

dariacordar[®]
associação contra o desperdício





How it all started

In Portugal, until recently, prepared food or meals - even if never served and in perfect condition - had to be disposed of, due to safety and hygiene constraints. The situation was caused by the consensual understanding of the available legislation, of being forbidden to recover such food.

That amounted to around 50.000 meals wasted daily!

Such legal restriction combined with the current economical and social context enhanced an already very alarming big picture.



Dariacordar

In 2008, António Costa Pereira, a socially responsible citizen, shocked by the huge quantity of food wasted, decided to attempt to change the status quo.

It was a long path to cross, petitioning and contacting the authorities until the recognition, at the end of 2010, that legislation was being misinterpreted and that, by taking appropriate measures, it was allowed to recover untouched meals.

In January 2011, ACP along with other motivated citizens founded DariAcordar, a non profit and volunteer membership organization, dedicated to prevent all types of wasting, with the fight against food waste as its most important and pressing goal.





In order to fulfill the appropriate requirements to obtain legal clearance, DariAcordar - with the close collaboration of ASAE (national agency for the regulation and supervision of food safety and quality) - established checklists of safety procedures to collect, store and transport all types of food.

Furthermore, there was a training session at ASAE's facilities where its experts demonstrated to the invited participants (future donors) the correct way to follow the safety standards.

After complying with all due requirements, the objective was finally achieved - **it is now possible to legally recover food waste.**





At the same time, DariAcordar worked on the legal instruments and appropriate documents to celebrate protocols with every partner and stakeholder on the process.

Dariacordar aims to reach its goal by reallocating available resources and knowhow to produce results which can be observed and measured from several perspectives, from the social to the environmental one.

It also promotes, among common citizens, a more dynamic and responsible attitude towards all issues that can be solved or minimized by a combination of motivation, creativity and hard work.





- Contribute to develop more equitable and sustainable living conditions for the community and a better future outlook

- Avoid unnecessary costs and spare financial resources that can be used elsewhere for different purposes

Social

Economical

dariacordar[®]
associação contra o desperdício

Citizenship

Environment

- Demonstrate how citizens can, with a new mind-set, create synergies and use available resources to minimize the effects of adverse conditions

- Reduce environmental damage caused by waste and its disposal system



Movimento Zero Desperdício

Movimento Zero Desperdício, a national anti-waste campaign, had its kick-off in April 2012, after a successful pilot released in January the same year.

The model developed by Zero Desperdício consists on providing a hub that connects all entities, thus facilitating clear communication, and in the designing of a net using only existing elements - now organized into donors and receivers – to speedily and safely move food surplus from donors to welfare institutions where there is food shortage and many people in need.

This network operates under the endorsement of the City Council who assumes the role of identifying the eligible institutions to be the receivers of the meals coming from near Zero Desperdício donors.





The municipal framework of the model, which facilitates the implanting of Zero Desperdício locally, is also one of the factors that – along with the geographical spread of donors – better contributes to simplify the replication process all over the country.





Donors





Media and awareness raising campaign





Facebook

facebook  Pesquisa pessoas, locais e coisas  Encontrar amigos

PORTUGAL NÃO SE PODE DAR AO LIXO.



daracordar
entidade sem fins lucrativos

Zero Desperdício
6.195 gostos · 39% falam sobre isto

Comunidade
Movimento Zero Desperdício - Facebook oficial
www.zerodesperdicio.pt

Sobre – Sugerir uma edição

  **6.195**

Fotos Gostos

Publicações da Pági...

PORTUGAL CAN'T AFFORD TO WASTE.



4600 kcal
of food are produced
every day per person,
but only 2000 kcal
are consumed.



10%
of emissions
come from the growing
of food that will never
be consumed.



300.000
people are hungry in Portugal.

200 liters

of water is what each one of us spends per day –
the water used to irrigate crops and which is wasted
would be enough to satisfy 9.000.000.000 people.



20%

of our waste is food.



1/3

of the Food produced in the world
ends up in the waste. Enough to feed
3.000.000.000 people.



50.000

meals end up in the
waste bins of restaurants
per day in the country.



www.zerodesperdicio.pt



Zero Desperdício Guidelines

- **No money**
- **No entropy**
- **No redundancy**

According to its policy, Zero Desperdício doesn't accept monetary donations but partners may contribute by providing knowhow, offering its resources (facilities, employees' time, software, utilities, etc) and granting free services of all natures, from webdesigning to legal advice.

Movimento Zero Desperdício could hardly exist without the cooperation and support of its partners who share the same concerns and objectives.

FOOD WASTE IN PORTUGAL

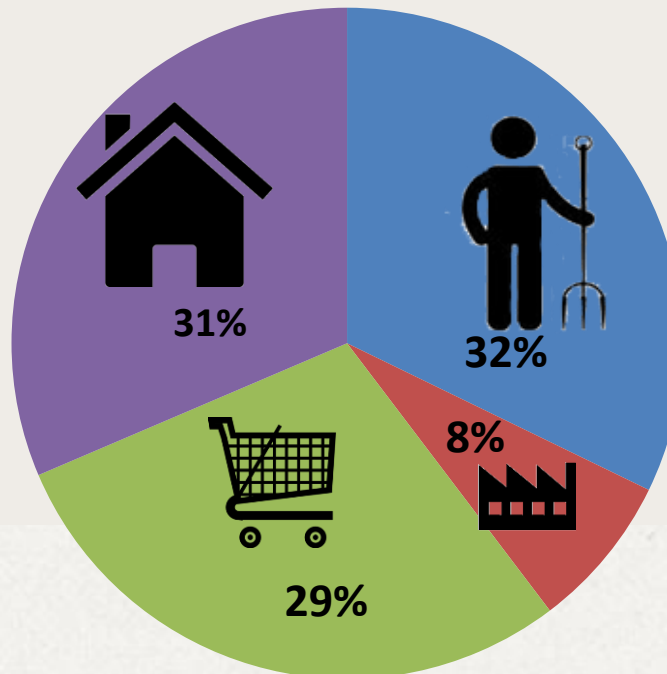
How much food is wasted and why does such waste occur along the Portuguese Food Supply Chain (FSC)?

