

Comissão Nacional de Combate ao Desperdício Alimentar

Estratégia Nacional e Plano de Ação de Combate ao Desperdício Alimentar ¹

Relatório de progresso

Reportado a 31/12/2020

¹ Aprovada nos termos da resolução do Conselho de Ministros n.º 46/2018, de 5 de abril, publicada no Diário da República, 1.ª série, n.º 82, de 27 de abril de 2018

Índice

Introdução.....	3
Desenvolvimentos por medida com incidência no período em análise	4
Acompanhamento das matérias relevantes ao nível da União Europeia	9
ANEXO	12

INTRODUÇÃO

Este é o nono relatório de progresso da Comissão Nacional de Combate ao Desperdício Alimentar (CNCDA), instituída pelo [Despacho n.º 14202-B/2016](#), publicado no DR, 2.ª série, n.º 227, de 25 de novembro de 2016, a qual tem como missão promover a redução do desperdício alimentar através de uma abordagem integrada e multidisciplinar.

De acordo com o n.º 12 do citado despacho, a CNCDA monitoriza, avalia e identifica as necessidades de adaptação da Estratégia Nacional de Combate ao Desperdício Alimentar (ENCDA) e do Plano de Ação de Combate ao Desperdício Alimentar (PACDA) aprovados pela [Resolução do Conselho de Ministros n.º 46/2018, de 5 de abril](#), devendo elaborar relatórios periódicos, a apresentar à Senhora Ministra da Agricultura.

O presente relatório incide sobre o período de 1 de outubro a 31 de dezembro, marcado por um agravamento das condições geradas pela pandemia Covid-19, com efeitos repercutidos ao longo da cadeia agroalimentar, nomeadamente no canal HORECA, cuja limitação de atividade tem também implicações ao nível da redistribuição alimentar.

Pese embora os sistemas de abastecimento alimentar tenham porfiada e continuamente desenvolvido a sua nobre tarefa, nunca colocando em causa a disponibilidade de alimentos são e seguros à população em geral, a transformação gerada pelas novas dinâmicas em que a sociedade se encontra mergulhada, em domínios como o do teletrabalho (maior número de refeições realizadas no lar), pela menor frequência dos estabelecimentos comerciais, ainda que numa época festiva como a do Natal e celebrações associadas ao fim de ano (composição diferente dos cabazes de compras), ou pelas restrições impostas no canal HORECA (horários reduzidos), traduziram-se em acrescidos desafios, de que são exemplo os circuitos da redistribuição e doação de alimentos.

Nesse contexto, face ao questionário promovido no decurso do último Verão pela CNCDA a fim de termos uma perceção qualitativa de como a pandemia estaria a afetar o desperdício alimentar ao longo da cadeia alimentar, e às primeiras conclusões dele retiradas, verificou-se uma redução da atividade que, com exceção do canal HORECA, em todos os setores de atividade prevalece a opinião de que a pandemia contribuiu para reduzir o desperdício alimentar.

Importa assim continuar a acompanhar esta “nova realidade”, tomando como referência os trabalhos de assinalável interesse recentemente publicados pela [Wrap](#), organização britânica que dá conta do trabalho operado em contexto pandémico, assinalando uma diminuição de 63% de compras efetuadas presencialmente em supermercados e um aumento significativo de refeições preparadas nos lares (através de uma subida assinalável de 59% compras online), no que se traduziu numa diminuição em 36% do desperdício alimentar habitualmente reportado.

Na próxima plenária da CNCDA, a convocar em data oportuna, pela relevância que o assunto suscita, no momento em que atravessamos a 3ª vaga da Pandemia Covid-19, o mesmo deverá ser objeto de aprofundada reflexão, convidando-se desde já todas as Entidades da Comissão Nacional bem como aquelas que tomam assento no Painel Consultivo da Comissão a produzir

reflexão aturada sobre os trabalhos que a [Wrap](#), se propõe efetuar no âmbito dos vários grupos de trabalho a que pertence.

No período em apreço, de assinalar a produção de uma nova publicação da Comissão Nacional, a *Newsletter*, a qual teve o seu primeiro número, no Dia Mundial da Alimentação. Tendencialmente de carácter mensal, a referida publicação é de subscrição gratuita, procura sensibilizar o Grande Público para o Combate ao Desperdício Alimentar e divulgar eventos passados e futuros, quer da própria Comissão quer de associados seus ou de instâncias e organizações internacionais, sugerir dicas práticas aos consumidores e promover a difusão do conhecimento nesta matéria.

Importa por fim, sublinhar que o ano de 2021 traduz o final do mandato da presente Comissão Nacional, estabelecido na RCM nº 46/2018 de abril de 2018. Assim, o presente documento é igualmente um relatório de fim de ano de atividades de 2020, pelo que importa “afinar” e reportar os indicadores de medida do Plano de Ação da Estratégia Nacional para permitir a sua devida avaliação, independentemente dos termos em que a mesma venha a ser definida.

DESENVOLVIMENTOS POR MEDIDA COM INCIDÊNCIA NO PERÍODO EM ANÁLISE

Apresentam-se de seguida os principais desenvolvimentos nas medidas do Plano de Ação da Estratégia Nacional que tiveram desenvolvimento no período compreendido entre 1 de outubro e 31 de dezembro com base na informação dos respetivos promotores, devendo também ser consultadas as respetivas fichas de medida em anexo.

Medida 1 (ASAE/DGAV) - *Rever e difundir linhas de orientação de segurança alimentar com vista ao combate ao desperdício*

A ASAE tem estado a desenvolver esforços em parceria com várias entidades na área da Investigação, Desenvolvimento e Inovação incluindo Instituições do Ensino Universitário na criação de um projeto financiado, tendo em vista elaborar um plano de amostragem de géneros alimentícios para averiguar o seu estado de salubridade e adequação para o consumo. O projeto inclui ainda a elaboração de um Manual de Boas Práticas e formação dos operadores envolvidos na doação, receção, confeção e/ou fornecimento de géneros alimentícios. O projeto encontra-se neste momento a aguardar financiamento, estimando-se que seja possível ter início em janeiro de 2021.

A ASAE continuou a divulgar os Procedimentos Técnicos existentes sobre esta matéria a um total de cerca de 336 participantes em sessões públicas. O canal HORECA contou com 266 participantes e o Retalho Alimentar com 70, não obstante os constrangimentos e limitações impostos pela situação de pandemia COVID-19.

Tendo igualmente em conta e, face ao estado de emergência vivido, a conclusão da revisão do documento estimada para final de 2020, sobre os géneros alimentícios que podem ou não ser doados, bem como um *flyer* de comunicação sobre esta temática, onde se possam elencar de forma resumida os alimentos elegíveis para doação, teve que ser adiada para o primeiro semestre de 2021.

A ASAE encontra-se atualmente a trabalhar com a EFSA na tradução para a língua portuguesa da ferramenta “Orientações sobre a marcação de datas e informações alimentares relacionadas”, recentemente publicada por essa Autoridade Europeia. Trata-se de uma ferramenta, desenvolvida pela EFSA, para ajudar os operadores a decidir quando aplicar as menções “consumir até...” ou “consumir de preferência antes de...” aos seus produtos. A ferramenta está estruturada como uma árvore de decisão com uma série de perguntas a serem respondidas pelos operadores de empresas do setor alimentar para ajudá-los a decidir se é necessária uma data de durabilidade mínima ou uma data limite de consumo. Prevê-se que essa atividade se concretize durante o primeiro semestre de 2021.

Em 2021, será igualmente publicado pela EFSA outro parecer sobre o tema (2ª parte), que incidirá sobre as informações prestadas aos consumidores sobre as condições de conservação, prazos de consumo após abertura e práticas de descongelamento. A ASAE, após publicação desse parecer, procederá também à sua tradução para língua portuguesa e respetiva divulgação.

A DGAV elaborou um folheto relativo ao tema “Ao desperdiçar não está a ajudar”, cujo objetivo é sensibilizar o cidadão sobre a possibilidade de levar para casa as sobras dos alimentos consumidos em estabelecimentos de restauração, evitando deste modo, que os mesmos acabem como restos de cozinha e de mesa (desperdício). O folheto é divulgado no Portal da DGAV e igualmente distribuído pelas Associações que representam as empresas do setor da restauração e empresas similares.

Medida 2 (DGC) - Promover ações de sensibilização junto dos consumidores

Sem atualização no período por parte do promotor da medida.

Medida 3 (DGE) - Desenvolver ações de sensibilização para a população em idade escolar

Sem atualização no período por parte do promotor da medida.

Medida 4 (DGAV/ASAE) - Desenvolver ações de formação específicas para diferentes segmentos da cadeia

A ASAE, durante 2020, apenas teve a oportunidade de participar em três sessões públicas, das quais duas destinadas ao setor da restauração (HORECA) e uma ao setor Retalho Alimentar, por força do contexto de pandemia COVID-19 que determinou regras e imposições legais que obstaculizaram de forma severa a realização deste tipo de eventos.

Medida 5 (INE) - Publicar regularmente painel de estatísticas dos níveis de desperdício alimentar, incluindo a criação no portal das estatísticas oficiais de área dedicada a este tema

(Ver adiante texto incluído na Medida 12)

Medida 6 (GPP/DGC) - Divulgar boas práticas

No dia 16 de outubro – Dia Mundial da Alimentação – a CNCDA lançou a [1ª edição](#) da sua Newsletter, tendo publicado mais duas edições até ao final do ano, em [novembro](#) e [dezembro](#). A publicação foi estruturada numa lógica de noticiar eventos desenvolvidos no âmbito da ENCDA, ou em que a CNCDA ou algum dos seus membros está envolvido, seguindo-se notícias relacionadas com a UE (nomeadamente a Plataforma PFLW), a FAO, membros do Painel Consultivo da CNCDA ou mesmo operadores privados. O grande objetivo da Newsletter é conseguir alcançar um público mais vasto, contribuindo para uma maior divulgação da problemática do desperdício alimentar, para uma maior difusão do conhecimento e para a divulgação de boas práticas que possam inspirar novas atitudes e projetos.

