



## Formulário para Contratos assinados através de AdobeSign

A preencher pelo Gestor do Contrato:

Tipo de Contrato:

Contrato-Quadro de Colaboração **Realimenta**

Denominação da Contraparte:

DARIACORDAR - Associação para a Recuperação de Desperdício  
&  
Câmara Municipal de Paredes

Data de vigência do Contrato:

31/07/2024

Data de fim do Contrato  
(quando aplicável)

(n.a.)

Aviso Prévio para terminar o Contrato  
(quando aplicável)

1 (um) mês

N.º interno do Contrato:

N.º em EasyContract / N.º em LCM

LCM-274089

Responsável pela inserção em EasyContract:

Sara Santos

Observações  
(quando aplicável)

Aditamento ao Contrato   
Revogação do Contrato n.º   
LPT

Neste contrato de prestação de serviços, estão  
colaboradores / pessoas do prestador a prestar  
o serviço nas instalações da Lidl?  
Contrato validado pelo departamento de RH –  
Relações Laborais

Sim  Não

Sim  Não

Compliance Check

Check-ID: 176677

Contrato Patrocínio / Donativo – Compliance  
Informado

Assinatura do Gestor do Contrato:

**sasantos**

Assinado de forma digital por  
sasantos  
Dados: 2024.06.25 15:33:36 +01'00'

*Data & Assinatura Digital*  
Departamento Comunicação Corporativa

Revisto e validado por:

41901660

Assinado de forma digital por  
41901660  
Dados: 2024.06.25 15:49:04  
+01'00'

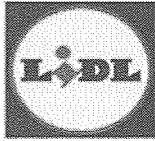
*Data & Assinatura Digital*  
Serviços Jurídicos - Legal & Compliance

Aprovado no AdobeSign por:

**Sara Santos**

Recibo de Assinatura (11-07-2523-03-12 GMT+1)

Serviços Jurídicos – Legal &  
Compliance



## CONTRATO-QUADRO DE COOPERAÇÃO

### CELEBRADO ENTRE:

**LIDL & COMPANHIA**, sociedade comercial de direito português, matriculada junto da Conservatória do Registo Comercial de Sintra sob o número único de identificação de pessoa coletiva 503 340 855, com um capital social de quatrocentos e noventa e oito mil e oitocentos euros, e com sede na Rua Pé de Mouro, n.º 18, freguesia de São Pedro de Penaferrim, concelho de Sintra, neste ato devidamente representada por Pedro Rebocho, na qualidade de Gerente e por Cristina Hanganu, na qualidade de Procuradora, com poderes suficientes para o ato que praticam, (de ora em diante designada por **LIDL PORTUGAL** ou **PRIMEIRA CONTRAENTE**);

E

**DARIACORDAR – ASSOCIAÇÃO PARA A RECUPERAÇÃO DE DESPERDÍCIO**, com sede em LABS LISBOA - Incubadora de Inovação Rua Adriano Correia de Oliveira, 4ª 1600-312 Lisboa, pessoa coletiva 509 735 703, neste ato representada pela Paula Cristina de Almeida Policarpo, na qualidade de Presidente, com os necessários poderes para este ato (de ora em diante designada por **DARIACORDAR** ou **SEGUNDA CONTRAENTE**);

E

**CÂMARA MUNICIPAL DE PAREDES**, com sede em Parque José Guilherme, 4580-130 Paredes, pessoa coletiva n.º 506 656 128, neste ato representada por José Alexandre da Silva Almeida na qualidade de Presidente, com os necessários poderes para este ato (de ora em diante designada por **CM de Paredes** ou **TERCEIRA CONTRAENTE**);

Conjunta e indistintamente designadas por '**PARTES**',

### CONSIDERANDO QUE:

**A)** A **LIDL PORTUGAL** é uma empresa que integra o Grupo Schwarz, dedicando-se, entre outros ao comércio de produtos alimentares e de consumo, restauração e bebidas;

**B)** A **LIDL PORTUGAL** no âmbito da sua política de responsabilidade social, e em específico no âmbito do "Projeto Realimenta", pretende combater o desperdício de bens alimentares decorrente da atividade comercial prosseguida nas suas lojas e contribuir para que estes possam, através de Instituições Particulares de Solidariedade Social (doravante 'IPSS') ou outras entidades equiparadas devidamente reconhecidas, ser encaminhados e doados indiretamente a cidadãos carenciados;

**C)** A **SEGUNDA CONTRAENTE** é uma associação sem fins lucrativos, que tem como uma das suas atividades e missão gerir uma rede nacional de operações de recanalização e redistribuição de sobras e excedentes alimentares do canal HORECA e Retalho, por via da doação destas a entidades do terceiro setor,

incluindo IPSS, devidamente selecionadas, por forma a chegarem às pessoas e famílias que delas carecem e evitando assim o seu desperdício.

**D)** A **TERCEIRA CONTRAENTE** é uma Autarquia Local, que tem como objetivo a gestão e distribuição dos excedentes alimentares que lhe sejam atribuídos pela **PRIMEIRA CONTRAENTE** a cidadãos carenciados por si identificados;

Celebram as **PARTES** o presente CONTRATO-QUADRO DE COOPERAÇÃO (de ora em diante abreviadamente designado por 'CONTRATO QUADRO') que se regerá pelas disposições constantes dos considerandos que antecedem e seguintes cláusulas:

