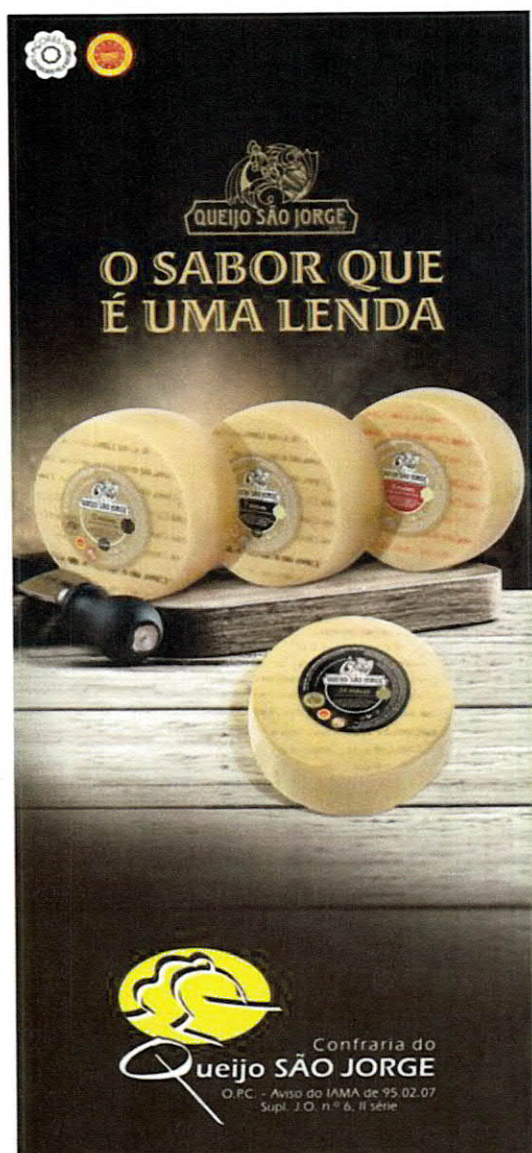




Handwritten signature or initials in blue ink.

PLANO E ORÇAMENTO PARA 2023



TRADIÇÃO...

TRABALHO...

PROGRESSO...

INTRODUÇÃO:

A Confraria do Queijo São Jorge é uma associação científica e cultural, que apresenta duas vertentes de extrema importância (Lúdica e Técnica), ambas direccionadas para a preservação e promoção da exímia qualidade característica do Queijo São Jorge - DOP.

Deste modo, apresenta-se como Confraria do Queijo São Jorge (Componente Lúdica), quando o seu principal propósito diz respeito à defesa, promoção e dignificação da Denominação de Origem Protegida - Queijo São Jorge, bem como da respectiva Região Demarcada (ilha de S.Jorge).

Para além das atribuições habituais nesse tipo de associação, como acima referido, na sua Componente Técnica, esta Confraria acumula a grande responsabilidade de proceder de acordo com as normas e regulamentos aplicáveis à certificação e controlo dos queijos produzidos pelos produtores da Região Demarcada, apresentando-se assim como um Organismo Privado de Controlo e Certificação (OPC).

No dia 19-08-2016 a Confraria do Queijo São Jorge, Organismo Privado de Controlo e Certificação do Queijo São Jorge-DOP, ficou ACREDITADA pelo Instituto Português de Acreditação (IPAC), segundo o referencial NP EN ISO/IEC 17065 de 2014.

O OPC (Confraria) presta serviços de certificação de forma imparcial e não discriminatória, podendo candidatar-se ao mesmo, qualquer organização com a sua atividade de produção de queijo no âmbito da região demarcada.



OBEJECTIVOS:

- Manter a ACREDITAÇÃO pelo Instituto Português de Acreditação (IPAC), segundo o referencial NP EN ISO/IEC 17065 de 2014
- Cumprir o Plano de Controlo (recolha de amostras na comercialização e envio para análises Microbiológicas e Físico-Químicas em Laboratório independente e posterior rastreabilidade das mesmas)
- Realizar auditorias aos produtores de queijo São Jorge
- Formar novos provadores e reciclar os existentes
- Realizar aproximadamente 105 provas de queijos
- Disponibilizar formação profissional
- Promover e divulgar o Queijo São Jorge
- Continuar com atividade Lúdica 23 de Abril
- Festival do Queijo São Jorge
- Participar em algumas entronizações a nível nacional.

PREVISÃO DE CUSTOS 2023

Fornecimentos E Serviços Externos	34 824,30
Trabalhos especializados	500,00
Acreditação IPAC	6 700,00
Publicidade	195,00
Honorários	1 200,00
Conservação e reparação	125,00
Material de escritório	421,00
Artigos p oferta	90,00
Electricidade	782,50
Combustíveis	743,00
Água	165,00
Deslocações, estadas e transportes	1 487,00
Comunicação	940,80
Limpeza, higiene e conforto	125,00
Despesas c/ cerimónias iniciáticas	2 500,00
Despesas c/ certificação Queijo S Jorge	2 000,00
Provedores	12 500,00
Festival do Queijo	2 500,00
Participação Congressos	850,00
Campanhas de Promoção Queijo S Jorge	1 000,00
Gastos com O Pessoal	38 693,10
Remunerações do pessoal	31 865,00
Encargos sobre remunerações	6 390,00
Seguro de acidentes de trabalho	358,10
Medicina do trabalho	80,00
Gastos de Depreciação e de Amortização	262,71
Equipamento Administrativo	262,71
Outros Gastos E Perdas	623,65
Imposto de selo deduzido pelos bancos	3,65
Federação Portuguesa das Confrarias Gastronómicas	400,00
Adeliaçor	60,00
Ceuco	160,00
Gastos E Perdas de Financiamento	138,41
Despesas bancárias	62,40
Total das despesas	74 542,17

RENDIMENTOS	
Prestações de Serviços	78 500,00
Certificação de queijo	73 500,00
Subsídios	
Secretaria Agricultura	5 000,00
RESULTADOS	3 957,83

Nota Final:

A Confraria do Queijo São Jorge enquanto Entidade Certificadora do Queijo São Jorge, agradece a todos os intervenientes, nomeadamente aos Provadores, Agrupamento de Produtores (Uniqueijo), Produtores de Queijo São Jorge, Técnicos envolvidos e restantes Entidades, pelo empenho e profissionalismo demonstrado ao longo deste tempo e que fazem com que o Queijo São Jorge seja reconhecido como um dos melhores queijos Portugueses e Europeus feitos com leite cru de vaca.

Beira, 29 de Dezembro de 2022