Este dia foi também aproveitado, por alguns grupos do setor do retalho, para lançar publicações dirigidas ao consumidor que ajudam a reduzir o desperdício alimentar, e que já se encontram disponíveis no sítio da internet da CNCDA - iniciativas que promovem as referidas Boas Práticas.

Ainda com o objetivo de alertar para o problema do desperdício alimentar, a 19 de outubro foi divulgada em formato digital uma [brochura](#) desenvolvida pela CNCDA que se encontra alojada no sítio da internet da CNCDA.

Neste último trimestre de 2020 e no domínio do selo distintivo, após o seu formal lançamento na plenária de 29 de setembro último, bem como dos procedimentos associados à sua operacionalização (consultar o respetivo separador em www.cncda.gov.pt) através da publicação do Regulamento interno de uso do Selo e do Manual de Normas, continua por cumprir a apresentação do formulário, o qual está em fase de operacionalização pelos serviços informáticos do GPP. Pese esta lacuna, distintas associações e entidades do canal HORECA fizeram chegar junto da Comissão Nacional inúmeros pedidos de esclarecimento sob o modo como podem voluntariamente aderir ao mesmo, demonstrando enorme interesse nesta iniciativa.

Neste período, registe-se igualmente o desenvolvimento de propostas para um modelo de governança do Selo, que assegure a tramitação processual adequada à sua boa gestão, no quadro de cooperação existente entre as entidades promotoras da medida.

De igual modo, tendo por horizonte o ano de 2021, pretende-se lançar o Prémio de Excelência de Combate ao Desperdício Alimentar, para o qual será preparado um regulamento adequado no qual constam as categorias a figurar, cujos trabalhos estão já consubstanciados num “draft”.

Medida 7 (IAPMEI) - Promover o desenvolvimento de processos inovadores

O impacto da pandemia COVID19 e as conhecidas alterações impostas ao normal funcionamento das entidades da envolvente empresarial e das empresas, acarretou alterações nas ações em carteira para 2020.

No âmbito dos compromissos assumidos, o IAPMEI desenvolveu contactos, desde o início de 2020, no sentido de identificar projetos e boas práticas que impactem no Combate ao

Desperdício Alimentar, quer junto de centros de conhecimento e de investigação, quer junto do tecido empresarial. Este esforço de inventariação foi levado a cabo pelas diferentes delegações do IAPMEI em todo o país.

No dia 28 de outubro o IAPMEI participou, em conjunto com a *Danone IBERIA* e o *Impact Hub*, num debate subordinado ao tema “O desperdício alimentar nas empresas” no contexto dos eventos que assinalaram o 1º ano de atividade da plataforma “*Too Good To Go*”.

No seguimento das conferências “*Dia Aberto ao Conhecimento*”, realizou-se no dia 25 de novembro o webinar dedicado ao tema “[Combate ao Desperdício Alimentar - Da Investigação à Indústria](#)”. O evento, organizado pelo IAPMEI em parceria com a Universidade de Coimbra, a Escola Superior Agrária de Coimbra e a BLC3 - Campus de Tecnologia e Inovação ([programa](#)), teve por objetivo sensibilizar as empresas e as entidades da envolvente empresarial para a adoção de práticas e processos de produção que contribuam para a redução do desperdício alimentar. Uma oportunidade para ficar a conhecer os resultados da aliança da investigação, produção e indústria, em que a inovação e o empreendedorismo contribuem para a criação de novos modelos de negócio, novos produtos e para uma economia mais circular.

Medida 8 (ASAE/DGAV) - Facilitar e incentivar o regime de doação de géneros alimentícios

A ASAE está a proceder à revisão do documento sobre Géneros alimentícios (GA) que podem ou não ser doados, bem como à produção de um *flyer* de comunicação sobre essa temática, criando uma listagem de GA elegíveis (mais informação disponível na Medida 1 – ASAE/DGAV).

Os documentos² “Manual de Doação de Alimentos Seguros” e “Perguntas frequentes sobre doação de alimentos” publicados no Portal da DGAV em fevereiro de 2020 para divulgação junto das Associações que representam as Empresas do setor alimentar, pelo Banco Alimentar e IPSS.

Medida 9 (GPP/APA/INE/DGAV/ASAE/DGRM) - Melhorar a articulação e envolvimento da administração do Estado na regulação europeia e internacional

A 25 de novembro realizou-se o [2º webinar](#) sobre medição do desperdício alimentar; um evento organizado pela DG Health and Food Security da Comissão Europeia, para apoiar os Estados Membros na sua obrigação de monitorizar e reportar o desperdício alimentar em cada elo da cadeia agroalimentar. Este evento, centrou-se na apresentação de casos de concretos de medição que estão a ser conduzidos em alguns países da UE.

No dia 10 de dezembro realizou-se a 9ª reunião plenária da PFLW, por videoconferência, da qual se destacam as apresentações da DG Santé sobre a implementação da Estratégia do Prado ao Prato e os progressos e perspetivas futuras ao nível da redução das perdas e desperdício alimentares na UE, a apresentação da FAO sobre a utilização de plataformas digitais na redistribuição de alimentos, e vários exemplos de ações e campanhas que estão a

² http://srvbamid.dgv.min-gricultura.pt/portal/page/portal/DGV/noticia?detalhe_noticia=1767278&cboui=1767278

ser desenvolvidas em diferentes países da EU e que contribuem para a redução do desperdício alimentar.

Medida 10 (GPP/APA) - Criar e dinamizar uma plataforma colaborativa que permita identificar disponibilidades por tipo de géneros alimentícios

O procedimento para a aquisição de serviços para o fornecimento de uma plataforma eletrónica para combate ao desperdício alimentar, em modelo de serviço (SaaS), que recebeu duas propostas, continua a decorrer.

Medida 11 (DGAE/DGAV) - Promover locais específicos para venda de produtos em risco de desperdício

Na sequência do Compromisso Voluntário estabelecido entre a APED, o GPP, a DGAE e a DGAV, assinado a 16 de outubro de 2018, e tendo presente os propósitos visados por esta medida, decorreu o 4.º Workshop Temático DGAE/APED sobre o “Desperdício Alimentar”, que teve lugar no passado dia 18 de dezembro de 2020 e que contou também igualmente com a participação da DGAV e ASAE, e presenças do GPP, APA e DG Consumidor.

No âmbito de um protocolo de colaboração estabelecido em fevereiro de 2020 entre a Direção-Geral das Atividades Económicas e a APED no âmbito da promoção de uma Economia Circular no setor da distribuição e do retalho, foram desenvolvidas diferentes iniciativas com vista à partilha e disseminação de boas práticas implementadas pelo setor retalho/distribuição, bem como a criação de momentos de debate para analisar e discutir barreiras limitativas ao desenvolvimento de uma economia circular.

Um dos temas objeto de debate foi o “desperdício alimentar” na vertente da prevenção, promovendo a partilha de experiências e discussão de soluções que contribuam para uma economia mais circular, bem como debater os desafios e oportunidades que se colocam ao setor na prevenção do desperdício alimentar numa abordagem integrada à cadeia de valor.

Após as boas vindas da DGAE e APED, seguiram-se intervenções da ASAE e DGAV procedendo a um enquadramento do contexto legislativo no qual decorrem as boas práticas dos Grupos de retalho/distribuição, de que são exemplo: *Jerónimo Martins, IKEA, Mercadona, Sonae, Aldi e Lidl*, que procederam a animadas apresentações sobre o seu profícuo trabalho no combate ao desperdício alimentar, destacando-se igualmente os prometedores resultados já alcançados em matéria de desperdício evitado, tendo sido discutida a “venda de produtos em risco de desperdício”, tal como definido na Medida 11 da Estratégia Nacional de Combate ao Desperdício Alimentar.

Medida 12 (INE) - Desenvolvimento da metodologia para o cálculo do desperdício alimentar nas diferentes fases da cadeia

No seguimento da reunião da Task-force para o setor dos Hotéis, Cafés e Restaurantes do Grupo de Trabalho para o Tratamento Colaborativo do Desperdício, Perdas e dos Resíduos

Alimentares, realizada a 8 de setembro de 2020, o INE recebeu um contributo conjunto da ARHESP, Trivalor e Eurest, relativo a uma proposta de estudo piloto para a quantificação do Desperdício Alimentar no setor da hotelaria e serviços de alimentação. Esta proposta visa a quantificação do desperdício do setor por tipo de estabelecimento (Hotéis com restauração, Restauração Coletiva e Restauração e Similares), por tipo de produto alimentar e pelo momento em que o desperdício é gerado (armazenamento, preparação/confeção, produto confeccionado não servido, produto não consumido pelo cliente); engloba ainda informação relativa a doações de produtos alimentares. Foi igualmente recebido o contributo da LIPOR com a quantificação dos resíduos alimentares, a partir da caracterização dos resíduos, assim como a medição do impacto gerado na prevenção do desperdício alimentar, resultante do conjunto de projetos em que esta entidade está envolvida.

Ainda no 4º trimestre de 2020, o INE apresentou ao GPP e à APA uma proposta revista da abordagem a seguir para a medição do desperdício alimentar ao longo da cadeia de produção, comercialização e consumo, tendo em conta a situação de pandemia que atravessamos e a complexidade da quantificação do desperdício ao nível dos diferentes elos da cadeia. Esta proposta encontra-se em análise e discussão pelas três entidades, prevendo-se que esteja consolidada brevemente.

Medida 13 (DG Saúde / ISS. IP.) - Desenvolver projetos piloto na área da saúde e nutrição

Sem atualização no período por parte do promotor da medida.