**1 MILLION tonnes of
food wasted every year**



1/5

of production



DISCUSSION

Source	Annual food waste per capita	Representativeness of the FSC consumption level
PERDA, 2012	97 kg/cap (Portugal)	31% of all losses
FAO, 2011	280 kg/cap (Europe+Russia)	34% of all losses
European Commission, 2010	131 kg/cap (Portugal)	28% of all losses (excl. production)

- These estimates aren't very reliable due to **LACK OF DATA**
- The conclusions are useful to identify **priority COMMODITIES** and **FSC STAGES** to act upon
- The opportunities to save that food from being wasted

FOOD SECURITY

To feed a growing population

Increase food production (40% to 70%)

AND

Reduce/Reuse food waste

Solutions: Food recovery – Zero desperdício



We identify receivers
manage the meals and
distribute them



STRATEGY

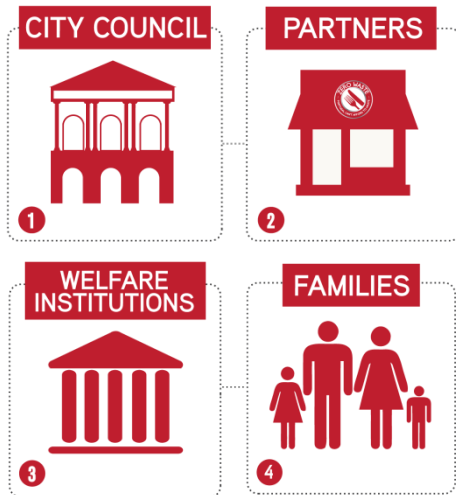
LEGAL



PARTNERS



MODEL



MOVEMENT





Autoridade de Segurança Alimentar e Económica

Sumário

Regulamento (CE) n.º 178/2002

- ☐ Género alimentício
- ☐ Requisitos de segurança dos géneros alimentícios
- ☐ Responsabilidade do operador económico
- ☐ Rastreabilidade
- ☐ Retirada do Mercado

Regulamento (CE) n.º 852/2004

- ☐ Pré-requisitos e sistema baseado nos princípios do HACCP

Autoridade de Segurança Alimentar e Económica

Regulamento n.º 178/2002

- ☐ Determina os princípios e normas gerais da legislação alimentar
- ☐ Cria a Autoridade para a Segurança dos Alimentos - EFSA
- ☐ Estabelece procedimentos em matéria de segurança dos géneros alimentícios

MINISTÉRIO DA ECONOMIA E DO EMPREGO

Autoridade de Segurança Alimentar e Económica

Regulamento (CE) N.º 852/2004 de 29 de Abril

Estabelece as regras gerais de higiene aplicáveis aos Géneros Alimentícios

MINISTÉRIO DA ECONOMIA E DO EMPREGO

ASAEnews

Autoridade de Segurança Alimentar e Económica

maio 2014 | nº 73

RESULTADOS
OPERACIONAIS

LEGISLAÇÃO

SEGURANÇA
ALIMENTARANIMA
CENTRICAFORMAÇÃO +
INFORMAÇÃO
PÚBLICA

COOPERAÇÃO

AGENDA

RESULTADOS OPERACIONAIS
Facilitação na Pesca

Pág. 2

EMPREENDEIMENTOS TURÍSTICOS - REGIME JURÍDICO
• Criação de cursos
• Regulação
• Licenciamento

Pág. 3

INTERAÇÃO ALIMENTAR
Regulação da Pesca

Pág. 4

SESSÕES DE FORMAÇÃO E INFORMAÇÃO PÚBLICA
• Curso de Acesso à Carreira do Inspetor Superior
• Planos Individuais Resolutivos do Comércio (PIRC)

Pág. 7

A ASAE na defesa do consumidor,
da saúde pública e da livre concorrência

Segurança Alimentar

Doação de géneros alimentícios



No atual contexto de crise económica, a solidariedade é um tema cada vez mais presente na sociedade portuguesa, sendo contudo fundamental garantir a segurança dos alimentos doados. Com o intuito de auxiliar as entidades que intervêm no circuito de doação de géneros alimentícios, apresenta-se uma lista de regras básicas, as quais incluem regras de higiene do pessoal e das instalações, nomeadamente:



- O transporte dos géneros alimentícios deve ser realizado com os devidos cuidados de higiene, respeitando as temperaturas adequadas aos produtos, de modo a evitar a contaminação e alteração dos mesmos;
- Os veículos de transporte dos géneros alimentícios devem ser mantidos em bom estado de conservação e devem ser limpos e desinfetados com a regularidade adequada à utilização;
- Os alimentos não perecíveis devem ser armazenados em lugares frescos, secos, livres de odores e que impeçam a ação direta da luz sobre os géneros alimentícios;
- Os géneros alimentícios perecíveis, que necessitam de frio para a sua conservação, devem ser armazenados em câmaras de refrigeração ou de conservação de congelados, assegurando-se a cadeia de frio e uma correta estiva desses mesmos alimentos;
- A rastreabilidade dos produtos deverá ser mantida, nomeadamente no que respeita à origem e

à quantidade dos produtos doados, devendo a entidade receptora manter um registo atualizado das doações;

- Deverá ser efetuada uma adequada gestão de stocks, de modo a que os primeiros produtos a serem armazenados sejam também os primeiros a serem doados/consumidos;
- Deverá assegurar-se que todos os produtos armazenados se encontram identificados, quer seja com o nome e a data de receção, quer seja com a data de validade, no caso de se tratar de produtos rotulados;
- No caso de doação direta de alimentos por parte de empresas do sector alimentar formalmente constituídas, estas deverão assegurar que em todas as fases da produção, transformação e distribuição dos géneros alimentícios sob o seu controlo satisfaçam os requisitos de higiene estabelecidos no Regulamento 853/2004, de 29 de abril, e as disposições previstas no Regulamento 853/2004, nos casos aplicáveis.