## 1. OBJETO

- 1.1. O presente CONTRATO QUADRO tem por objeto o estabelecimento do enquadramento contratual dos apoios a conceder pela **LIDL PORTUGAL**, no âmbito do seu "Projeto Realimenta", à **TERCEIRA CONTRAENTE** e, bem assim, dos requisitos que a **SEGUNDA CONTRAENTE** deverá assegurar perante a **LIDL PORTUGAL**, no âmbito do "Projeto Realimenta" da **LIDL PORTUGAL**, que consiste na doação de excedentes alimentares provenientes das lojas da **LIDL PORTUGAL**, sendo este projeto gerido e coordenado pela **SEGUNDA CONTRAENTE**.
- 1.2. O presente CONTRATO QUADRO abrange diversas formas de cooperação entre as **PARTES**, devendo estas, através de acordos subordinados a anexar ao presente CONTRATO QUADRO, prever as condições contratuais específicas de cada forma de cooperação por meio de aditamento, modificação ou supressão de anexos ao presente CONTRATO QUADRO.
- 1.3. Salvo estipulação expressa em contrário nos contratos subordinados ao presente CONTRATO QUADRO, não será devido qualquer pagamento pecuniário ou de outra espécie entre as **PARTES**, resultante da parceria objeto do presente CONTRATO QUADRO.
- 1.4. Atenta a atividade comercial prosseguida pela **LIDL PORTUGAL** e a correspondente volatilidade quanto a volumes e quantidades dos bens disponíveis para cedência ou doação em cada momento, fica expressamente afastada qualquer obrigação mínima de cedência ou doação de bens. Qualquer referência que imponha quantidades ou periodicidades mínimas à **LIDL PORTUGAL**, neste CONTRATO QUADRO ou em qualquer contrato subordinado ao mesmo, deverá ser interpretada de forma meramente indicativa e insuscetível de gerar qualquer direito indemnizatório ou compensatório.

## 2. DEVERES E OBRIGAÇÕES DA SEGUNDA CONTRAENTE

- 2.1. A **SEGUNDA CONTRAENTE**, como entidade gestora e coordenadora, e sendo a única responsável pela coordenação das IPSS, deve, no âmbito do presente CONTRATO QUADRO, garantir:
  - a) Que a **TERCEIRA CONTRAENTE** cumpre com os requisitos previstos no presente CONTRATO QUADRO;
  - b) O acompanhamento das operações que a **TERCEIRA CONTRAENTE** realize no âmbito do presente CONTRATO QUADRO;
  - c) A realização de auditorias, conforme melhor especificado na Cláusula 11.<sup>a</sup> do presente CONTRATO QUADRO;
  - d) Que toda a informação sobre as respetivas IPSS, e em particular sobre a **TERCEIRA CONTRAENTE**, considerada relevante seja comunicada à **LIDL PORTUGAL**.

2.2. A **SEGUNDA CONTRAENTE**, como entidade gestora e coordenadora, receberá, a partir do ano fiscal de 2022, como contrapartida dos serviços ora prestados, um pagamento por parte da **PRIMEIRA CONTRAENTE**, devendo o valor bem como a periodicidade do respetivo pagamento ser definido através de uma *side letter*, que irá acompanhar o presente Contrato.

### 3. DEVERES E OBRIGAÇÕES DA TERCEIRA CONTRAENTE

3.1. A **TERCEIRA CONTRAENTE**, compromete-se a cumprir os procedimentos de medição e quantificação em uso na **SEGUNDA CONTRAENTE**, articulados com as regras da Comissão Europeia, dos alimentos recolhidos de forma a tratar dos indicadores ambientais, quando aplicável.

### 4. CEDÊNCIA E ACEITAÇÃO DE BENS SEM VALOR COMERCIAL

4.1. A cedência e aceitação de quaisquer bens sem valor comercial ao abrigo do presente CONTRATO QUADRO rege-se-á, subsidiariamente, em tudo o que não for expressamente acordado entre as **PARTES**, pelo disposto no Código Civil relativamente às Doações.

4.2. Salvo indicação expressa em contrário, a cedência pela **LIDL PORTUGAL** de quaisquer bens sem valor comercial produzirá efeitos com a simples transição dos bens cedidos para a **TERCEIRA CONTRAENTE**, previamente selecionada pela **SEGUNDA CONTRAENTE**.

4.3. Todos os bens sem valor comercial doados pela **LIDL PORTUGAL** serão recolhidos pela **TERCEIRA CONTRAENTE**, previamente selecionada pela **SEGUNDA CONTRAENTE**, por sua própria conta, no Cais de Descargas das lojas da **LIDL PORTUGAL**, salvo estipulação contratual específica em contrário.

### 5. OUTRAS DOAÇÕES

5.1. As doações que a **LIDL PORTUGAL** se proponha efetuar ao abrigo do presente CONTRATO QUADRO rege-se-ão, subsidiariamente, em tudo o que não for expressamente acordado entre as **PARTES**, pelo disposto no Código Civil.

5.2. Pelas doações recebidas da **LIDL PORTUGAL**, a **TERCEIRA CONTRAENTE**, previamente selecionada pela **SEGUNDA CONTRAENTE**, deverá proceder à emissão de quaisquer declarações legalmente exigíveis e suficientes à comprovação das doações ou donativos efetivamente recebidos da **LIDL PORTUGAL**.

5.3. Pelas doações recebidas da **LIDL PORTUGAL**, a **SEGUNDA CONTRAENTE** deverá enviar mensalmente um relatório que contenha os seguintes dados da **TERCEIRA CONTRAENTE**, beneficiária dos excedentes das lojas da **LIDL PORTUGAL**:

- a) Número mensal de indivíduos beneficiados pelas doações;
- b) Número mensal de famílias beneficiadas pelas doações;
- c) Caso tenha havido excesso de doações, indicar o número de beneficiários de outras IPSS.

5.4. Pelas doações recebidas da **LIDL PORTUGAL**, a **SEGUNDA CONTRAENTE** deverá enviar mensalmente as guias de transporte que tenha recebido da **TERCEIRA CONTRAENTE**, devidamente preenchidas, conforme exemplo disponibilizado como ANEXO IV.