Medida 14 (GPP) - Elaborar relatórios periódicos para apresentação à tutela e divulgação geral

No período em apreço, foi finalizado e remetido junto da Tutela o relatório de progresso alusivo ao período de 1 de julho a 30 de setembro, tendo o mesmo já sido posteriormente divulgado através do sítio da internet institucional da Comissão Nacional.

ACOMPANHAMENTO DAS MATÉRIAS RELEVANTES AO NÍVEL DA UNIÃO EUROPEIA

A ASAE encontra-se atualmente a trabalhar com a EFSA na tradução para a língua portuguesa da ferramenta “Orientações sobre a marcação de datas e informações alimentares relacionadas”, recentemente publicada por essa Autoridade Europeia, tal como referido na Medida 1.

Também como já foi referido também na Medida 1, em 2021, será igualmente publicado pela EFSA um novo parecer sobre as condições de conservação, prazos de consumo após abertura e práticas de descongelação - A ASAE procederá à sua tradução para língua portuguesa e respetiva divulgação.

A 16 de novembro, a Presidência Alemã apresentou uma [avaliação de progresso](#) da implementação das [conclusões](#) do Conselho de 28 de junho de 2016 na reunião de Ministros da Agricultura. Esta avaliação baseada nos contributos dos vários Estados Membros (EM) da União Europeia, que em julho foram chamados a responder a um questionário sobre os

progressos verificados nos respetivos países/regiões, e para o qual os membros da CNCDA deram os seus contributos, conforme reportado no relatório de progresso anterior, mostra que não obstante os progressos já verificados, os trabalhos decorrem ainda a velocidades substancialmente diferentes nos vários países/regiões.

No dia 10 de dezembro realizou-se a [9ª reunião plenária da PFLW](#), por videoconferência, da qual se destacam as apresentações da DG Santé sobre a implementação da Estratégia do Prado ao Prato e os progressos e perspetivas futuras ao nível da redução das perdas e desperdício alimentares na UE, a apresentação da FAO sobre a utilização de plataformas digitais na redistribuição de alimentos, e vários exemplos de ações e campanhas que estão a ser desenvolvidas em diferentes países da EU e que contribuem para a redução do desperdício alimentar.

Na mesma data, 10 de dezembro de 2020 foi aprovado, através da publicação do [Decreto-Lei n.º 102-D/2020](#) o novo do Regime Geral de Gestão de Resíduos, que transpõe as alterações da Diretiva Quadro Resíduos. Deste Diploma realça-se, pela APA, face á sua manifesta relevância na vertente de desperdício alimentar, os seguintes pontos:

- A definição de metas relativas à prevenção e à redução da produção de resíduos (art.º 21), nomeadamente:
 - Em 2025, reduzir a quantidade de resíduos alimentares nos estabelecimentos de restauração coletiva e comercial e nas cadeias de produção e de abastecimento, incluindo as indústrias agroalimentares, as empresas de catering, os supermercados e os hipermercados, em 25 % face aos valores de 2020;
 - Em 2030, reduzir a quantidade de resíduos alimentares nos estabelecimentos referidos na alínea anterior em 50 % face aos valores de 2020;
- Medidas de prevenção do desperdício alimentar (art.º 23)
 - 1 — Os estabelecimentos de restauração com produção de bioresíduos superior a 12 t/ano adotam, até 31 de dezembro de 2023, medidas para combater o desperdício de alimentos.
 - 2 — As indústrias agroalimentares, empresas de “catering, supermercados e hipermercados que empreguem mais de 10 pessoas adotam, até 31 de dezembro de 2023, medidas para combater o desperdício de alimentos.
 - 3 — As entidades abrangidas pelo número anterior, bem como as entidades que integram a fase da produção primária na cadeia de abastecimento alimentar e os agregados familiares, contribuem com a informação prevista na Decisão de Execução (UE) 2019/2000, da Comissão, de 28 de novembro de 2019, que estabelece um modelo para a comunicação de dados sobre resíduos alimentares e para a apresentação de relatórios de controlo da qualidade em conformidade com a Diretiva 2008/98/CE, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 19 de novembro de 2008, com vista ao acompanhamento do fenómeno do desperdício alimentar.
 - 4 — A partir de 1 de janeiro de 2024, é proibido às empresas do retalho alimentar, à indústria de produção de alimentos, ao comércio por grosso de alimentos e aos

estabelecimentos de restauração o descarte de alimentos que ainda possam ser consumidos, sempre que existam formas seguras de escoamento.

No Plano Nacional de Resíduos e Plano Estratégico para a Gestão dos Resíduos Urbanos, estão a ser propostas medidas coordenadas com o estipulado no novo RGGR, visando reforçar a prevenção de resíduos, designadamente no que respeita à redução do desperdício alimentar.

ANEXO

O presente anexo contém as fichas das 14 medidas constantes da Estratégia Nacional e Plano de Ação de Combate ao Desperdício Alimentar aprovada nos termos da Resolução do Conselho de Ministros n.º 46/2018, de 5 de abril, publicada no Diário da República, 1.ª série, n.º 82, de 27 de abril de 2018. Foram adicionados campos, quando aplicável, para descrição concreta das ações em cada medida ou de observações e aferição provisória das metas e indicadores, atualizados, quando possível, a 31 de dezembro de 2020. Devido aos efeitos da pandemia COVID-19, algumas ações não foram realizadas.

MEDIDA 1	M1- Rever e difundir linhas de orientação de segurança alimentar com vista ao combate ao desperdício			
Objetivos	Melhorar os conhecimentos em todos os elos da cadeia alimentar de forma a diminuir os desperdícios gerados e melhorar a segurança dos géneros alimentícios doados			
Descrição	<ul style="list-style-type: none"> Fazer chegar a todos os elos da cadeia, guias de boas práticas e procedimentos já existentes, de modo a promover um maior combate ao desperdício e aumentar o nível de segurança nas doações dos géneros alimentícios já existentes Rever práticas e procedimentos implementados no terreno ao nível das entidades envolvidas 			
Público-alvo	Todos os elos da cadeia interveniente: Operadores do sector alimentar, IPSS e Autoridades competentes nas diversas áreas de intervenção, diretamente ou através das suas associações representativas			
Metas	Indicadores	Vigência		
<p>- Atingir em 2021, diretamente ou através das suas associações representativas</p> <p>90% dos produtores primários</p> <p>90% dos agro industrias</p> <p>90% do retalho alimentar</p> <p>90% do canal HORECA</p> <p>90% das IPSS</p> <p>- Revisão anual de práticas e procedimentos implementados (meta a considerar em conjunto com M8)</p>	<p>- % de operadores, por elo da cadeia alimentar, que receberam diretamente ou através das suas associações representativas, guias de boas práticas e procedimentos</p> <p>- N.º de revisões de práticas e procedimentos implementados (Indicadores a considerar em conjunto com M8)</p>	A partir de janeiro de 2018		
		Promotor	Executor	
		ASAE, DGAV	ASAE, DGAV	
Ponto de situação metas e indicadores	A- Percentagem de operadores, por elo da cadeia alimentar, que receberam diretamente ou através das suas associações representativas, guias de boas práticas e procedimentos (estimativa até final de 2019):			

a 31/12/2020

- 1,5 % dos produtores primários
- 18 % das agro industrias
- 4,5 % do retalho alimentar
- 3,1 % do canal HORECA
- 67,9 % das IPSS

:

Pressupostos utilizados para o cálculo dos indicadores:

- n.º de visualizações dos documentos no Sítio da internet da DGAV e no n.º de publicações em papel que foram distribuídos.
- O n.º de operadores que foram alvo desta medida foi igual em todos os segmentos da cadeia agroalimentar

Material de divulgação:

- À Mesa: 100 Mitos
- Folhetos com perguntas frequentes (FAQs) relacionadas com o "Combate ao Desperdício Alimentar"
- Manual de Procedimentos "Doação de Alimentos Seguros"
- Doação de Alimentos Seguros "perguntas frequentes"
- Folheto: "Ao desperdiçar não está a ajudar"

B - N.º de revisões de práticas e procedimentos implementados: 3

Conclusão da revisão do documento, anteriormente prevista para o final de 2020, sobre os géneros alimentícios que podem ou não ser doados, bem como um *flyer* de comunicação sobre essa temática, onde se possam elencar, de forma resumida, os alimentos elegíveis para doação prorrogada para o 1º semestre de 2021.