ATIVIDADE OPERACIONAL

- A ASAE na Defesa do Consumidor, da Saúde Pública e da Livre Concorrência no Período de Verão
- Festivais de Verão
- Recargas para cartões eletrónicos

Pag. 2

Pag. 2

Pag. 3



LEGISLAÇÃO

União Autónoma

Pag. 4



RESPONSABILIDADE SOCIAL

ASAE e DARIACORDAR

Pag. 5



COOPERAÇÃO

- Protocolo entre a ASAE e a Baccardi
- Protocolo entre a ASAE e a ROP de
- Protocolo de cooperação entre Câmara Municipal de Lisboa e a ASAE
- Relatório de 5.ª Tercerizada formação na ASAE

Pag. 6

A ASAE na defesa do consumidor, da saúde pública e da livre concorrência

Responsabilidade Social

Responsabilidade Social - ASAE e DARIACORDAR



Responsabilidade social
sedimentar raízes
gerar valor

Este movimento visa assegurar que estes alimentos, anteriormente

A ASAE, no âmbito das suas competências na Segurança Alimentar e

na Defesa do Consumidor, ciente dos princípios da responsabilidade social que exerce, e consciente da atual situação económica em Portugal, associou-se ao movimento - Zero Desperdício, através de uma parceria estabelecida com a DARIACORDAR.

A DARIACORDAR é uma Organização sem fins lucrativos fundada em 2011, que tem como objetivo promover junto de entidades político-administrativas, sociais e económicas (IPSS, Misericórdias, Câmaras Municipais e Juntas de Freguesia) iniciativas de solidariedade com o intuito de apoiar os mais desfavorecidos, fornecendo-lhes os bens de que mais necessitam, incluindo géneros alimentícios. Para este fim, foi criado o movimento Zero Desperdício, tendo como finalidade acabar com os desperdícios provenientes de estabelecimentos que fornecem refeições, e outros bens alimentares que nunca foram servidos, que tenham como destino final a sua destruição.

considerados desperdício, possam ser disponibilizados e encaminhados a quem deles necessite.

Foi neste contexto que se concretizou a colaboração da ASAE, através da assessoria técnica necessária para garantir que a segurança dos alimentos seja garantida ao longo de todo este circuito, contribuindo para a defesa da saúde destes consumidores. Em conjunto, foram criadas orientações, listas de verificação e procedimentos para a colheita, armazenamento, transporte e embalagem de todos os tipos de alimentos, compilados num único Código de Boas práticas.



No dia 7 de julho de 2014, decorreu uma Conferência em Bruxelas sobre o tema - Doação de alimentos: combate à pobreza alimentar e redução dos desperdícios alimentares - organizada pela Comissão Europeia, em que a DARIACORDAR apresentou o trabalho desenvolvido até ao momento nesta área. Portugal, representado pela DARIACORDAR, em estreita parceria com a ASAE, apresentou a forma como este projeto foi implementado e o sucesso em que se tomou. Esta conferência permitiu discutir as recomendações propostas com os decisores políticos e as principais partes interessadas, incluindo a Organização para a Alimentação e Agricultura (FAO), a Comissão Europeia, as autoridades nacionais, os bancos alimentares e outras ONGs, o setor privado, etc.

PROCEDURES TO BE ADOPTED FOR RESTAURANTS/CATERING SERVICES/EVENTS

This list is simply indicative: those engaged know their products and whether they can be safely donated better than anyone else. For example, an item on the list, even though it is on the list, may not be appropriate for donating for a variety of reasons. The donor is the one who knows best what should in fact be donated.

1. IDENTIFICATION

Donation of food products coming from catering services/events

Occasional Collections – a collection in which, as a result of events or other occasional situations, the donating agency needs to inform the institution that there are additional quantities of foods for donation.

2. PURPOSE

- Maintain a permanent programme of combating the wastage of foods that are still appropriate for human consumption, directing foods to Social Agencies or to whoever needs them;
- Place surplus food products which are still of sufficient quality and wholesomeness to be consumed, at the disposal of the Agencies;
- Incentivise and promote voluntary action as a means of participation in food waste reduction and community development;
- Achieve the best possible guarantee of quality and wholesomeness of food products in each phase of the process of production, storage, packaging and labelling to the point of its donation in compliance with the legal requirements, namely the HACCP system.

3. SELECTION OF PRODUCTS FOR DONATION

- As a rule, all foods that have remained in the kitchen may be made use of, provided that they have not been exposed to possible contamination.
- In the case of foods that have been placed on tables and are in direct contact with the public, the following precautions must be taken:
 - ✓ Foods collected from buffets must be consumed at the next meal and at the most, 12 hours after their collection. For example, if the food came from a lunch, it would have to be consumed at dinner on the same day; if the food came from a dinner, it would have to be consumed at lunch on the following day.
 - ✓ In the case of foods displayed while hot, the temperature of the bain-marie must ensure that the foods are at temperatures of 70°C or above;

**A. PROCEDURES FOR
FOOD DONATED BY LARGE ESTABLISHMENTS**

TYPE OF FOOD PRODUCT	PROCEDURES TO FOLLOW		
	COLLECTION POINT	TRANSPORT	RECEIVING CHARITY
1). Non pre-packed, cooked dishes and desserts (1/2)	<p>- Supplier's statement of responsibility that the preparation of the cooked dishes and desserts has been in accordance with legal requirements:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Prepared in an establishment properly licenced for the purpose; • Food safety procedures implemented, created and maintained, based on HACCP principles, as laid down in Regulation (EC) 852/2004, of 29 April, concerning food hygiene rules. 	<p>- Transport of cooked dishes and desserts in tightly closed, insulated containers.</p> <p>- Ensure that the food temperature remains constant (temperature loss of no more than 1° per hour).</p> <p>- The vehicles must have a closed goods compartment and be clean and in good repair.</p> <p>- Ensure that the vehicles only carry only food, where this would otherwise result in contamination.</p>	<p>- RECEPTION</p> <p>- Ensure that food has no direct contact with the pavement, and that the reception facilities and personnel are in a good state of hygiene.</p> <p>- Ensure the existence of a temperature control plan, to ensure the safety of products on the premises (see Table 1)</p> <p>- Ensure the storage capacity for the products (each charity should evaluate their storage capacity)</p> <p>- CONSERVATION</p> <p>- Ensure older products are placed ahead of the more recent (stock rotation rule - "first in, first out", respecting the expiry date printed on the label).</p> <p>- Ensure the maintenance of the temperature of the food:</p> <p>Hot dishes – in a bain-marie or oven Cold dishes – in a refrigerator</p> <p>- Ensure that cooked dishes are never frozen</p>

FAQs (Frequent questions)

The questions that follow are a summary of the questions that are put to us by donor Entities and/or institutions that receive and distribute meals. The questions were all answered by the ASAE (Food and Economic Safety Authority).