## 6. HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR

- 6.1. No âmbito da cedência e aceitação de bens alimentares, devem as **PARTES** colaborar no sentido de apenas serem cedidos e aceites bens alimentares que reúnam efetivas condições para consumo humano, devendo as **PARTES**, sempre que aplicável, assegurar diligentemente pela manutenção das respetivas cadeias de frio, quando necessário por motivos de segurança e higiene alimentar, desde o momento de identificação em loja do bem alimentar sem valor comercial até ao momento da respetiva disponibilização ao beneficiário final do mesmo.
- 6.2. No âmbito da cedência e aceitação de bens alimentares, deve a **SEGUNDA CONTRAENTE** garantir que o transporte de bens alimentares refrigerados, por parte da **TERCEIRA CONTRAENTE**, seja assegurado por uma carrinha refrigerada, saco isotérmico, caixa isotérmica ou semelhante, desde que capaz de salvaguardar a cadeia de frio, conforme **Manual de Boas Práticas** anexo ao Contrato como Anexo III, devendo para tal preencher os documentos necessários que seguem anexos ao presente CONTRATO QUADRO, quando aplicável.
- 6.3. No âmbito da cedência e aceitação de bens alimentares, devem as **PARTES** garantir registos contínuos e precisos de rastreabilidade dos bens alimentares cedidos e aceites, quando aplicável.
- 6.4. No âmbito da cedência e aceitação de bens alimentares, devem as **PARTES** garantir planos de "Hazard Analysis and Critical Control Point - HACCP" adequados e coerentes, sempre que possível devidamente certificados por entidades oficialmente reconhecidas e, bem assim, assegurar que todos os colaboradores que processem ou manuseiem bens alimentares o façam em conformidade com aqueles planos.
- 6.5. As **PARTES**, pelo presente, determinam as condições específicas de Higiene e Segurança Alimentar, designadamente parâmetros mínimos ou indicativos a serem respeitados tanto pela **LIDL PORTUGAL**, bem como pela **TERCEIRA CONTRAENTE** selecionada pela **SEGUNDA CONTRAENTE**, condições estas que se encontram melhor explicitadas nas cláusulas 8.<sup>a</sup> e 9.<sup>a</sup> *infra* e que constituem, também, o Anexo III do presente CONTRATO QUADRO e que devem ser transmitidas à **TERCEIRA CONTRAENTE**, quando aplicável.

## 7. RECOLHA E TRANSPORTE DE BENS CEDIDOS OU DOADOS

- 7.1. A **SEGUNDA CONTRAENTE**, pelo presente, declara e garante que a **TERCEIRA CONTRAENTE** será a única entidade responsável pela recolha, acondicionamento e transporte em condições adequadas de todos e quaisquer bens cedidos ou doados pela **LIDL PORTUGAL**, em cumprimento das disposições legais e das boas práticas de segurança alimentar, em particular no que se refere a bens refrigerados.
- 7.2. A **SEGUNDA CONTRAENTE**, através do acompanhamento da **TERCEIRA CONTRAENTE**, deve assegurar que os colaboradores desta que procedam à recolha de bens cedidos ou doados junto das lojas da **LIDL PORTUGAL** estão devidamente identificados e informados sobre os procedimentos de recolha acordados entre as **PARTES** e, bem assim, assegurar que os colaboradores da **TERCEIRA CONTRAENTE** cumprem diligentemente com os referidos procedimentos.
- 7.3. A **SEGUNDA CONTRAENTE** pelo presente, declara e garante que envidará os seus melhores esforços pelo cumprimento, por parte da **TERCEIRA CONTRAENTE**, de todas as obrigações declarativas relacionadas com o transporte de quaisquer bens cedidos ou doados, sendo a **TERCEIRA CONTRAENTE** especificamente responsável pela emissão de quaisquer documentos de transporte ou declarações tributárias exigíveis ao abrigo do Regime de Bens em Circulação (RBC), em particular pela emissão da DECLARAÇÃO REFERENTE À GUIA DE TRANSPORTE, conforme Anexo IV, para o que, por defeito, será considerada remetente e transportadora em circulação dos bens doados ou cedidos ao abrigo do presente CONTRATO QUADRO.

7.4. Ao abrigo do número anterior, deverá a **SEGUNDA CONTRAENTE** informar e formar a **TERCEIRA CONTRAENTE**, por forma a garantir que esta não incorre em quaisquer incumprimentos legais.

7.5. A **LIDL PORTUGAL** não poderá ser responsabilizada pelas condições de transporte e acondicionamento dos bens cedidos ou doados, nem por quaisquer outras situações que surjam a partir do momento em que é efetuado o levantamento dos mesmos nas suas instalações.

## 8. CONDIÇÕES ESPECÍFICAS DA DOAÇÃO DE BENS

8.1. A **LIDL PORTUGAL** cede à **TERCEIRA CONTRAENTE**, e esta aceita, os bens alimentares sem valor comercial que, apesar de já não preencherem os padrões de disponibilização para a venda ao público estipulados internacionalmente pelo Grupo Lidl, estejam em perfeitas condições de consumo humano.

8.2. Este contrato não pressupõe nem visa assegurar quaisquer quantidades mínimas diárias de cedência ou doação de bens alimentares, regulando apenas as condições, requisitos e procedimentos a cumprir por ambas as Partes.

8.3. Os bens alimentares cedidos pela **PRIMEIRA CONTRAENTE** estarão disponíveis nas lojas identificadas no Anexo II do presente CONTRATO QUADRO.

8.4. Os bens alimentares cedidos serão colocados em caixas de cartão nas zonas de doação devidamente assinaladas no armazém das lojas.

8.5. A recolha dos bens alimentares cedidos será efetuada por um colaborador voluntário da **TERCEIRA CONTRAENTE**, devidamente identificado e permanentemente acompanhado por um colaborador da **LIDL PORTUGAL**.

8.6. O colaborador da **TERCEIRA CONTRAENTE** procede apenas à recolha dos bens alimentares cedidos, sem possibilidade de escolha ou rejeição de quaisquer bens.