MEDIDA 1 - Detalhe da medida em ações/ subações

N.º	Descrição	Data de lançamento	Vigência/ Periodicidade	Observações
1	Elaboração e divulgação de Folhetos informativos com perguntas frequentes (FAQ's) relacionadas com o "COMBATE AO			

	DESPERDÍCIO ALIMENTAR”			Documentos maioritariamente já elaborados e que estão a ser coligidos/atualizados
2	Elaboração e divulgação de Procedimentos Técnicos direcionados aos vários elos da cadeia (doadores e recetores)	set 2018	2020	
3	Elaboração e divulgação de Guias de Boas Práticas	1º trimestre de 2019		
IPSS				
1	Sessão de esclarecimentos sobre o tema do Desperdício - Higiene e Segurança Alimentar	26/07/2018	n.a.	Organização – ReFood Arroios (ASAE)
2	Sessão de Sensibilização para a Alimentação Saudável e Combate ao Desperdício Alimentar	21/11/2018	n.a.	Organização- Santa Casa da Misericórdia de Vale de Cambra (ASAE)
3	Boas práticas de higiene e segurança alimentar	29/04/2019	n.a.	Confederação Nacional das Instituições de Solidariedade – CNIS (ASAE)
4	Visitas Técnicas	23/05/2019	n.a.	União das Misericórdias Portuguesas
5	Visitas Técnicas	06/06/2019	n.a.	União das Misericórdias Portuguesas (ASAE)
6	Boas práticas de higiene e segurança alimentar	27/06/2019	n.a.	Confederação Nacional das Instituições de Solidariedade – CNIS (ASAE)
7	Boas práticas de higiene e segurança alimentar	18/07/2019	n.a.	Confederação Nacional das Instituições de Solidariedade – CNIS (ASAE)
8	Boas práticas de higiene e segurança alimentar	23/07/2019	n.a.	Confederação Nacional das

				Instituições de Solidariedade - CNIS
9	Segurança Alimentar	09/09/2019	n.a.	Instituto da Segurança Social - Departamento de Fiscalização - Unidade de Fiscalização do Norte (ASAE)
10	HACCP	28/10/2019	n.a.	Colégio Nuno Álvares Pereira da Casa Pia de Lisboa (ASAE)
HORECA				
1	Higiene e Segurança Alimentar	30/04/2020	n.a.	Organização-Câmara Municipal de Santa Maria da Feira (ASAE)
2	Segurança Alimentar	17/09/2020	n.a.	AESintra -Associação Empresarial de Sintra (ASAE)
RETALHO ALIMENTAR				
3	Workshop temático 4 PREVENÇÃO DO DESPERDÍCIO ALIMENTAR	18/12/2020	n.a.	Organização-DGAE, Direção-Geral das Atividades Económicas e a APED, Associação portuguesa de Empresas de Distribuição (com a participação de Jerónimo Martins, Ikea, Mercadona, Sonae, Aldi e Lidl) (ASAE)

MEDIDA 2	M2- Promover ações de sensibilização junto dos consumidores			
Objetivos	Aumentar o conhecimento dos consumidores relativamente aos prazos de validade dos géneros alimentícios, ao modo de conservação, tipos de produção, entre outros.			
Descrição	Ações de informação aos consumidores para a importância do cumprimento das indicações que constam do rótulo dos géneros alimentícios, nomeadamente sobre as diferentes indicações de prazos de validade (“consumir de preferência antes de” e “consumir até”), os vários tipos de conservação, os cuidados a ter na manipulação dos géneros alimentícios, bem como para o impacto que o cumprimento destas indicações pode ter na diminuição do desperdício alimentar doméstico.			
Público-alvo	Consumidores em geral			
Metas	Indicadores	Vigência		
- Atingir em 2021: 65% dos consumidores (da população)	-% da população portuguesa adulta que tomou contacto com as ações de sensibilização	A partir de julho de 2018		
		Promotor	Executor	
		DGC	DGC e entidades parceiras	
Ponto de situação metas e indicadores 30/06/2020	<p>A Direção-Geral do Consumidor divulgou as suas brochuras junto dos Centros de Informação Autárquico ao Consumidor existentes em 87 Concelhos, que por sua vez as divulgaram nas estruturas autárquicas, ou seja, junto dos seus parceiros locais.</p> <p>Apesar de se conhecer a população em idade ativa dos concelhos abrangidos pelos CIAC não foi possível apurar as percentagens alvo dessa divulgação.</p> <p>No que respeita ao sítio da internet da DGC, de acordo com os dados que constam do documento “Relatório de 2019 - <i>sítio da internet</i> da Direção-Geral do Consumidor” e tendo por base o número de visualizações registadas no menu Informação Normal (página de entrada),/slider, durante o mês de outubro de 2019, as publicações foram alvo de 16454 visualizações. No entanto, estes dados são meras estimativas.</p>			
Detalhe da medida em ações/subações				
N.º	Descrição	Data de lançamento	Vigência/ Periodicidade	Observações
1	Produção de brochuras em formato eletrónico (para divulgação nos canais		n.a.	Divulgada, nomeadamente, em: Centros de Informação Autárquico ao Consumidor (CIAC) - 87 Concelhos com CIAC, cuja lista pode ser

	<p>digitais junto das entidades públicas e privadas que compõem o Sistema de Defesa do Consumidor (Entidades reguladoras e fiscalizadoras, Associações de Consumidores, Centros de Arbitragem, Autarquias/juntas de freguesia, Universidades seniores, Polícia de Segurança Pública entre outros), bem como nas Lojas do Cidadão.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Poupe! Diga NÃO ao desperdício alimentar 	<p>outubro 2018</p>		<p>consultada em:</p> <p>https://www.consumidor.gov.pt/parceiros/sistema-de-defesa-do-consumidor/ciac/ciac-lista-e-mapa-de-localizacao.aspx</p> <p>Entidades de Resolução Alternativa de Litígios de Consumo (RAL), cuja lista pode ser consultada em:</p> <p>https://www.consumidor.gov.pt/parceiros/sistema-de-defesa-do-consumidor/entidades-de-resolucao-alternativa-de-litigios-de-consumo/ral-mapa-e-lista-de-entidades.aspx</p> <p>Associações de consumidores, cuja lista pode ser consultada em :</p> <p>https://www.consumidor.gov.pt/parceiros/sistema-de-defesa-do-consumidor/associacoes-de-consumidores.aspx</p>
2	<ul style="list-style-type: none"> • Sessão de sensibilização no âmbito da celebração do Dia Mundial do Consumidor na Escola Secundária Fonseca Benevides, em Lisboa. 	<p>28 fevereiro de 2018</p>	n.a.	<p>Escola Secundária Fonseca Benevides, em Lisboa – 12.º ano do Ensino Profissional</p>
3	<ul style="list-style-type: none"> • Brochura Páscoa 2019 	<p>abril 2019</p>	n.a.	<p>Divulgada, nomeadamente, em:</p> <p>Centros de Informação Autárquico ao Consumidor (CIAC) - 87 Concelhos com CIAC</p> <p>Entidades de Resolução Alternativa de Litígios de Consumo (RAL)</p> <p>Associações de consumidores</p>
4	<p>Brochura digital sobre a Leitura do Rótulo</p>	<p>Outubro 2019</p>	n.a.	<p>Publicada no sítio da internet, bem como na página de Facebook da DGC.</p> <p>Divulgada aos 87 Centros de Informação Autárquico ao Consumidor (CIAC) - 87 Concelhos,</p> <p>Junto das 12 Entidades de Resolução Alternativa de Litígios de Consumo (RAL) sitas no Algarve, Lisboa, Coimbra, Porto, Braga, Guimarães e Madeira.</p>

				Associações de consumidores
5	Post “Sabia que ...” sobre a importância da correta interpretação das menções relativas à data de durabilidade, com o objetivo de alertar os consumidores para os géneros alimentícios pouco perecíveis poderem ser consumidos, em segurança, depois de terminada a data indicada na embalagem, bem como o seu impacto na redução do desperdício alimentar	abril 2020	n. a.	Divulgado na página de facebook da Direção-Geral do Consumidor

MEDIDA 3	M3- Desenvolver ações de sensibilização para a população em idade escolar			
Objetivos	Sensibilizar a população escolar para a prevenção e o combate ao desperdício alimentar			
Descrição	<p>Desenvolver projetos piloto nas escolas promovendo o envolvimento em atividades cívicas junto da comunidade e, numa segunda vertente, desenvolver conteúdos programáticos. As escolas envolvidas podem, através da sua página Web, além de dar evidência da pedagogia desenvolvida nesta matéria, divulgar estas iniciativas, com envolvimento da respetiva Associação de Pais.</p> <p>Sensibilizar toda a comunidade educativa para a questão do desperdício alimentar.</p> <p>Reforçar as questões da prevenção e combate ao desperdício alimentar previstas no âmbito da Educação Alimentar e contempladas no Referencial de Educação para a Saúde.</p> <p>Integrar no novo documento orientador sobre a oferta alimentar em Refeitórios escolares, recomendações que visem a prevenção/redução dos desperdícios alimentares.</p> <p>Devem as escolas criar estratégias de combate ao desperdício, nomeadamente nas refeições escolares, de acordo com o definido no artigo 4.º do Despacho n.º 5296/2017, de 16 de junho, estando as mesmas plasmadas no Reg. Interno.</p>			
Público-alvo	População em idade escolar			
Metas	Indicadores	Vigência		
<ul style="list-style-type: none"> - 20% de estabelecimentos escolares onde foram desenvolvidas ações específicas integradas na ENCDA - média de 30% de alunos abrangidos por escola - média de 20% alunos abrangidos no país (incremento de 4 p.p./ano)	Percentagem de: <ul style="list-style-type: none"> - estabelecimentos escolares envolvidas em cada ano letivo - alunos envolvidos em cada ano letivo 	A partir de setembro de 2018 e anos subsequentes		
		Promotor	Executor	
		DGE	Agrupamentos de Escolas, e DGEstE e Municípios	
Ponto de situação metas e indicadores a 30/06/2020	<ul style="list-style-type: none"> - 42% dos estabelecimentos escolares envolvidos - 45% de alunos envolvidos 			
Detalhe da medida em ações/subações				
N.º	Descrição	Data de lançamento	Vigência/Periodicidade	Observações

1	Integração no novo documento orientador sobre a oferta alimentar em Refeitórios escolares (Circular n.º 3097/DSPE/DGE/2018), recomendações que visem a prevenção/redução dos desperdícios alimentares, publicado em julho de 2018	julho de 2018	n.a.	As escolas têm vindo a criar estratégias de combate ao desperdício, nomeadamente nas refeições escolares, de acordo com o definido no artigo 4.º do Despacho n.º 5296/2017, de 16 de junho, estando as mesmas plasmadas no Reg. Interno e, havendo já protocolos estabelecidos.
---	---	---------------	------	---