Click on one of the areas indicated below to access the questions that might interest you most:

- A. Type of packaging to use for donating/distributing meals
- B. Type of meals to donate/use
- C. Storage conditions for food to be donated/donated food
- D. How to donate meals to Recipient Entities
- E. How to distribute meals to users
- F. Financial supervision and responsibilities

A. Type of packaging to use for donating/distributing meals

What kind of container should people who go to a Recipient Body looking for a portion take?

The institution's responsibility ends at the point when it hands over the meal to the user. The user should bring whatever container he/she has. As a question of good practice, in specific cases and if this is justified, where there is a container that is not clean or which does not seem appropriate (such as packaging for non-food products), the institution may make this observation to the user.

Should the Recipient Body have small containers that are appropriate for the needs of each applicant? If yes, what type?

If this situation is foreseen, they may be reusable plastic containers, suitable for re-heating (placing in a microwave, for example, to make things easier). However, do not forget that this situation would require the implementation of washing and disinfection logistics for the containers in question.

Can the ASAE indicate a valid alternative to disposable containers for carrying surplus food from meals?

As an alternative to disposable containers, other containers for packaging meals may be used, reusable if they are of an appropriate material, provided that a satisfactory state of preservation and hygiene can be ensured by the parties.

B. Type of meals to donate/be used

Can any type of cooked meals be used by Recipient Entities? Or is there a type of meal that should not be consumed x hours after being made?

In the case of meals received from Donor Entities being meals from that day, in principle they can all be re-used. However, extra care is needed with regard to certain types of meals received (for example, cod à la Brás that is very moist, dishes made with minced meat, dishes with sauce, etc.). With these dishes in particular, it should always be ensured that they are re-heated above 75°C. It is equally important that all meals are consumed within a maximum timeframe of two hours after re-heating. In this way, we can increase food safety.



NOTA TÉCNICA Nº 01/2014

Doação de géneros alimentícios

Ref.ª n.º

I/4187/14/SC

Como sabemos, o objectivo fundamental da legislação europeia relativa à segurança alimentar é a procura de um elevado nível de protecção da vida e da saúde humanas. Assim, não obstante o relevante contexto da solidariedade social em que se inserem as doações de alimentos a terceiros, não poderá ser descuidada a salvaguarda dos interesses dos seus beneficiários, constituídos muitas vezes por grupos de risco como idosos, crianças e doentes crónicos imunodeprimidos, merecedores de particular vigilância, designadamente no que se refere à possibilidade de contraírem infecções e intoxicações alimentares.

Neste sentido, é fundamental que as entidades receptoras de produtos doados estabeleçam procedimentos adequados durante a recepção, a classificação, o acondicionamento e a conservação dos alimentos recebidos, antes de os reencaminhar para o seu destino final. Estes procedimentos poderão, inclusive, constar de Guias de Boas Práticas adaptadas ao efeito.

Assim, deverão ser respeitadas regras mínimas de higiene, quer do pessoal que manuseia os géneros alimentícios, quer das instalações e equipamentos, nomeadamente:

- O transporte dos géneros alimentícios deve ser realizado com os devidos cuidados de higiene, respeitando as temperaturas adequadas ao produto, de modo a evitar a contaminação e alteração dos mesmos;
- Os veículos de transporte dos géneros alimentícios devem ser mantidos em bom estado de conservação e devem ser limpos e desinfectados com a regularidade adequada à utilização;

L

Ref. Nº	Elaborado por:	Data:	Homologado
I/4187/14/SC	DRAL/ ASAE	17/09/2014	IG

EU Policy relevant to food donation – food, hygiene and safety

General Food Law (Regulation (EC) n° 178/2002)

Adopted on the 28 January 2002 laying down the general principles and requirements of food law, establishing the European Food Safety Authority and laying down procedures in matters of food safety.

This Regulation ensures the quality of foodstuffs intended for human consumption and animal feed. It guarantees the free circulation of safe and secure food and feed in the internal market.

Food hygiene and safety (Regulation (EC) n° 852/2004)

Covers all stages of the production, processing, distribution and placing on the market of food intended for human consumption. Placing on the market' means the holding of food for the purpose of sale, including offering for sale, or any other form of transfer, whether free of charge or not, and the sale, distribution and other forms of transfer themselves.

Specific hygiene rule on the hygiene of food of animal origin (Regulation (EC) n° 853/2004)

lays down specific rules on the hygiene of food of animal origin for food business operators. These rules supplement those laid down by **(Regulation (EC) n° 852/2004)**

How did DARIACORDAR obtain legal Clearance

- In 2011 DariAcordar, a non profit and volunteer membership organization, was founded
- Before implementing our pilot study in 2012 and the ZERO DESPERDICIO citizen attitude, we planed, considering all the potential sceneries, how and what could be possible to recover food donation (refrigerator food, hot food, food that was being exposed...)
- DARIACORDAR applies all that rules, but mostly **(Regulation (EC) nº 178/2002)**
- In order to understand the laws and fulfill the appropriate requirements to obtain legal clearance we had the collaboration of ASAE (national agency for the regulation and supervision of food safety and quality)
- Together with ASAE we made, guidelines, check lists of safety procedures to collect, store, transport and packaging all types of food that now can be turned as codes.
- There was a training session at ASAE's facilities
- After complying with all the requirements: **It is possible to legally recover food waste**

What DARIACORDAR does after legally recover food waste

- DariAcordar is always updating, confirming and clarifying with ASAE in a continuous and non stopping work and partnership;
- It's very important reading the EEC guidelines about the EC regulation to understand better the spirit and the aim of the EEC legislator;
- There's a general difficulty in interpretation of legislation, including ASAE (at the beginning). More than that, there's a total lack of knowledge or insufficient knowledge about the law;
- For solving that lack of knowledge it's crucial the capacitation, formation and knowledge of the EU/EEC guidelines;
- ASAE gives all the information and capacitation to all operators that asks and need it, and sometimes promotes actions in ASAE's place with that goal.
- As we can see so far, food donation is not a real problem because the general food law covers all stages of the production, processing, distribution and placing on the market of food intended for human consumption. All food that enters a supermarket, or served in a restaurant, or in a school, an enterprise, canteens, and so on, is produced safely and by the law. All that food, ruled by HACCP, is safe for human consumption, so, it can be safely donated if the guidelines, check lists for safety procedures to collect, store, transport and packaging, that we built with ASAE, will be respected.