8.7. A **TERCEIRA CONTRAENTE** deve cumprir escrupulosa e diligentemente as obrigações fiscais e declarativas inerentes ao seu estatuto de Autarquia, informando a **LIDL PORTUGAL** de qualquer alteração significativa às mesmas, devendo concretamente manter:

- a) Registo atualizado da Segurança Social;
- b) Registo das entidades mecenas.

8.8. Durante a vigência do presente contrato de doação, deverá a **TERCEIRA CONTRAENTE** emitir recibo que:

- a) Comprove os montantes dos donativos recebidos pela **LIDL PORTUGAL**;
- b) Indique o respetivo enquadramento fiscal;
- c) Refira que os donativos são concedidos sem contrapartidas, nos termos e para os efeitos do artigo 60.º do EBF;
- d) Refira a qualidade jurídica da entidade beneficiária;
- e) Enquadramento legal (e, se aplicável, a identificação do despacho onde essa qualidade lhe é conferida);
- f) Enuncie os montantes doados (valores pecuniários) ou os bens doados (bens em espécie).

8.9. Ao abrigo do presente contrato apenas poderão aceder às lojas e armazéns da **LIDL PORTUGAL**, os colaboradores e voluntários da **TERCEIRA CONTRAENTE** que tenham recebido formação específica quanto ao levantamento de bens cedidos pela **LIDL PORTUGAL** à **TERCEIRA CONTRAENTE**. A **LIDL PORTUGAL** poderá recusar o acesso de colaboradores e voluntários da **TERCEIRA CONTRAENTE** às suas instalações sempre que estes revelem desconhecer os procedimentos de recolha previamente acordados entre as Partes.

## 9. DESTINO E FINALIDADE DOS BENS CEDIDOS OU DOADOS

9.1. É da responsabilidade da **TERCEIRA CONTRAENTE** garantir que os bens doados sejam adequados ao fim a que se destinam e aos destinatários específicos, atendendo nomeadamente a

idades, alergias e intolerâncias alimentares, problemas de saúde, entre outros, devendo a **SEGUNDA CONTRAENTE** assegurar o cumprimento, por parte da **TERCEIRA CONTRAENTE**.

9.2. É da responsabilidade da **TERCEIRA CONTRAENTE** garantir a triagem dos bens recebidos. Todos os resíduos gerados, incluindo as respetivas embalagens, devem também ser triadas e encaminhadas para o destino final licenciado, devendo a **SEGUNDA CONTRAENTE** assegurar o cumprimento, por parte da **TERCEIRA CONTRAENTE**.

9.3. É da responsabilidade da **TERCEIRA CONTRAENTE** garantir a eliminação de eventuais bens doados e dos respetivos resíduos em cumprimento da legislação em vigor, devendo a **SEGUNDA CONTRAENTE** assegurar o cumprimento, por parte da **TERCEIRA CONTRAENTE**.

## 10. PROIBIÇÃO DE COMERCIALIZAÇÃO DOS BENS CEDIDOS OU DOADOS

10.1. À **SEGUNDA e TERCEIRA CONTRAENTES**, fica expressamente vedada e proibida a comercialização de quaisquer bens cedidos ou doados pela **LIDL PORTUGAL**, ficando igualmente proibida a respetiva utilização para qualquer tipo de atividade comercial.

10.2. A proibição de comercialização prevista no número anterior poderá, excecionalmente, ser afastada mediante a celebração de acordo reduzido a escrito entre as **PARTES** no qual se especificarem os períodos e locais em que a **LIDL PORTUGAL** autorize a comercialização dos bens cedidos ou doados.

## 11. VISITAS DE ACOMPANHAMENTO

11.1. A **SEGUNDA CONTRAENTE** compromete-se, se necessário, a realizar visitas de acompanhamento técnico e de melhoria às instalações da **TERCEIRA CONTRAENTE**, para verificação do cumprimento do presente CONTRATO QUADRO e respetivos contratos subordinados, e informar a **LIDL PORTUGAL** do resultado das mesmas.

11.2. A **TERCEIRA CONTRAENTE** autoriza a **LIDL PORTUGAL** a realizar visitas de acompanhamento às suas instalações, não só para verificar o cumprimento do presente CONTRATO QUADRO, como também para promover uma comunicação contínua entre as **PARTES**.

## 12. OBRIGAÇÕES LEGAIS E TRIBUTÁRIAS

12.1. A **TERCEIRA CONTRAENTE**, pelo presente declara e garante que irá cumprir todos os preceitos legais e tributários aplicáveis por força do seu estatuto de Autarquia Local, obrigando-se designadamente a manter atualizado o respetivo registo para efeitos de benefícios fiscais junto da Autoridade Tributária e, bem assim, a informar a **LIDL PORTUGAL** de qualquer alteração ao seu estatuto fiscal.

12.2. A **SEGUNDA CONTRAENTE**, na qualidade de gestora desta rede e enquanto responsável pela seleção da **TERCEIRA CONTRAENTE**, compromete-se a realizar os controlos necessários à verificação do cumprimento das obrigações estabelecidas nos números anteriores.

## 13. PRAZOS DE VIGÊNCIA, RENOVAÇÃO E DENÚNCIA

13.1. O presente CONTRATO QUADRO entra em vigor na data da sua assinatura, será válido pelo prazo de 12 (doze) meses, e revoga todos os protocolos assinados anteriormente entre as partes.

13.2. O presente CONTRATO QUADRO renova-se automática e sucessivamente por períodos de 12 (doze) meses, se nenhuma das **PARTES** a isso se opuser no prazo previsto para a comunicação de denúncia.