MEDIDA 4	M4- Desenvolver ações de formação específicas para diferentes segmentos da cadeia			
Objetivos	Melhorar os conhecimentos de todos os elos da cadeia alimentar de forma a diminuir os desperdícios gerados e melhorar a segurança dos géneros alimentícios doados			
Descrição	Ações de formação técnica aos diferentes elos da cadeia, de modo a aumentar os seus conhecimentos técnicos ao nível da segurança alimentar. Estas formações deverão ser efetuadas em sala, "on job" ou <i>e-learning</i> para uma melhor aplicação dos conhecimentos adquiridos. Os materiais de formação e orientações técnicas serão divulgados no <i>websítio da internet</i> da CNCDA.			
Público-alvo	Operadores do sector alimentar, doadores e IPSS, diretamente ou através das suas associações representativas			
Metas	Indicadores	Vigência		
<p>- Atingir em 2021, diretamente ou através das suas associações representativas:</p> <p>70% dos produtores agrícolas</p> <p>70% dos agro industrias</p> <p>70% do retalho alimentar</p> <p>70% do canal HORECA</p> <p>70% das IPSS</p> <p>- 10 ações de formação específicas realizadas por segmentos da cadeia alimentar</p>	<p>- % de operadores, por elo da cadeia alimentar, que receberam, diretamente ou através das suas associações representativas, ações de formação específicas</p> <p>- N.º de ações de formação específicas realizadas</p>	A partir de janeiro de 2018		
		Promotor	Executor	
		DGAV/ASAE	DGAV/ASAE Docapesca	
Ponto de situação metas e indicadores a 31/12/2020	<p>A - Percentagem de operadores, por elo da cadeia alimentar, que receberam, diretamente ou através das suas associações representativas, ações de formação específicas</p> <ul style="list-style-type: none"> • 0,5% na produção primária • 0,1 % no retalho alimentar • 1,8% no canal HORECA • 3,9% nas IPSS <p>B - N.º de ações de formação específicas realizadas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 37 ações formação (IPSS) até 31.12.2019; 			

- 2 ações de formação em 2020 (Canal HORECA)
- 1 ação de formação no setor Retalho Alimentar em 2020

Detalhe da medida em ações/subações

N.º	Descrição	Data de lançamento	Observações
1	Colóquio sobre " <i>Sustentabilidade e Desperdício Alimentar na Hotelaria e Restauração</i> "	22/02/2018	Organização - Escola de Hotelaria e Turismo de Portalegre (ASAE)
2	Sessão de Formação para os funcionários do Pingo Doce	07/03/2018	Alverca (DGAV)
3	Apresentação no Parlamento Europeu sobre Política Europeia de Desperdício Alimentar- Iniciativas de Sucesso - <i>A experiência da ASAE</i>	14/05/2018	Org. - Parlamento Europeu (ASAE)
4	Conferência de Inovação e Segurança Alimentar – tema <i>Desperdício alimentar versus sustentabilidade</i>	24/05/2018	Org. - Instituto Politécnico de Leiria (DGAV)
5	Seminário " <i>Saúde Pública e Segurança Alimentar</i> " Tema – <i>Doar alimentos em contexto de calamidade</i>	26/06/2018	Faculdade de Farmácia de Coimbra (DGAV)
6	Sessão de esclarecimentos sobre o tema do <i>Desperdício - Higiene e Segurança Alimentar</i>	26/07/2018	Organização – ReFood Arroios (ASAE)
7	Conferencia Estratégia nacional e Plano de ação de Combate ao Desperdício Alimentar	16/10/2018	CNCDA (GPP)/Mercado da Ribeira
8	Apresentação no 5º Simpósio Nacional "Promoção de uma Alimentação Saudável e Segura – SPASS 2018" denominada "Alimentos (ainda) em condições de consumo"	27/09/2018	Organização- Instituto Nacional de Saúde Doutor Ricardo Jorge, em Lisboa
9	Sessão de Sensibilização para a Alimentação Saudável e Combate ao Desperdício Alimentar	21/11/2018	Organização- Santa Casa da Misericórdia de Vale de Cambra.

10	Pré - requisitos e legislação em restauração	06/02/2019	Organização- Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril (ASAE)
11	Segurança Alimentar e Económica: Envolvente Legal	11/03/2019	Organização- DELTA (ASAE)
12	Requisitos Gerais e Específicos de Higiene e HACCP	13/03/2019	Organização- ACIB - Associação Comercial e Industrial da Bairrada (ASAE)
13	MAISSEGURANÇA - SEGURANÇA ALIMENTAR	28/03/2019	Organização- Segurança Social (ASAE)
14	Boas práticas de higiene e segurança alimentar	29/04/2019	Organização- Confederação Nacional das Instituições de Solidariedade – CNIS (ASAE)
15	Doação de alimentos e combate ao desperdício alimentar	09/05/2019	Misericórdia de Portalegre
16	Segurança Alimentar	15/05/2019	Organização- Câmara Municipal de Cascais (ASAE)
17	Visitas Técnicas	23/05/2019	Organização- União das Misericórdias Portuguesas (ASAE)
18	Higiene e segurança alimentar	29/05/2019	Organização- Associação Comercial, de Serviços e Industrial de Alcobça (ACSIA) (ASAE)
19	Doação de alimentos e combate ao desperdício alimentar	30/05/2019	Banco Alimentar
20	Visitas Técnicas	06/06/2019	União das Misericórdias Portuguesas (ASAE)
21	Boas práticas de higiene e segurança alimentar	27/06/2019	Organização- Confederação Nacional das Instituições de Solidariedade – CNIS (ASAE)
22	Boas práticas de higiene e segurança alimentar	18/07/2019	
23	Boas práticas de higiene e segurança alimentar	23/07/2019	
24	Segurança Alimentar	09/09/2019	Organização- Instituto da Segurança Social -

			Departamento de Fiscalização - Unidade de Fiscalização do Norte (ASAE)
25	Disposições Legais para os setores do Comércio, Serviços e Restauração e Segurança Alimentar	17/09/2019	Organização- Associação do Comércio e Serviços do Distrito da Guarda (ASAE)
26	Controlo Oficial de Estabelecimentos de Fabrico de Géneros Alimentícios de Origem Animal	19/09/2019	Organização- Associação dos Produtores de Fumeiro da Terra Fria Barrosã (ASAE)
27	Segurança Alimentar e Económica: Envolvente Legal	07/10/2019	Organização- DELTA (ASAE)
28	Doação de alimentos e combate ao desperdício alimentar	30/05/2019	Banco Alimentar
29	Higiene e Segurança Alimentar	18/10/2019	Instituto Universitário Egas Moniz (ASAE)
30	Organização dos Circuitos de doação de Alimentos	24/10/2019	Organização- Comissão Nacional de Combate ao Desperdício Alimentar (ASAE)
31	HACCP	28/10/2019	Organização- Colégio Nuno Álvares Pereira da Casa Pia de Lisboa (ASAE)
32	HACCP	08/11/2019	Organização- Escola de Comércio de Lisboa (ASAE)
33	Toxicologia dos Alimentos	08/11/2019	Organização- Faculdade de Farmácia de Lisboa (ASAE)
34	A perspetiva do Regulador sobre a circularidade no setor Agroalimentar	20/11/2019	Organização- Comissão de Coordenação e Desenvolvimento Regional do Norte (CCDR-N) (ASAE)
35	Boas práticas na manipulação, acondicionamento e transporte de produtos alimentares, na perspetiva da recolha e distribuição de excedentes alimentares	30/11/2019	Organização- Câmara Municipal de Almada (ASAE)
36	Segurança Alimentar	04/12/2019	Organização- Escola Superior de Tecnologia de Setúbal do Instituto Politécnico de Setúbal (ASAE)
37	Que Mel Consumimos?	07/12/2019	Organização- ADERAVIS - Associação para o Desenvolvimento Rural e Produções

			Tradicionais do Concelho de Avis (ASAE)
38	Higiene e Segurança Alimentar	30/04/2020	Organização-Câmara Municipal de Santa Maria da Feira (ASAE)
39	Segurança Alimentar	17/09/2020	AESintra -Associação Empresarial de Sintra (ASAE)
40	Workshop temático 4 PREVENÇÃO DO DESPERDÍCIO ALIMENTAR	18/12/2020	Organização- DGAE, Direção-Geral das Atividades Económicas e a APED, Associação portuguesa de Empresas de Distribuição (com participação de Jerónimo Martins, Ikea, Mercadona, Sonae, Aldi e Lidl) (ASAE)

MEDIDA 5	M5 - Publicar regularmente painel de estatísticas dos níveis de desperdício alimentar, incluindo a criação no portal das estatísticas oficiais de área dedicada a este tema		
Objetivos	Publicar informação estatística dos níveis de desperdício alimentar		
Descrição	Implementação de um sistema de informação dedicado à temática do desperdício alimentar que inclui para além da sua quantificação, informação correlacionada (ex.: resíduos, balança alimentar, doações, etc.), publicando regularmente um painel de estatísticas dos níveis de desperdício alimentar, incluindo a criação no portal das estatísticas oficiais de uma área dedicada.		
Público-alvo	Público em geral, Administração Pública Central, Investigadores e Estudantes		
	Metas	Indicadores	Vigência
	- Criação no portal das estatísticas oficiais do INE de área dedicada ao desperdício alimentar até 2020 - Reduzir, para metade, o desperdício alimentar até 2030	- N.º de publicações de estatísticas do desperdício alimentar por segmento da cadeia, a partir de 2020 - Nível de variação do desperdício alimentar por segmento da cadeia	A partir de janeiro de 2019
			Promotor
			INE
			INE
Ponto de situação metas e indicadores a 31/12/2020	O estudo de viabilidade do projeto das Estatísticas do Desperdício Alimentar, iniciado pelo INE em 2019, teve continuidade em 2020, estando em análise, conjuntamente com a APA e o GPP, uma proposta apresentada pelo INE com uma abordagem revista para a quantificação do desperdício nos diferentes setores intervenientes.		
Observações			
Pressupõe a implementação prévia de um sistema de informação oficial, com inúmeras etapas implícitas, nomeadamente mapeamento da informação disponível, compilação e sistematização, análise, tratamento e validação, formalização dos fluxos de informação, calibração e por fim divulgação da informação quantificada sobre o desperdício alimentar por segmento da cadeia de abastecimento.			