What we need more:

ASAE will translate for English some important documents about food donation that are now official in Portugal and also the minimum hygienic rules to be respected for doing that. All of that is in the official site of ASAE but in Portuguese language.

Meanwhile FAO and Fusions are translating the ASAE and the DARIACORDAR / zero waste, guidelines, checklists and procedures for harvesting, collection, storage, transportation and packaging of all kinds of foods (hot, exposed, cold, from vending, etc), compiled into a single code of practice

Preliminary barriers identified across the EU

After our meeting with ASAE:

Responsibility and liability of the food donor

As we said, those are generically rules for all economic operators, including manufacturer, so that it's the economic operator that must know the rules about it's own sector and it's their responsibility because all those laws are made for them. Food operator assures the quality of food because it has the HACCP implemented.

Rules related to product durability

The date mark is an indication by the manufacturer of the length of time a food can be kept under the specified storage conditions

Learning from ASAE (we received the document) with the Portuguese interpretation and we concluded that all food that has the indication of "Best before" can be donated in Portugal because there's no law that forbidden it. It's possible to donate and permitted. So, and again, the operator can change the date if the product is good for human consumption.

It's important to remember that who chooses the "use by" and the "best before" is who produces the good and sometimes there's no reason for the "use by" unless for economical reasons

There are two types of durability indication:

- **Best before'** will be appropriate for the vast majority of foods and indicates the period for which a food can reasonably be expected to retain its optimal condition (e.g. it will not be stale) and so relates to the quality of the food. These dates are intended for consumer use, but are typically the date the manufacturer deems the product reaches peak freshness. The best before date is used more to identify when the food product may lose some of its qualities, rather than being unsafe to eat.
- **Use by'** is the required form of date mark for those foods which are highly perishable from a microbiological point of view and which are in consequence likely after a relatively short period to present a risk of food poisoning, and so relates to the safety of the food even if the food in question still looks and smells good enough to consume. Additionally, it is also illegal for a business to sell an item after its use by date due to the danger the product may pose.

VAT – **PORTUGAL** Fiscal policy

Taxation (VAT) in Portugal, of food donation (not only cooked but for any kind of food products) when they are given to a IPSS or another entity that is a public utility's non profit organization, for whom are in need:

Although, these free and pro-bono transactions/donations are subject to VAT (of paragraph 3 of article 3 of CIVA - Portuguese VAT Code), they are exempt under paragraph 10 of article 15 of CIVA, so the donors don't pay any VAT.

Transactions exempted under paragraph 10 of article 15 are recorded in

Field 8 in Table 06 of the periodic statement submitted on schedule of paragraph b) of article 41 of the VAT Code.

Also, in Portugal, usually in the operating process, the beneficiary organizations having a public utility status (given and recognized by the government) that can give to food donor a benefice tax declaration. This is used for tax deduction (exists a limit percentage for the individuals and another for enterprises - IRS and IRC Portuguese Codes).

FICHA DOUTRINÁRIA

- Diploma: CIVA
- Artigo: nº 10 do artº 15º
- Assunto: Isenções - Transmissão de excedentes (sobras) de bens alimentares, a título gratuito, a uma Instituição Particular de Solidariedade Social (IPSS) que assegura a sua posterior distribuição a pessoas carenciadas.
- Processo: nº 3273, despacho do SDG dos Impostos, substituto legal do Director - Geral, em 2012-06-27.
- Conteúdo: Tendo por referência o pedido de informação vinculativa solicitada, ao abrigo do artº 68º da Lei Geral Tributária (LGT), por «**A**...», presta-se a seguinte informação.

PONTO PRÉVIO

A PORTUGUESE ATTITUDE TO THE PLANET



October 2014

(Results with 4 City Councils)

More than:

1. 300.000 meals recovered 100 food donors

60 local institutions

1700 families (daily)

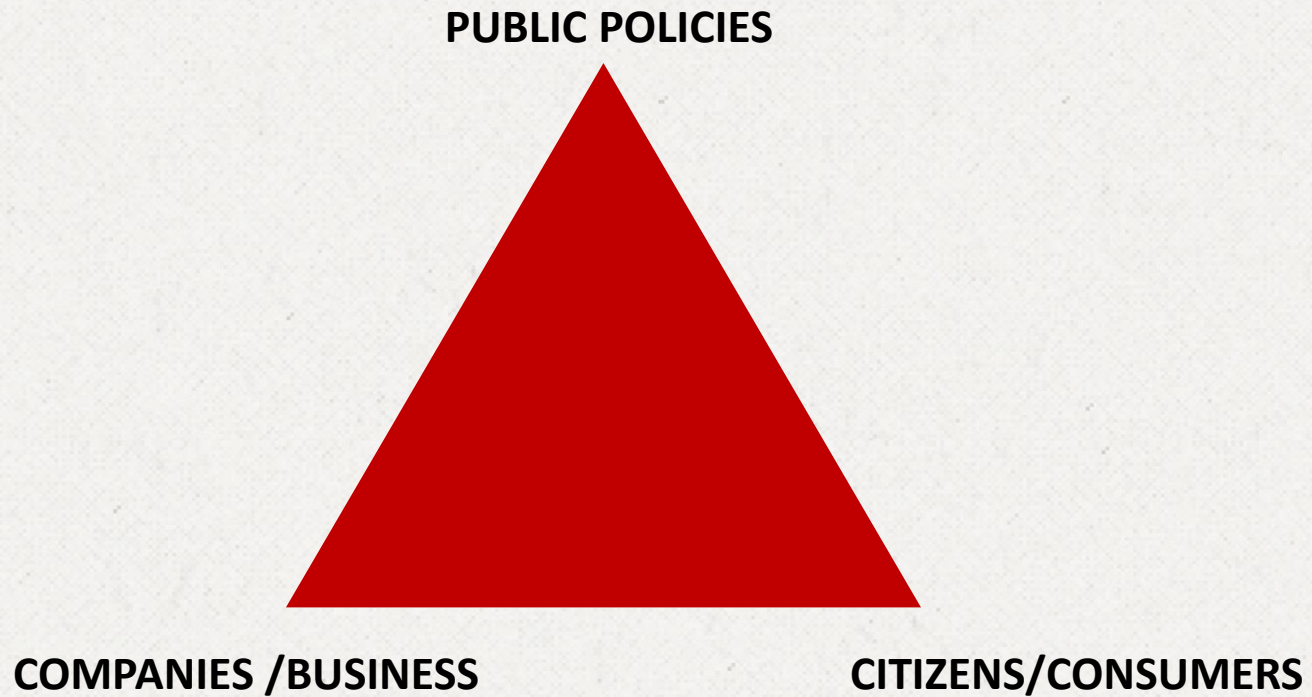
9500 persons (daily)

200 volunteers

low costs to all partners

NO MONEY

Triangle of Sustainability



“One day Rita woke up and found out she was growing smaller. With the help of her friend Rui, the rat, she will understand why and go through a number of amusing adventures.”