- 13.3. O presente CONTRATO QUADRO pode ser denunciado a todo o tempo por qualquer das **PARTES** com uma antecedência mínima de 1 (um) mês, através de carta registada com aviso de receção, ou através do envio de um correio eletrónico com aviso de leitura, sem que para tal seja necessário o pagamento de qualquer contrapartida, financeira ou outra.
- 13.4. Os contratos subordinados ao presente CONTRATO QUADRO poderão especificar prazos de vigência, de renovação ou denúncia diversos. Na ausência de prazos específicos aplicar-se-ão os prazos em curso para o presente CONTRATO QUADRO.

#### 14. CONFIDENCIALIDADE

- 14.1. São consideradas confidenciais todas as informações e documentos que, indiquem expressamente "confidencial" ou cujo carácter de confidencialidade resulte das circunstâncias e do tipo de informação, bem como os documentos inerentes à celebração de quaisquer acordos, aditamentos ou contratos subordinados celebrados nesta base. Também são consideradas informações confidenciais, em especial, as informações trocadas no âmbito da celebração e execução das obrigações contratuais entre as respetivas **PARTES**.
- 14.2. Não são consideradas confidenciais as informações que
- (a) sejam já do conhecimento de uma das **PARTES**, antes que sejam dadas a conhecer pela outra **PARTE**, que
  - (b) tenham chegado ao conhecimento de uma das **PARTES** no seguimento de pesquisas próprias e sem que tenha sido utilizada informação confidencial da outra **PARTE**, que
  - (c) cheguem ao conhecimento de uma das **PARTES** por uma terceira parte, que não esteja abrangida pelo dever de sigilo em relação ao seu uso ou transmissão, que
  - (d) sejam ou se tornem do conhecimento público, sem que tal seja imputável à **PARTE** que toma conhecimento, ou que
  - (e) não estejam abrangidas pelo dever de sigilo, por uma das **PARTES** ter exonerado a outra.
- 14.3. As **PARTES** devem tratar de modo sigiloso todas as informações de carácter confidencial comunicadas entre elas. Estas informações apenas deverão ser utilizadas para os fins necessários ao cumprimento das prestações acordadas. As informações confidenciais deverão ser protegidas contra acessos não autorizados e tratadas com os cuidados exigidos a um gestor diligente.
- 14.4. As **PARTES** apenas divulgarão as informações confidenciais aos seus próprios colaboradores na medida estritamente necessária à execução das prestações acordadas, sendo estes colaboradores obrigados a guardar sigilo, mesmo após a cessação da relação de trabalho, colaboração ou voluntariado nos termos legalmente admissíveis. A **SEGUNDA e TERCEIRA CONTRAENTE** devem assegurar que todos os seus trabalhadores, voluntários, colaboradores ou subcontratados na realização das prestações contratuais, cumprem e atuam em conformidade com este ponto. Mediante solicitação da **LIDL PORTUGAL**, a **SEGUNDA e TERCEIRA CONTRAENTE** apresentarão cópias dos compromissos de sigilo.
- 14.5. A **PARTE** que tomar conhecimento de qualquer informação confidencial fica impedida de a divulgar a terceiros sem o consentimento prévio por escrito da outra **PARTE**. Desde que não existam obrigações legais de arquivo ou de conservação, a **PARTE** deverá destruir as informações confidenciais.
- 14.6. A **SEGUNDA e TERCEIRA CONTRAENTE** não podem usar como referência a relação contratual existente ou já terminada com a **LIDL PORTUGAL** perante terceiros. O mesmo se aplica aos casos

em que a **LIDL PORTUGAL** não seja mencionada pela sua firma, mas referida ou descrita com recurso a uma descrição.

- 14.7. A utilização das marcas do grupo de empresas Lidl é estritamente proibida fora do âmbito das condições específicas de utilização recíproca dos direitos de imagem da **SEGUNDA e TERCEIRA CONTRAENTE**.
- 14.8. A **LIDL PORTUGAL** pode, em casos excecionais, e sem que a isso seja obrigada, conceder permissões por escrito para um desvio às restrições mencionadas neste parágrafo, no âmbito dos poderes e direitos que lhe assistem.
- 14.9. As disposições da cláusula 14.<sup>a</sup> permanecerão válidas após a cessação das relações contratuais entre as **PARTES**, sendo que após a cessação dos contratos celebrados, fica excluído o direito de fazer cessar o dever de sigilo resultante da cláusula 14.<sup>a</sup>.
- 14.10. Quaisquer outros acordos de confidencialidade existentes entre as **PARTES**, indicados neste ponto, permanecerão inalterados e não limitarão as disposições deste na medida em que tal tenha ocorrido sob menção explícita da cláusula 14.<sup>a</sup>.

## 15. PROTEÇÃO DE DADOS

- 15.1. A **SEGUNDA CONTRAENTE e TERCEIRA CONTRAENTE** comprometem-se a cumprir todas as normas relevantes em matéria de proteção de dados e a tomar todas as medidas técnicas e organizacionais necessárias a garantir a segurança dos dados. Para tal, a **SEGUNDA CONTRAENTE e TERCEIRA CONTRAENTE** devem igualmente proteger os sistemas de processamento de dados aos quais têm acesso contra o acesso não autorizado, bem como acessos, seja qual for a sua natureza, por parte de colaboradores e terceiros, e contra destruição ou perda fortuita. A **SEGUNDA CONTRAENTE e TERCEIRA CONTRAENTE** devem garantir que seja possível verificar posteriormente e determinar quem introduziu, alterou ou removeu dados pessoais do sistema de processamento de dados. A **SEGUNDA CONTRAENTE e TERCEIRA CONTRAENTE** devem ainda garantir que os dados pessoais não podem ser lidos, copiados, alterados ou removidos indevidamente durante a transmissão eletrónica dos dados ou durante o transporte e processo de gravação, e que é possível verificar e determinar em que local está prevista a transmissão de dados pessoais através dos sistemas de transmissão de dados. Por fim, a **SEGUNDA CONTRAENTE e TERCEIRA CONTRAENTE** devem, também, garantir que os dados recolhidos para os diversos fins podem ser processados de forma independente.
- 15.2. A **SEGUNDA CONTRAENTE e TERCEIRA CONTRAENTE** comprometem-se a manter o sigilo durante o levantamento, processamento e utilização de dados pessoais da **LIDL PORTUGAL**, em conformidade com as normas legais aplicáveis. Para tal, a **SEGUNDA CONTRAENTE e TERCEIRA CONTRAENTE** devem informar os seus colaboradores responsáveis pela execução das prestações acordadas sobre as normas legais relativas à proteção de dados, exigindo-lhes que assumam, preferencialmente por escrito, o compromisso de manter sigilo em conformidade com as normas legais aplicáveis. A **SEGUNDA CONTRAENTE e TERCEIRA CONTRAENTE** devem ainda informar estes colaboradores sobre os diversos fins, nos termos do presente contrato, a que se destinam os dados a processar. O dever de sigilo relativamente aos dados permanecerá válido para mesmo após cessação da relação contratual entre as **PARTES**.
- 15.3. Em caso de serviços de processamento de dados pessoais, as **PARTES** concordam em celebrar um acordo complementar ao presente contrato relativamente à recolha, processamento e utilização dos dados pessoais indicados nesse serviço.