MEDIDA 6		M6 - Divulgar boas práticas (<i>guidelines</i> e casos de sucesso)		
Objetivos	<p>Promover a disseminação de boas práticas que se fazem em Portugal e noutros países, utilizando principalmente o <i>websítio da internet</i> institucional da CNCDA e o acervo do trabalho de diagnóstico da CNCDA.</p> <p>Incentivar operadores do setor ligados à cadeia agroalimentar a desenvolver iniciativas pioneiras e criativas no combate ao desperdício alimentar</p>			
Descrição	<p>No âmbito do desenvolvimento de práticas pioneiras, visa atribuir um selo distintivo ou logotipo distinguindo as empresas que através das iniciativas levadas a cabo, possam fazer uso do mesmo nas iniciativas ou atuações contra o desperdício alimentar, num reconhecimento tácito ao subscreverem uma declaração/convénio de aceitação voluntária junto daquela estrutura.</p> <p>Existem assim dois aspetos nesta medida, um Prémio de Excelência anual o qual se rege por regulamento próprio a criar e o uso de um símbolo distintivo para todas as organizações ou estruturas que adiram voluntariamente a um código de conduta e valores da ENCDA e como tal subscritoras do mesmo (regulamento interno a ser criado pela estrutura). O selo ou logotipo será sempre acompanhado de um curto enunciado da Estratégia.</p>			
Público-alvo	Sociedade em geral, sendo de particular interesse para todos os cidadãos, empresas, cooperativa e IPSS que estejam ligados ao circuito da doação de géneros alimentícios e da redução do desperdício alimentar			
	Metas	Indicadores	Vigência	
	<p>- Enquadramento regulamentar até ao segundo trimestre de 2018</p> <p>- No 1º ano de lançamento da medida, adesão 350 empresas. Considerar incrementos anuais de 20% nos anos subsequentes.</p>	<p>- Publicação de texto jurídico</p> <p>- N.º de empresas (e outras entidades) aderentes concorrentes em cada ano</p>	A partir de julho de 2018	
			Promotor	Executor
			CNCDA (GPP/DGC)	GPP/DGC
Ponto de situação metas e indicadores a 31/12/2020	<p>Divulgação do texto jurídico – Regulamento de uso interno do Selo</p> <p>Divulgação do texto jurídico – Manual de uso interno do Selo</p> <p>Preparação do Formulário de adesão voluntária ao uso do Selo (aguarda desenvolvimento do aplicativo pela informática)</p> <p>Prevê-se que o prémio de excelência seja lançado neste ano de 2021, cujo regulamento já tem uma proposta de base elaborada.</p>			
Detalhe da medida em ações/subações				
N.º	Descrição	Data de lançamento	Vigência/ Periodicidade	Observações
1	Selo (Uso do símbolo distintivo da CNCDA)	2019	Permanente	

1.1	Concurso prévio de ideias para o logotipo do selo	16/10/18	n.a.	Deliberação tomada pelo Júri (2º Q 2020)
1.2	Lançamento do regulamento, manual e inscrição para utilização do selo distintivo	2020	Permanente	O Formulário de adesão ao Selo aguarda desenvolvimento informático.
2	Promover a disseminação de boas práticas que se fazem em Portugal e noutros países	16/10/18	Permanente	(através do sítio da internet da CNCDA) Continua disponível a inscrição de iniciativas para destaque e divulgação através do sítio da internet www.cncda.gov.pt
3	Newsletter	16/10/20	Mensal	3 edições já publicadas
4	Brochura	19/10/20	n.a	divulgação

MEDIDA 7	M7 - Promover o desenvolvimento de processos inovadores						
Objetivos	Incentivar as empresas, designadamente a Indústria (alimentar, embalagens e outras) a adotar processos inovadores que promovam a redução do desperdício alimentar.						
Descrição	Incentivar práticas que contribuam para a redução do desperdício alimentar, através da promoção de ações de sensibilização e interface com as entidades de I&D e sempre que possível, potenciar instrumentos de política pública a discriminarem positivamente projetos ou iniciativas no domínio da inovação para o combate ao desperdício alimentar.						
Público-alvo	Indústrias alimentares, comerciantes, restaurantes, fabricantes de embalagens, entre outros						
	Metas	Indicadores	Vigência				
<ul style="list-style-type: none"> - Assegurar presença de 80% de PME nas ações de sensibilização e interface a realizar no âmbito do combate ao desperdício alimentar - Aumento de 20% ao ano no n.º de PME que passam a integrar formas de discriminação positiva para ações que visam sensibilizar ou reduzir o desperdício alimentar 	<ul style="list-style-type: none"> - % de PME presentes na ações de sensibilização e interface a realizar no âmbito do combate ao desperdício alimentar. - % de PME que integram formas de discriminação positiva para ações que visam sensibilizar ou reduzir o desperdício alimentar 	<p data-bbox="928 792 1383 869">A partir de julho de 2018</p> <table border="1" data-bbox="928 869 1383 1184"> <thead> <tr> <th data-bbox="928 869 1110 943">Promotor</th> <th data-bbox="1110 869 1383 943">Executor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="928 943 1110 1184">IAPMEI</td> <td data-bbox="1110 943 1383 1184">IAPMEI</td> </tr> </tbody> </table>		Promotor	Executor	IAPMEI	IAPMEI
Promotor	Executor						
IAPMEI	IAPMEI						
Ponto de situação metas e indicadores a 31/12/2020	<ul style="list-style-type: none"> - As 2 ações realizadas em 2018 envolveram 48 empresas, 92% das quais PME. - A ação realizada em 2019 contou com 52 participantes representantes de 22 empresas e 12 entidades. Das 22 empresas, 86% são PME. - As iniciativas dinamizadas pelo IAPMEI em 2018 e 2019, integraram empresas com projetos/iniciativas associadas ao objetivo da prevenção e/ou redução do desperdício alimentar, como por exemplo, Gelpeixe, Grupo Linos, Campotec, Frubaça, Cooperfrutas, CFER, Hotel Alísios, e Tertúlia Algarvia. - A ação realizada via digital em 2020, contou com 314 inscritos dos quais 103 são PME (aproximadamente 33%), participaram nesta iniciativa várias empresas com projetos/iniciativas que têm por objetivo o combate ao desperdício alimentar de forma direta e indiretamente por via da transformação de resíduos alimentares em novos produtos com múltiplas finalidades, onde o setor alimentar se inclui. Destacam-se as seguintes empresas e entidades com trabalho efetivo com empresas no domínio CDA: Sebol - Comércio e Indústria do Sebo, S.A. (Grupo ETSa); Ernesto Morgado, S.A; Lipor - Serviço Intermunicipalizado de Gestão de Resíduos do Grande Porto; CeCOLab - Laboratório Colaborativo para a Economia Circular. <p data-bbox="360 1989 1383 2031">Nota: As iniciativas previstas para o 1º semestre de 2020 não se realizaram devido à Pandemia COVID 19.</p>						

Detalhe da medida em ações/subações				
N.º	Descrição	Data de lançamento	Vigência/ Periodicidade	Observações
1	Divulgação de conteúdos informativos no âmbito do Combate ao Desperdício Alimentar nos veículos de comunicação do IAPMEI	Novembro 2017	2017-2020	Partilha dos conteúdos desenvolvidos no âmbito da CNCDA releva para a concretização desta ação.
2	Realização de Dia Aberto ao Conhecimento "Combate ao desperdício alimentar na Indústria"	2ª Quinzena de outubro 2018	2018	Realização de evento no dia 16 de outubro 2018, nas Caldas da Rainha - Dia Mundial da Alimentação
3	Realização Dia Aberto ao Conhecimento "Combate ao Desperdício Alimentar na Indústria do Turismo – Setor da Restauração e Hotelaria"	1ª Quinzena de dezembro 2018	2018	Realização do evento no dia 4 de dezembro 2018, em Faro
4	Realização Dia Aberto ao Conhecimento "Combate ao Desperdício Alimentar na cadeia Agroalimentar: Oportunidades e Desafios"	2ª quinzena de setembro 2019	2019	Realização do evento no dia 16 de outubro de 2019 em Alcobaça.
5	Realização de webinar dedicado ao tema "Combate ao Desperdício Alimentar - Da Investigação à Indústria"	2ª quinzena de novembro 2020	2020	Realização de evento digital no dia 25 de novembro de 2020.