Rita has shrunk. Now what?



AÇÃO ESCOLAS



AÇÃO ESCOLAS



Cesto da partilha

Criação de um cesto de partilha que é decorado pelos próprios alunos, a partir de um kit disponível para download que explica o conceito de partilha ligado ao Movimento Zero desperdício.

Este cesto funciona como ponto de recolha/troca de lanches, convidando as crianças do primeiro ciclo a partilharem a comida que levam a mais (beneficiando assim os alunos que não levam nada) ou a trocarem alimentos uns com os outros, para que nada vá para o lixo.



AÇÃO ESCOLAS



Poster & Filme

Poster

Este poster poderá ser colocado na sala de aulas ou na cantina e nele estarão as "regras básicas" do desperdício que acompanham uma ilustração do próprio livro.

Filme

Versão animada do livro, para ser utilizada pelos professores na aula, como workshop de motivação sobre o tema.

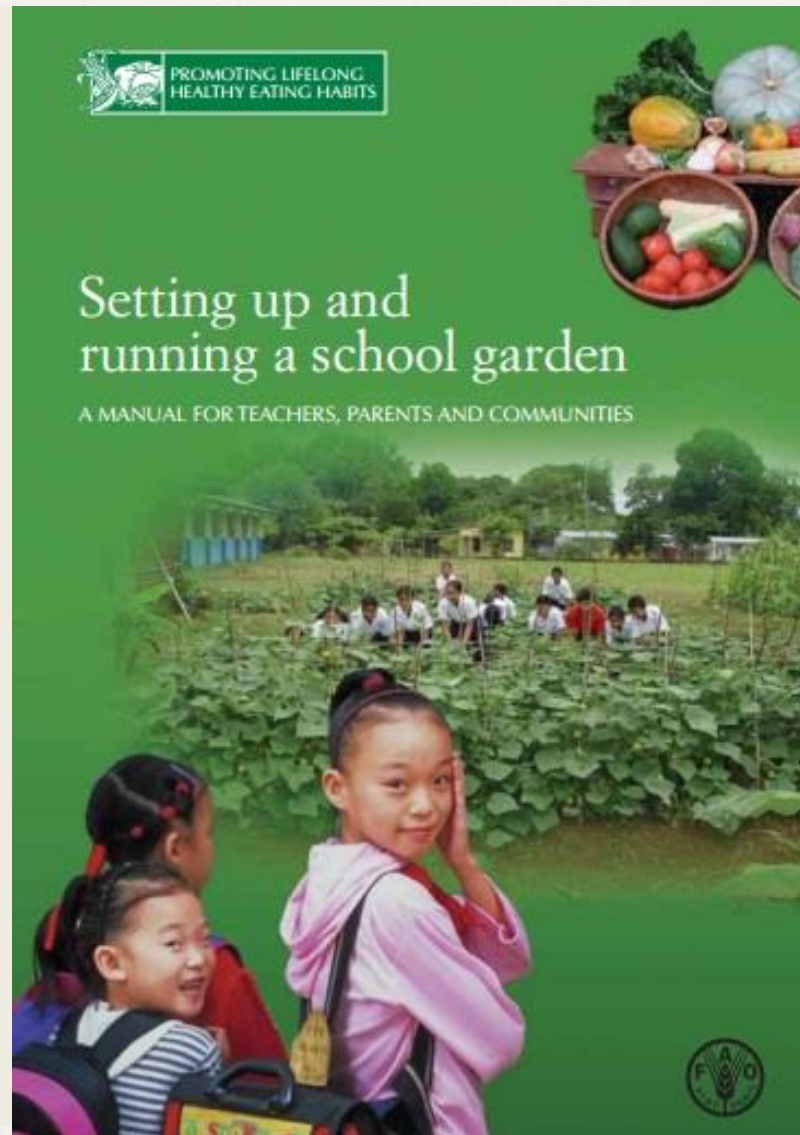
AÇÃO ESCOLAS



Jogo Zero Desperdício

Ao longo do mês, no refeitório das escolas do primeiro ciclo, implementaremos um jogo que premeia as crianças que comem o almoço até ao fim. Todos os dias essas crianças recebem uma peça de um puzzle com uma imagem do nosso livro infantil. Ao fim do mês, aqueles que conseguirem completar o puzzle ganham um thermos ou material escolar reciclado.





Setting up and running a school garden

A MANUAL FOR TEACHERS, PARENTS AND COMMUNITIES

Food and Agriculture Organization of the United Nations
Rome, 2005

Colaboration with Portuguese Government:

To minimize and combat food waste, we propose two simple, no-cost procedures to be incorporated in the Governamental document "Preventing food waste" that will be presenting to the media and public next 16 th October 2014:

1 That the school governing bodies are aware, namely the General Council, the Education and the Board, about the importance of the matter "Food Waste". It is proposed the recommendation for introducing the topic in the educational national project and its implementation through the Project Panel.

(But we are not waiting for Education Ministry to do what we always intended to do. DARiACORDAR/ZERO DESPERDÍCIO with some stakeholders (Calouste Gulbenkian and EDP Foundations; Lisboa City Hall; FAO and JWT, writers, actresses, editors, chef's and teachers), since 2013, is preparing a "School Pack" about food waste and waste in order to create children's awareness that will start this year in 3 primary Lisbon's Schools as a pilot project and it can be replicated)

2 That next tender for the supply of meals at public sector, is introduced in the body of public "Program Contest", a clause regulating the fate of the meals marked paid and billed by the state (public money) and not consumed, must be donate for those in need by ASAE and the DARiACORDAR guidelines, checklists and procedures for harvesting, collection, storage, transportation and packaging.