## 16. RESOLUÇÃO

- 16.1. O presente CONTRATO QUADRO e qualquer contrato subordinado ao mesmo poderá ser resolvido por qualquer das **PARTES** com base no incumprimento contratual ou violação graves das obrigações contratualmente acordadas entre as **PARTES**.
- 16.2. Em caso de verificação de incumprimento contratual ou violação graves, a **PARTE** que se considere lesada ou ofendida deverá remeter comunicação à **PARTE** contrária indicando prazo razoável à sanção do incumprimento ou violação identificado.
- 16.3. Se, esgotado o prazo de sanção do vício ou incumprimento identificados, os mesmos se mantiverem, considerar-se-á o presente CONTRATO QUADRO definitivamente resolvido.

## 17. NORMAS SOCIAIS E AMBIENTAIS

- 17.1. A **LIDL PORTUGAL**, no âmbito da sua atividade, respeita normas mínimas em termos sociais e ambientais. Estas normas mínimas encontram-se enunciadas no 'Código de Conduta Lidl' (anexo ao presente CONTRATO QUADRO sob o Anexo I).
- 17.2. O cumprimento das normas mínimas sociais estipuladas no Código de Conduta Lidl ou de normas de entidades terceiras equivalentes constitui a base para uma cooperação duradoura e de confiança entre as **PARTES**, de que a **LIDL PORTUGAL** não prescinde.
- 17.3. A **SEGUNDA** e **TERCEIRA CONTRAENTE** garantem o cumprimento de todas as disposições legais aplicáveis à sua área de responsabilidade, incluindo, em especial, as disposições relativas ao direito do trabalho e da legislação nacional e internacional do ambiente. A **SEGUNDA** e **TERCEIRA CONTRAENTE** diligenciarão pelo cumprimento das normas mínimas estipuladas no Código de Conduta Lidl ou em códigos de conduta equivalentes e diligenciarão pelo cumprimento do mesmo pelos seus colaboradores, voluntários, subcontratados e fornecedores.
- 17.4. Caso um dos colaboradores, voluntários, subcontratados ou fornecedores da **SEGUNDA** ou **TERCEIRA CONTRAENTE**, cometa uma infração contra as normas mínimas sociais e ambientais de carácter fundamental, a **LIDL PORTUGAL** terá o direito de exigir à **SEGUNDA** ou **TERCEIRA CONTRAENTE** um prazo para eliminar as causas da infração. Decorrido este prazo, e não se tendo verificado qualquer sucesso, a **LIDL PORTUGAL** reserva-se o direito de promover a cessação do presente CONTRATO QUADRO e dos respetivos contratos subordinados.

## 18. CONDIÇÕES ESPECÍFICAS DE UTILIZAÇÃO RECÍPROCA DE DIREITOS DE IMAGEM

- 18.1. As **PARTES** são detentoras das respetivas marcas comerciais.
- 18.2. A **LIDL PORTUGAL** pode divulgar o objeto do presente Contrato, bem como identificar expressamente a **TERCEIRA CONTRAENTE**, utilizando as suas denominações, marcas ou insígnias, através dos meios de comunicação interna e externa que entender convenientes, podendo optar, entre outros, por um ou mais dos seguintes meios: press-releases, apresentações institucionais no exterior, website Lidl, página do Facebook Lidl Portugal, cartazes no interior da loja e divulgação dos projetos no relatório de Responsabilidade Social ou através de campanhas publicitárias.
- 18.3. A **TERCEIRA CONTRAENTE** autoriza a **LIDL PORTUGAL**, e qualquer entidade por si subcontratada, a proceder à recolha de material fotográfico/vídeo relativos ao objeto do presente Contrato para efeitos de comunicação interna e externa.

- 18.4. Para efeitos do número anterior, a **TERCEIRA CONTRAENTE** declara que obteve previamente autorização dos seus colaboradores para a recolha de imagens no âmbito da prestação de serviços objeto do presente Contrato e a **LIDL PORTUGAL**, ou qualquer entidade por si subcontratada, será responsável pela obtenção de autorização de terceiros presentes, alheios ao contrato, no momento de recolha de imagens.
- 18.5. A **TERCEIRA CONTRAENTE** não se pode referir em público ou perante terceiros à relação comercial existente com a **LIDL PORTUGAL**, mesmo depois de esta ter sido terminada, nem tão pouco comunicá-la ou indicá-la a terceiros (incluindo através de indicação na Homepage, em apresentações e/ou relatórios da empresa, publicações, comunicados de imprensa ou outros), sem prévia autorização da **LIDL PORTUGAL**. Este impedimento também se aplica para quaisquer descrições sobre a **LIDL PORTUGAL** enquanto seu parceiro de negócio, mesmo que o nome da **LIDL PORTUGAL** não seja divulgado, mas possa estar indiretamente referenciado na descrição em causa.