MEDIDA 8	M8 - Facilitar e incentivar o regime de doação de géneros alimentícios			
Objetivos	Facilitar e incentivar o regime de doação de géneros alimentícios			
Descrição	<p>Ação 8.1. Definição de conceitos comuns e práticas harmonizadas: Tem o objetivo de promover a doação de géneros alimentícios seguros, através da elaboração de procedimentos harmonizados que visem o fomento das doações de géneros alimentícios, mas garantindo que estas são efetuadas de forma responsável e em respeito pelas normas de segurança alimentar. Os procedimentos deverão incluir regras mínimas de higiene, quer do pessoal que manuseia os géneros alimentícios, quer das instalações e equipamentos utilizados. Esses procedimentos deverão ser criados e difundidos por todos os elos da cadeia.</p> <p>Ação 8.2. Avaliação de regras e procedimentos da legislação alimentar: tem por objetivo reavaliar e atualizar orientações periodicamente, visando que o ambiente regulatório seja de fácil execução e perceção pelos operadores económicos envolvidos nos circuitos de doação.</p>			
Público-alvo	Inspetores e corpo técnico da ASAE, da DGAV, operadores do setor alimentar, doadores e IPSS			
Metas	Indicadores	Vigência		
- 10 procedimentos harmonizados adotados	- Procedimentos harmonizados adotados	A partir de janeiro de 2018		
- 1 revisão anual das orientações	- Taxa de revisão periódica de orientações	Promotor	Executor	
(Meta a considerar em conjunto com M1)	(Indicador a considerar em conjunto com M1)	ASAE/DGAV	ASAE/DGAV	
Ponto de situação metas e indicadores a 31/12/2020	Conclusão da revisão do documento relativo a géneros alimentícios que possam ou não ser doados (fim do 1º semestre de 2021)			
Detalhe da medida em ações/subações				
N.º	Descrição	Data de lançamento	Vigência/ Periodicidade	Observações
1	Definição de conceitos comuns e práticas harmonizadas: Elaboração de procedimentos harmonizados	2 a 4 procedimentos harmonizados por ano		

2	Avaliação de regras e procedimentos da legislação alimentar: Reavaliar e atualizar orientações periodicamente	1ª Reavaliação até final 1.º trimestre de 2019	2020	
3	Conclusão da revisão do documento sobre Géneros alimentícios (GA) que podem ou não ser doados, bem como um <i>flyer</i> de comunicação sobre essa temática, criando uma listagem de GA elegíveis	Prorrogado o prazo para o fim do 1.º semestre de 2021		

MEDIDA 9	M9 - Melhorar a articulação e envolvimento da administração do Estado na regulação europeia e internacional			
Objetivos	Incrementar os canais de ligação entre a administração do Estado e os reguladores internacionais, promovendo o contributo de atores com interesses comuns e divulgação de informação relevante, preparando articulada e antecipadamente posições nacionais para negociação ou discussão nos fora da União Europeia e OI.			
Descrição	<p>Será instituído na CNCDA um procedimento específico para a articulação atempada entre as entidades com vista à preparação de posições nacionais em reuniões e fora internacionais, bem como o seu respetivo seguimento na temática do desperdício alimentar.</p> <p>Para além disso, insere-se nesta medida a avaliação dos mecanismos de regulação e das barreiras técnicas e administrativas identificadas no diagnóstico, promovendo, ao nível técnico e de forma concertada, as bases para eventuais propostas legislativas (inc. que decorram de legislação UE) que venham a revelar-se adequadas.</p>			
Público-alvo	Entidades da CNCDA, em particular GPP, APA, INE, DGAV, ASAE			
	Metas	Indicadores	Vigência	
	- 10 reuniões/ano previamente articuladas - 10 reuniões/ano com seguimento articulado - Avaliar até 31.03.2018 as necessidades de atuação sobre os mecanismos de regulação e das barreiras técnicas e administrativas identificadas no diagnóstico	- N.º de reuniões articuladas antecipadamente -% de barreiras/mecanismos de regulação avaliados	A partir de janeiro de 2018	
			Promotor	Executor
			CNCDA (GPP/APA)	CNCDA (GPP/APA/INE/DGAV/ASAE /DGRM)
Ponto de situação e metas e indicadores a 31/12/2020	<p>O GPP, enquanto coordenação da CNCDA, assegurou presença das reuniões realizadas de grupos de peritos (ato delegado da medição do desperdício alimentar, em estreita articulação com a APA e o INE) e no grupo de Ação e Implementação da Plataforma UE de Perdas e Desperdício Alimentar, tendo ainda acompanhado trabalhos preparatórios no âmbito de estudos desenvolvidos por este subgrupo.</p> <p>Sempre que foram pedidos contributos dos EM, foi solicitada a colaboração dos membros CNCDA e instituições nacionais relevantes para o tema em análise.</p> <p>N.º de reuniões articuladas antecipadamente:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 6 em 2018 • 2 em 2019 • 2 em 2020 			

A necessidade de aprofundar a discussão em torno de alguns temas identificada na fase de diagnóstico começou a ser concretizada com a realização de seminários, em que se promoveu o debate entre as entidades e operadores mais diretamente envolvidos. O n.º final de barreiras encontra-se em apuramento.

Detalhe da medida em ações/subações

N.º	Descrição	Data de lançamento	Vigência/ Periodicidade	Observações
1	<p>Articulação de reuniões:</p> <ul style="list-style-type: none"> 5 reuniões de Peritos do Grupo de Perdas e Desperdício Alimentar 5 Reuniões Plenárias da EU <i>Platform on Food Losses and Food Waste</i> – Subgrupo Ação e Implementação <i>Workshop on key recommendations for action in food waste prevention</i> <p>Contributos para estudos EU sobre:</p> <ul style="list-style-type: none"> <i>Date marking</i> (DGAV/ASAE) Ato delegado da Diretiva Resíduos (GPP/APA/INE/DGAV/ASAE) 	<p>2018</p> <p>16/03/2018 04/06/2018 09/07/2018 10/10/2018 23/11/2018</p> <p>06/12/2018 06/05/2019 12/12/2019 15/06/2020 10/12/2020</p> <p>30/09/2019</p> <p>27/07/2018</p>	<p>Permanente</p>	

	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Redistribution of surplus food: Examples of practices in the Member States</i> (entidades nacionais com ações no âmbito do combate ao desperdício alimentar) (DGAV/ASAE/FPBA) • <i>Pilot Project on food redistribution</i> • <i>Recomendações de ações para a prevenção e redução do desperdício alimentar da PFLW)</i> 	<p>22/05/2018</p> <p>28/06/2018</p> <p>08/10/2018</p> <p>28/11/2018</p> <p>20/08/2018</p> <p>29/10/2018</p> <p>11/09/2019</p> <p>15/10/2019</p> <p>05/11/2019</p>		
2	<p>Atuação sobre os mecanismos de regulação e das barreiras técnicas e administrativa</p> <p>Preparação e operacionalização de três seminários temáticos</p>	<p>4.º trim. 2018</p> <p>Setembro 2019</p>		
3	<p>Seminário da CNCDA: Datas de validade nos géneros alimentícios</p>	<p>8/10/2019</p>		<p>Issue Paper: Graça Mariano (DGAV)</p> <p>Moderador: Teresa Silveira (Jornal Vida Económica)</p> <p>Relator: Maria Cândida Marramaque (ANIL/FIPA)</p> <p>Participantes: APED, APN, ASAE, Colégio F3, DECO, DGC, DGE, DGRM, FCSH/UNL, FIPA, FPBA, GPP</p>

4	Seminário da CNCDA: Circuitos de doação	24/10/2019		<p>Issue Paper: Iva Pires (FCSH/UNL)</p> <p>Moderador: Joaquim Franco (SIC)</p> <p>Relator: Luísa Magalhães (Associação Smart Waste Portugal)</p> <p>Participantes: AHRESP, Aliança Contra a Fome e Má Nutrição Portugal, ASAE, DGAV, FPBA, GPP e RE-FOOD 4 Good - Associação</p>
5	Seminário da CNCDA: Fiscalidade	31/10/2019		<p>Issue Paper: Margarida Couto (advogada)</p> <p>Moderador: João Gonçalves Pereira (Vereador da CML)</p> <p>Relator: Isabel Jonet (FPBA)</p> <p>Participantes: APA, APED, CAP, CPES, DGSS FCSH/UNL e GPP</p>
6	Webinar medição desperdício alimentar	26/06/2020 25/11/2020		
7	<i>Inquérito sobre o Impacto da COVID-19 no desperdício alimentar em Portugal</i>	14/08/2020	Até 11/09/2020	2851 respostas

MEDIDA 10	M10 - Criar e dinamizar uma plataforma colaborativa que permita identificar disponibilidades por tipo de géneros alimentícios			
Objetivos	Criação de uma plataforma colaborativa entre doadores e beneficiários			
Descrição	<p>Com a criação de uma plataforma colaborativa entre doadores e beneficiários (ou intermediários mediante eventual acreditação prévia) pretende-se a facilitar a ligação entre os produtores de excedentes alimentares e aqueles que necessitam dos mesmos, reduzindo o potencial para o desperdício alimentar.</p> <p>A plataforma deverá dar prioridade à integração entre os vários sistemas de informação já existentes (nos dois sentidos – oferta vs procura), permitir a interação manual entre a oferta e a procura de forma fácil e intuitiva – se necessário complementar com o desenvolvimento de “apps” – permitir a gestão dos bens identificados de acordo com as normas a definir, e produzir os outputs necessários para a boa gestão do desperdício alimentar (indicadores, listagens e documentos necessários).</p> <p>Será igualmente utilizada esta plataforma para disponibilização de informação relacionada com a implementação da ENCDA e monitorização do desperdício alimentar.</p>			
Público-alvo	Empresas do setor alimentar, agrícola e retalho. IPSS, organizações de solidariedade social			
	Metas	Indicadores	Vigência	
	- Data de lançamento para produção da plataforma: julho/19 - Relatório de ponto de situação a apresentar em dez/19 (oferta vs procura; níveis de integração com outros sistemas; quantidades envolvidas; estimativas e tendências)	- Data da finalização do documento dos requisitos funcionais: jul/18 - Data de finalização do processo aquisitivo: nov/18 - Projeto-piloto implementado até março de 2019 - Estimativa de quantidades envolvidas	Entrada em funcionamento em 2019	
			Promotor	Executor
			CNCDA (GPP, APA)	GPP/APA
Ponto de situação metas e indicadores a 31/12/2020	Foram submetidas duas propostas ao concurso (Anúncio de procedimento n.º 14231/2019) relativo à aquisição de serviços para o fornecimento de uma plataforma eletrónica para combate ao desperdício alimentar, encontrando-se o procedimento a decorrer.			