PREVENIR DESPERDÍCIO ALIMENTAR



UM COMPROMISSO
DE TODOS!

Lisboa, 16 de outubro de 2014

- Sensibilizar para o tratamento diferenciado dos produtos perecíveis e não perecíveis nos diferentes estádios da cadeia alimentar;
- Promover iniciativas de divulgação e informação sobre as menções de consumo de alimentos e a adoção de boas práticas de conservação;
- Motivar para compras mais frequentes de preferência em mercados de proximidade;
- Incentivar a lista de compras adequada à dimensão do agregado familiar;
- Promover e incentivar o consumo de produtos da época;
- Promover as competências culinárias na redução dos desperdício alimentar e na produção de refeições seguras e saudáveis.

Na Sensibilização e Responsabilização

Um compromisso de todos no combate ao desperdício implica, necessariamente, uma grande sensibilização da sociedade em geral e de Instituições de solidariedade social em particular, para um trabalho articulado e de parceria.

Apresentamos um conjunto de recomendações que podem ajudar a minimizar o desperdício alimentar:

- Consciencializar e mobilizar a sociedade para a adoção de práticas de consumo responsáveis;
- Criar a noção de “pegada alimentar” para permitir às famílias calcularem o respetivo nível de desperdício;

- Desenvolver um programa de doação alimentar que envolva doadores de alimentos e organizações de redistribuição e receptores;
- Protocolar, para redirecionar para IPSS's e outras entidades receptoras, sobras alimentares, produtos defeituosos e produtos agrícolas que não entram na fileira agroindustrial;
- Introduzir o conceito de alimentação saudável em todos os procedimentos relacionados com a doação alimentar ou com o apoio alimentar a populações vulneráveis;
- Sensibilizar os doadores para a separação dos produtos alimentares que não podem ser vendidos, mas que cumpram todos os requisitos legais de higiene e segurança alimentar, para que possam ser encaminhados para IPSS e outras entidades receptoras;
- Facilitar o intercâmbio de boas práticas sobre a prevenção, redirecionamento e utilização de produtos e sobras.

Na Regulação, Agilização e Reconhecimento

Na prevenção do desperdício alimentar, não basta apenas informar ou educar, quando necessário o Estado deve regular.

Os esforços devem ser orientados para a mudança de atitudes, no entanto, podem ser criados instrumentos e estudos que, direta ou indiretamente, promovam a redução do desperdício. Sugere-se a Plataforma Nacional de Conhecimento sobre o Desperdício Alimentar.

Identificamos a seguir um conjunto de preocupações para reduzir e prevenir o desperdício alimentar:

- Monitorizar a redução do desperdício alimentar e melhorar a sustentabilidade da cadeia alimentar;
- Incentivar a criação de mercados de proximidade, potenciando circuitos curtos locais;
- Analisar a possibilidade de aquisição de bens alimentares junto da produção e nos mercados locais através da flexibilização das normas relativas à contratação pública tendo sempre em conta a segurança alimentar;
- Privilegiar, ao nível dos contratos públicos, empresas com responsabilidade social e boas práticas de combate ao desperdício implementadas, preservando a segurança alimentar;
- Avaliar a possibilidade de implementar incentivos fiscais e/ou económicos direccionados à doação de alimentos;
- Estimular ou distinguir os agentes da distribuição que apresentem, por gama de produtos, níveis de comercialização de produtos nacionais superiores a 2/3;
- Criar um concurso para identificar as melhores práticas na "Prevenção do Desperdício Alimentar" ao longo de todas as fases do processo;
- Criar um "selo" de reconhecimento de prevenção do desperdício alimentar, que possa ser identificado pelos *stakeholders* da entidade.

INSPIRATION & REPLICATION



• Manual de Réplica do Zero Desperdício •



Um projeto: **dariacordar**
associação contra o desperdício

Manual desenvolvido por: **ies**
EMPREENDEDORISMO
SOCIAL DE AMANHÃ HOJE

INSPIRATION & REPLICATION

The replication Manual is currently being translated by FAO and Fusions programme.

It contains info about how to start the program, all the instruments and all the procedures validated by ASAE (ASAE's new technical note; faq's final version; list of procedures to be adopted...) - starting from the pick up point, transportation and delivery, tools for quantification the meals recovered, for reporting and monitoring.

In Portugal with this Manual all the territories, can do the same as Sintra; Cascais; Loures and Lisboa.

Reporting Toals (link):

- Formulário Mensal Online -
<https://docs.google.com/forms/d/1J0NFYyMnixvHi6BW-X-5Y0xUsl4GCURJmaFuFXY8vR1c/viewform>

Monitorizing Toals (link):

- Questionário de satisfação das Entidades Doadoras/Recetoras -
https://docs.google.com/forms/d/1-_Q0ypH-Ux7ktuREauxNReKUsUNwH5CNcOx5YMAqi18/viewfor

-Questionário de satisfação da Formação HSA.-
<https://docs.google.com/forms/d/1nhCpJs8DcQL6qwt76ehsavAi9EPf7XNKBCjAgsyumro/viewform>



Ex.mo Senhor

Assunto: Carta de Apresentação do Movimento Zero Desperdício

Segundo a Food and Agriculture Organization (UNFAO) e a United Nations Environment Programme (UNEP), um terço da comida produzida, diariamente, em todo o mundo acaba no lixo, ou seja, 1,3 mil milhões de toneladas por ano, quantidade suficiente para alimentar 3 mil milhões de pessoas, diariamente.

A Associação DariaCorder é uma associação sem fins lucrativos, fundada em Janeiro de 2011 pelo Comandante António Costa Pereira acompanhado de outros cidadãos, que tem como objetivo promover e contribuir para a recuperação de excedentes, recursos e competências, susceptíveis de (re)utilização, onde estes possam existir, promovendo e dinamizando a sua subsequente distribuição, reutilização e optimização.

Em 16 de Abril de 2012 a DARIACORDAR criou com outros parceiros o movimento ZERO DESPERDÍCIO, pretendendo-se com este movimento "acordar" as pessoas, e as instituições para a realidade acerca do desperdício alimentar para que esta atitude passasse a fazer parte da cultura da sociedade. O Movimento Zero Desperdício, numa primeira fase, tem como proposta à comunidade aproveitar todos os bens alimentares confeccionados sobranças que antes acabavam no lixo – comida que nunca saiu da cozinha, ou cujo o prazo de validade se aproxima do fim – fazendo-os chegar a quem deles necessita em segurança e higiene.