## 19. DISPOSIÇÕES FINAIS

- 19.1. A ineficácia, nulidade ou inexecutabilidade de alguma das disposições do presente CONTRATO QUADRO não afeta a validade das restantes disposições do mesmo. As **PARTES** comprometem-se a substituir qualquer disposição ineficaz, nula ou inexecutável por uma disposição válida e executável que corresponda à vontade inicial expressa pelas **PARTES**. O mesmo é aplicável às lacunas do presente contrato.
- 19.2. As alterações e aditamentos ao presente CONTRATO QUADRO carecem da forma escrita para serem considerados válidos. O mesmo é aplicável à revogação da cláusula que obriga à forma escrita. Quaisquer acordos verbais paralelos apenas produzirão efeitos com a respetiva redução a escrito.
- 19.3. Para todos os diferendos ou litígios emergentes do presente CONTRATO QUADRO, contratos subordinados ou com estes relacionados, as **PARTES** acordam que será competente o Tribunal Judicial da Comarca de Lisboa Oeste.
- 19.4. As notificações efetuadas no âmbito deste CONTRATO QUADRO deverão realizar-se por escrito (o que inclui, quando permitido, o fax, o correio eletrónico ou outro meio de transmissão eletrónica de dados) e ser efetuadas para os seguintes destinatários e moradas:

### **LIDL PORTUGAL**

**Responsável:** Departamento de Comunicação Corporativa  
**Endereço:** Rua Pé de Mouro, 18 – Linhó, 2714-510 Sintra

### **DARIACORDAR – ASSOCIAÇÃO PARA A RECUPERAÇÃO DE DESPERDÍCIO**

**Responsável** Paula Policarpo  
**Endereço:** LABS LISBOA - Incubadora de Inovação Rua Adriano Correia de Oliveira, 4A  
1600-312 Lisboa Portugal  
**E-mail:** [paula.almeida.policarpo@gmail.com](mailto:paula.almeida.policarpo@gmail.com); [paula.policarpo@dariacordar.org](mailto:paula.policarpo@dariacordar.org);  
[geral@dariacordar.org](mailto:geral@dariacordar.org)

### **Câmara Municipal de Paredes**

**Responsável:** José Alexandre da Silva Almeida  
**Endereço:** Parque José Guilherme, 4580-130 Paredes  
**E-mail:** [cmparedes@cm-paredes.pt](mailto:cmparedes@cm-paredes.pt); [liliana.conceicao@cm-paredes.pt](mailto:liliana.conceicao@cm-paredes.pt)

19.5. Salvo disposição em contrário, as notificações consideram-se efetuadas quando, havendo sido remetidas por fax, correio eletrónico ou por qualquer outro meio de transmissão eletrónica de dados, exista a informação de entrega ou, tendo sido entregue em mão, tenha sido entregue na morada correta mediante auto de receção ou, tendo sido enviada por carta registada, 48 (quarenta e oito) horas depois do seu envio.

19.6. No âmbito do presente CONTRATO QUADRO a **SEGUNDA CONTRAENTE** deverá indicar sempre e expressamente um responsável e respetivos contactos que permitam estabelecer contacto direto entre a **TERCEIRA CONTRAENTE** e os colaboradores das lojas da **LIDL PORTUGAL**.

## 20. ANEXOS

20.1. Os anexos *infra* elencados constituem parte integrante do presente CONTRATO QUADRO e complementam os acordos aqui celebrados:

**ANEXO I** – Código de Conduta LIDL

**ANEXO II** – Condições Específicas de Cedência e Aceitação de Bens Alimentares Sem Valor Comercial

**ANEXO III** – Manual de Boas Práticas da **SEGUNDA CONTRAENTE**

**ANEXO IV** – Declaração referente à Guia de Transporte;

**ANEXO V** – Segurança no Trabalho

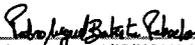
20.2. Atenta a diversidade e volatilidade do conjunto de bens doáveis ou suscetíveis de cedência e, bem assim do número de lojas da **LIDL PORTUGAL** e delegações da **TERCEIRA CONTRAENTE** a cada momento envolvidas, acordam as **PARTES** que a alteração ou reformulação consensual dos anexos não interfere com a validade e aplicabilidade do presente CONTRATO QUADRO. As versões alteradas ou revistas dos anexos são definidas por escrito, por consenso entre as **PARTES**, sendo rubricadas três cópias que serão apensas ao CONTRATO QUADRO inicial, substituindo assim os anexos anteriores que deixam de ser válidos.

## 21. RECURSO A ASSINATURA ELETRÓNICA

- 21.1. O presente CONTRATO QUADRO pode ser assinado com recurso à assinatura eletrónica.
- 21.2. As **PARTES** declaram que a assinatura eletrónica é suficiente para vincular as mesmas ao cumprimento dos termos e condições contratualmente previstos.
- 21.3. Mais declaram as **PARTES** reconhecer força probatória à modalidade de assinatura eletrónica, não podendo o recurso a este tipo de assinatura ser invocado por uma das **PARTES** como causa de invalidade do presente CONTRATO QUADRO.
- 21.4. Entende-se por assinatura eletrónica para efeitos do presente CONTRATO QUADRO, a assinatura passível de ser gerada através do recurso ao serviço de assinatura eletrónica disponibilizado pelo Adobe Sign, sem prejuízo da **PRIMEIRA CONTRAENTE** poder recorrer a outro tipo de soluções de assinaturas eletrónicas.
- 21.5. O presente CONTRATO QUADRO produz efeitos a partir da data prevista na Cláusula 13.<sup>a</sup> do presente CONTRATO QUADRO, ou quando a esta não houver lugar, a partir da data de assinatura constante do presente CONTRATO QUADRO.
- 21.6. Cada uma das **PARTES** é responsável por proceder ao arquivo do presente CONTRATO QUADRO após a conclusão do processo de assinatura eletrónica, de acordo com os respetivos sistemas de organização interna.
- 21.7. As **PARTES** acordam não ser necessário rubricar as páginas do presente CONTRATO QUADRO, caso optem por recorrer à assinatura eletrónica.

