acordos-quadro de refeições confecionadas.	**Artigo 8.º** **Sistemas partilhados de compras públicas** 1- Compete à Entidade de Serviços Partilhados da Administração Pública, I.P., assegurar a implementação da presente lei no Sistema Nacional de Compras Públicas em relação às entidades referidas no artigo 2.º que a ele aderiram, nomeadamente no quadro da negociação e renegociação de acordos-quadro de refeições confecionadas. 2 – As demais plataformas públicas de contratação devem igualmente adotar medidas que assegurem a implementação da presente lei.

		Artigo 9.º **Entrada em vigor** O presente diploma entra em vigor 60 dias após a sua publicação.	**Artigo 9.º** **Entrada em vigor** A presente lei entra em vigor 90 dias após a sua publicação.	**Artigo 9.º** **Formação** Os técnicos responsáveis pelos Serviços de Alimentação e produção de refeições das instituições públicas, devem estar sensibilizados, formados e capacitados para a elaboração de capitações, fichas técnicas e de ementas, no sentido do fornecimento adequado das refeições
				Artigo 10.º **Relatório anual** Com o objetivo de conhecer e tornar público os efeitos sobre as economias locais da aplicação a presente lei, o Governo elabora um relatório anual sobre o seu impacto, devendo as entidades responsáveis pela gestão de refeitórios e cantinas remeter ao membro do Governo responsável pela área da Agricultura informação sobre a aplicação dos critérios previstos na presente lei nos espaços sob sua responsabilidade.

				Artigo 11.º **Regulamentação** O Governo assegura a regulamentação da presente Lei no prazo de 60 dias após a sua entrada em vigor.
				Artigo 11.º **Disposição transitória** De forma a assegurar uma transição gradual para o novo regime, durante os anos de 2020 e 2021, os valores referidos no n.º 3 do artigo 4.º e no n.º 2 do artigo 5.º são os seguintes: a) 8 pontos percentuais para os critérios do artigo 4.º e 3 pontos percentuais para os critérios do artigo 5.º, em relação aos procedimentos a abrir no ano de 2021; **b)** 9 pontos percentuais para os critérios do artigo 4.º e 4 pontos percentuais para os critérios do artigo 5.º, em relação aos procedimentos a abrir no ano de 2022.

				Artigo 13.º **Entrada em vigor** A presente lei entra em vigor 90 dias após a sua publicação