MEDIDA 11	M11 - Promover locais específicos para venda de produtos em risco de desperdício			
Objetivos	Garantir que bens alimentares próximos da data limite de validade tenham um circuito comercial que facilite o seu consumo.			
Descrição	Pretende-se fomentar o aparecimento de pontos de venda reconhecíveis pelo consumidor, assegurando de igual modo as condições de segurança alimentar e atingindo um leque de consumidores que por falta de informação/divulgação não os consumiriam			
Público-alvo	Consumidores e operadores económicos da distribuição alimentar			
	Metas	Indicadores	Vigência	
	- Enquadramento regulador até julho de 2018	- Publicação de enquadramento regulador/oriações	A partir de 2019	
	- Sistema de monitorização até dezembro de 2018	- Monitorização de quantidades	Promotor	Executor
			CNCDA (DGAE/DGAV)	DGAE/DGAV, com parceiros do retalho agroalimentar, municípios
Ponto de situação metas e indicadores a 31/12/2020	<p>Em 2019 identificaram-se pelo menos 1.137 lojas com medidas que garantem que os produtos alimentares próximo da data de validade têm um circuito comercial que facilite o seu consumo (mais 36% do que o apuramento efetuado para 2018), a que corresponde um total de 9.054 toneladas (estimativa por defeito) de produtos vendidos nesse ano (mais 9% do que o valor contabilizado em 2018). (Fonte: APED)</p> <p>A APED comprometeu-se a realizar a monitorização periódica das iniciativas desenvolvidas pelos associados, sendo que o reporte anual de dados a efetuar à CNCDA de forma agregada deve acontecer até 30 de junho do ano seguinte. Neste sentido, para efeitos de dados de 2020, só em março de 2021 poderemos atualizar os dados para o relatório de progresso.</p>			
Detalhe da medida em ações/subações				
N.º	Descrição	Data de lançamento	Vigência/ Periodicidade	Observações
1	Preparação de um projeto de Compromisso Voluntário com o setor do retalho agroalimentar	16 de outubro de 2018		O Compromisso Voluntário entre a APED, o GPP, a DGAE e a DGAV foi assinado aquando da Conferência “Estratégia Nacional e Plano de Ação de Combate ao
1.1	Identificar boas práticas do setor do retalho agroalimentar para venda de produtos em risco de desperdício		Permanente	

				Desperdício Alimentar”, realizada a 16 de outubro de 2018, no Espaço TimeOut, no Mercado da Ribeira, em Lisboa.
1.2	Desenvolver um sistema de monitorização periódica de quantificação dos produtos vendidos e/ou doados que deixaram de estar em risco de constituir desperdício alimentar		Permanente	
1.3	<i>Workshop</i> sobre a promoção de uma Economia Circular no setor da distribuição e do retalho.	18/12/2020		Iniciativa DGAE/APED tendo em vista a partilha e disseminação de boas práticas implementadas pelo setor retalho/distribuição, bem como a criação de momentos de debate para analisar e discutir barreiras limitativas ao desenvolvimento de uma economia circular.

MEDIDA 12	M12 - Desenvolvimento da metodologia para o cálculo do desperdício alimentar nas diferentes fases da cadeia		
Objetivos	Divulgar informação quantificada sobre o desperdício alimentar (cálculo do desperdício alimentar por tipo de operador da cadeia de abastecimento alimentar)		
Descrição	Esta medida visa o desenvolvimento de uma metodologia harmonizada utilizando preferencialmente informação já disponível seguindo a boa prática <i>“Collect once, use multiple times”</i> . Adicionalmente serão identificadas lacunas de informação que a serem ultrapassadas poderão melhorar o sistema de informação implementado.		
Público-alvo	Público em geral, Administração Pública Central, Investigadores e Estudantes		
	Metas	Indicadores	Vigência
	<ul style="list-style-type: none"> - Divulgação do documento metodológico e certificação do estudo estatístico pelo Sistema Estatístico Nacional em 2020 - Informação quantificada sobre o desperdício alimentar divulgada publicamente a partir de 2021 (*) 	<ul style="list-style-type: none"> - Informação quantificada sobre o desperdício alimentar disponibilizada à CNCDA a partir do 2.º semestre de 2020 (*) (*) Salvaguardando eventuais atrasos na implementação das alterações à “Diretiva Resíduos” 	A partir de julho de 2017 e deverá vigorar pelo menos até 2030 (meta temporal dos ODS)
			Promotor
		CNCDA (INE e outras entidades da AP)	INE
Ponto de situação metas e indicadores a 31/12/2020	O estudo de viabilidade do projeto das Estatísticas do Desperdício Alimentar, iniciado pelo INE em 2019, teve continuidade em 2020, estando em análise, conjuntamente com a APA e o GPP, uma proposta apresentada pelo INE com uma abordagem revista para a quantificação do desperdício nos diferentes setores intervenientes.		
Observações			
<p>O objetivo desta medida passa por introduzir dimensões de análise que criem valor acrescentado à variável de quantificação do desperdício alimentar.</p> <p>No quarto trimestre de 2020, e no seguimento da reunião da Task-force para o setor dos Hotéis, Cafés e Restaurantes do Grupo de Trabalho para o Tratamento Colaborativo do Desperdício, Perdas e dos Resíduos Alimentares, o INE recebeu um contributo conjunto da ARHESP, Trivalor e Eurest, no qual apresentaram uma proposta de estudo piloto para a quantificação do Desperdício Alimentar no setor da hotelaria e serviços de alimentação.</p> <p>Foi igualmente recebido o contributo da LIPOR com a quantificação dos resíduos alimentares, a partir da caracterização dos resíduos, assim como a medição do impacto gerado na prevenção do desperdício alimentar, resultante do conjunto de projetos em que esta entidade está envolvida.</p>			

MEDIDA 13	M13 - Desenvolver projetos piloto na área da saúde e nutrição		
Objetivos	Sensibilização, em particular da população que recebe géneros alimentícios doados ou está no circuito de doação, para a importância de uma alimentação saudável e diversificada. Apoiar as populações que recebem ajuda alimentar sobre a utilização adequada dos cabazes alimentares fornecidos no âmbito do Programa Operacional de Apoio às Pessoas Mais Carenciadas.		
Descrição	Prevenção e combate ao desperdício alimentar com participação de técnicos especialistas de saúde e nutrição em projetos piloto a desenvolver, nomeadamente através de manuais de cariz pedagógico produzidos no âmbito do Programa Nacional para a Promoção da Alimentação Saudável e realização de ações de formação para uma adequada utilização dos cabazes alimentares.		
Público-alvo	Pessoas mais carenciadas, designadamente no âmbito do Programa Operacional de Apoio às Pessoas Mais Carenciadas		
Metas	Indicadores	Vigência	
<ul style="list-style-type: none"> - 20.000 <i>downloads</i> a atingir até 2019 do Livro da “Alimentação Inteligente: coma melhor, poupe mais” produzido em 2012 - Produção até dezembro de 2017 do “Manual para a utilização de cabazes de alimentos” - 20 formações sobre a utilização adequada dos cabazes, a realizar no decorrer do ano 2018, que pretendem envolver pelo menos 500 pessoas; - O manual e a formações relativas à utilização adequada dos cabazes pretende alcançar pelo menos 300.000 pessoas ao ate 2021. 	<ul style="list-style-type: none"> - N.º de <i>downloads</i> do Livro da “Alimentação Inteligente: coma melhor, poupe mais” - Data de produção do “Manual para a utilização de cabazes de alimentos” - N.º de formações e formandos envolvidos - N.º de pessoas que contactaram com o Manual e frequentaram ações de formação 	A partir de julho 2018	
		Promotor	Executor
		DG Saúde / ISS. IP.	Nutricionistas do PNPAS
Ponto de	<ul style="list-style-type: none"> • Até 2019 o livro “Alimentação Inteligente: coma melhor, poupe mais” atingiu e ultrapassou os 20.000 		

<p>situação a 30/06/2020</p>	<p>Downloads, pelo que se considera que a meta foi superada;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Produção, até Dezembro de 2017, do Manual de orientações sobre a utilização adequada do cabaz de alimentos que foi lançado a 1/12/2017, pelo que se considera que a meta foi cumprida; • 20 Formações sobre a utilização adequada dos cabazes, realizadas no decorrer do ano 2018, que envolveram pelo menos 500 pessoas. Considera-se que a meta foi cumprida; • O manual relativo à utilização dos cabazes já ultrapassou os 300.000 <i>downloads</i>: em maio de 2019 já tinha alcançado os 354.989 <i>downloads</i>, pelo que se considera que a meta foi superada.
----------------------------------	--

MEDIDA 14	M14 - Elaborar relatórios periódicos para apresentação à tutela e divulgação geral			
Objetivos	O objetivo desta medida é principalmente o de permitir a criação de massa crítica para avaliação interna e externa, disponibilizando um conjunto de informação, também de avaliação da ENCDA, que vai além do objetivo da M5			
Descrição	Elaborar e divulgar relatórios periódicos de acompanhamento e avaliação da ENCDA			
Público-alvo	Tutelas políticas e divulgação ao público em geral			
	Metas	Indicadores	Vigência	
	- Apresentação trimestral de relatórios de acompanhamento e avaliação (4 por ano)	- N.º de relatórios apresentados anualmente	Em vigor. Permanente.	
			Promotor	Executor
			CNCDA (GPP)	GPP
Ponto de situação metas e indicadores a 31/12/2020	<ul style="list-style-type: none"> - Foram apresentados 3 relatórios em 2017 (março e julho e em outubro de 2017 a própria Estratégia Nacional) - Foram apresentados 2 relatórios em 2018 (julho e outubro) sendo que a RCM foi aprovada em Abril de 2018 - Foram produzidos 2 relatórios em 2019 (maio, setembro) - Foram produzidos 3 relatórios em 2020 (relativo a dezembro 2019, Junho de 2020 outro a Setembro de 2020) 			