Hoje, decorridos dois anos de trabalho conjunto entre a DARIACORDAR e os seus parceiros, mais de 1 milhão de refeições, que antes terminavam no lixo, foram recuperadas devido à atitude de cidadania Zero Desperdício, no âmbito dum projecto-piloto implementado no terreno.

A Câmara Municipal de Lisboa associou-se a esta entidade desde a primeira hora, através da celebração de um "Memorando de Entendimento" assinado em Abril de 2012, que tem como objectivo central o desenvolvimento de uma rede Zero Desperdício na Cidade de Lisboa, que ligue todas as entidades envolvidas na disponibilização diária de produtos alimentares, associações de comércio e de restauração, entidades oficiais, estabelecimentos turísticos, etc.

Cumprida a primeira missão do Movimento Zero Desperdício - implementar no terreno a consciencialização para a necessidade de prevenção do desperdício alimentar e dados os



resultados obtidos até ao momento – decidimos, em conjunto, aprofundar esta parceria através de um protocolo assinado no passado dia 16 de abril, tendo como um dos principais objectivos tornar Lisboa a primeira capital mundial ZERO DESPERDÍCIO, de forma faseada e sustentada, viabilizando as múltiplas vantagens sociais, económicas, ambientais e ecológicas, resultantes da recuperação das refeições do dia e outros géneros alimentares em boas condições, sejam ou não confeccionados.

Assumimos assim, em conjunto, este grande desígnio que é transformar Lisboa em capital mundial do Zero Desperdício, no quadro de uma estratégia integrada e transversal à cidade. Nesta estratégia, todas as organizações, públicas e privadas, assumem um papel determinante, sendo que este desiderato só será alcançado com todos os parceiros do Município, contando já com alguns exemplos institucionais como a Assembleia da República, o Banco de Portugal ou a Imprensa Nacional Casa da Moeda, e muitos outros do sector privado.

Com o intuito de podermos contar com todos, gostaríamos que se associassem a nós, estando, naturalmente, ao vosso inteiro dispor para vos apresentar o nosso projecto.

Agradecemos o contacto para: zerodesperdicio@cm-lisboa.pt; ou através do telefone 21 3236221.

Com os melhores cumprimentos,

A Vereadora

Graça Fonseca

O Presidente da DariaCorder

António Costa Pereira



”REGRAS E PROCEDIMENTOS
DE HIGIENE E SEGURANÇA
ALIMENTAR”



Formador: Nuno Allen

INSPIRATION & REPLICATION

Long Version Institutional Video 14.45

: https://www.youtube.com/watch?v=Y2Qn1RLMI7g&list=PLzFjWbqdzM0A8AkM11ZBSz_fhuDwozTW9

Short Version Institutional Video 04.28

: https://www.youtube.com/watch?v=IsJrRWyX2bk&list=PLzFjWbqdzM0A8AkM11ZBSz_fhuDwozTW9&index=3

Hymn:

<https://www.youtube.com/watch?v=o-shLRpJYwE&list=PLzFjWbqdzM0CmIrLKMzL0cAaqTLRmpCIU>

Youtube General Link

<https://www.youtube.com/ZeroDesperdicioTV>
<https://www.youtube.com/watch?v=5kHH2n2bUgk>

Facebook

[https:// www.facebook.com/zerodesperdicio](https://www.facebook.com/zerodesperdicio)

<http://www.Caribbean-aid.org>

Haiti Mission 2012

10 Countries, 30 Farms, one pedal stroke



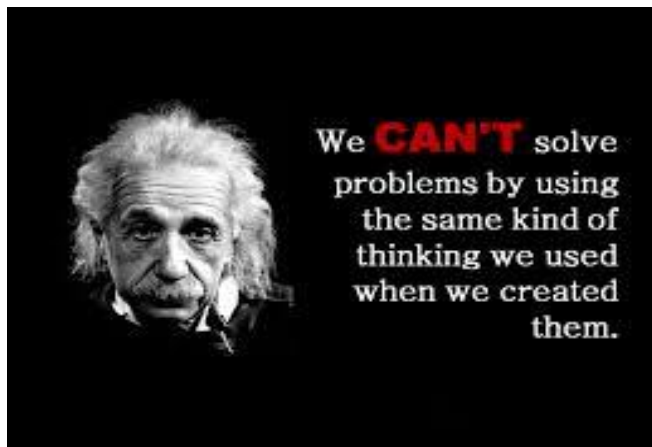
Portuguese embarks on an epic journey to fulfill its mission to reduce world hunger.

Dear John, engineer training, businessman and entrepreneur in the area of information technology, had an idea to reduce hunger in the world, and will do our damndest to implement. Founder of WWOFSH.org (World Wide Opportunities on Farms to STOP Hunger), together with his wife, dreaming that one day the world's agricultural production and world hunger balance. For this account to the availability of the owners of farms to organic production, wwoof.org associates, who volunteer their produce and store fruit and vegetables dehydrated so they can provide this extra crop production, as a donation, other NGOs, particularly those that organize events for packaging meals.

The medium-term framework that some farms that produce the needed variety, may have internally packaging meals within their farm the 5th, with the help of its volunteers.

To help these farmers with technology to dehydrate, store and send these pre-packaged meals to disadvantaged countries, has organized fundraising cycling events around the world, paying with his own sweat and hoping that every km traveled is more meal for a hungry child in the world.

In the long term, and because it also believes that not all farmers have the same vision, and soon the others are not sufficient to significantly reduce hunger in the world for the remainder of his life, John the Beloved is aware of the need to create the 5th we have only the purpose of producing food for the most needy countries. Then born the concept of "Farm WWOFSH" in countries like Portugal who receive an average of 1300 volunteers annually for the 120 existing farms currently associated with WWOOF.pt. The newspaper "The Emigrant" interview this engineer who will spend the next few months of his life to helping farmers in 10 countries neighboring Haiti to store their crops to be sent to where they are most needed, and for that, will visit them, one by one bike.



Paula Policarpo

paula.almeida.policarpo@gmail.com

dariacordaroffice@gmail.com