Vai o presente protocolo ser assinado pelas Partes.

Em representação da **LIDL PORTUGAL**

  
Pedro Rebocho [11/07/2024 11:08 GMT+1]

**Nome:** Pedro Rebocho  
**Qualidade:** Gerente



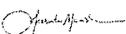
**Nome:** Cristina Hanganu  
**Qualidade:** Procuradora

Em representação da **DARIACORDAR – ASSOCIAÇÃO PARA A RECUPERAÇÃO DE DESPÉRDÍCIO**

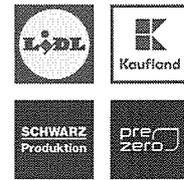


**Nome:** Paula Policarpo  
**Qualidade:** Presidente

Em representação da **Câmara Municipal de Paredes**

  
Alexandre Almeida, Dr.

**Nome:** José Alexandre da Silva Almeida  
**Qualidade:** Presidente



# Anexo I

## Código de Conduta do Grupo Schwarz para parceiros comerciais

### Preâmbulo

As empresas do Grupo Schwarz, com os seus setores comerciais Kaufland e Lidl, o seu setor ambiental PreZero, bem como a Schwarz Produktion, Schwarz Dienstleistungen, Schwarz IT, Schwarz Digital e demais empresas, atribuem grande importância à sustentabilidade social e ecológica. Estão também cientes da sua responsabilidade em toda a cadeia de fornecimento, e especialmente da sua responsabilidade em respeitar os direitos humanos e padrões sociais e ambientais.

Este Código de Conduta para parceiros comerciais estabelece os princípios fundamentais de cooperação com parceiros comerciais, e descreve as expectativas relativamente a direitos humanos e ambiente que os setores do Grupo Schwarz exigem dos seus parceiros comerciais.

Os princípios aqui enunciados representam os padrões mínimos das nossas relações comerciais. Este Código de Conduta assenta nas seguintes diretrizes e princípios internacionais:

- Declaração Universal dos Direitos Humanos
- Princípios Orientadores da ONU sobre Empresas e Direitos Humanos
- Convenção das Nações Unidas sobre os Direitos da Criança
- Convenção das Nações Unidas sobre a eliminação de todas as Formas de Discriminação Contra a Mulher
- Diretrizes da OCDE para as Empresas Multinacionais
- Princípios e direitos fundamentais no trabalho da Organização Internacional do Trabalho (OIT)
- Acordo de Paris sobre alterações climáticas
- Convenção de Minamata
- Convenção de Estocolmo
- Convenção da Basileia
- Os dez princípios do Pacto Global da ONU (UNGC)

As leis e regulamentos nacionais ou aplicáveis nos países onde a empresa actue comercialmente, e os princípios enunciados neste Código de Conduta devem ser cumpridos. De todas as normas aplicáveis, deve-se optar sempre por aquela que se demonstre ser mais adequada à proteção das respetivas finalidades.

Os padrões derivados dos princípios são descritos de seguida. A sua implementação e acompanhamento devem ser assegurados através de um procedimento interno adequado.

A corrupção ativa, passiva e outros tipos de corrupção são proibidos. O parceiro comercial deve cumprir diligentemente todas as normas e padrões profissionais aplicáveis ao seu sector de atividade.

#### 1. Trabalho

##### 1.1. Princípio de não discriminação

O parceiro comercial deve assegurar a igualdade de tratamento e oportunidades aos seus trabalhadores e abster-se de qualquer forma de discriminação. Tal aplica-se à totalidade da relação laboral, nomeadamente ao recrutamento, formação, formação complementar, remuneração, promoção, cessação, reforma e medidas disciplinares. Ninguém pode ser discriminado ou prejudicado devido à sua idade, deficiência, origem étnica,

estado civil, género, cor de pele, filiação em organizações de trabalhadores, nacionalidade, convicção política, religião ou crença, orientação sexual, gravidez, origem social, outras características pessoais ou razões ilegítimas. Adicionalmente, o parceiro comercial deve evitar e agir activamente contra qualquer forma de discriminação.

## 1.2. Tratamento justo

O parceiro comercial deve assegurar que no local de trabalho ninguém seja exposto a tratamento rude ou desumano. Tal abrange, especialmente, assédio sexual, punição corporal, coação mental, física ou verbal de colaboradores. Os colaboradores também não devem ser ameaçados com tais comportamentos.

## 1.3. Trabalho forçado e escravidão moderna

O parceiro comercial não deve recorrer a trabalho forçado. O trabalho forçado inclui qualquer tipo de trabalho ou serviço exigido de uma pessoa sob ameaça de qualquer tipo de punição e para o qual esta não se disponibilizou voluntariamente.

O parceiro comercial deve acautelar a proibição de escravatura moderna, bem como todas as outras práticas análogas de escravatura. Tal abrange servidão ou outras formas de exercício do poder ou opressão no ambiente de trabalho, tais como a exploração sexual ou económica extrema ou a humilhação.

Além disso, o parceiro comercial deve respeitar o direito de denúncia dos seus trabalhadores.

## 1.4. Trabalho infantil e proteção de menores

Todas as formas de trabalho infantil são proibidas.

Devem ser cumpridos os regulamentos nacionais bem como as normas internacionais para a proteção de menores. A idade mínima de admissão ao emprego não pode ser inferior à idade em que termina a escolaridade obrigatória. Em caso algum os trabalhadores poderão ter menos de 15 anos de idade (ou 14 anos de idade se a legislação nacional assim o permitir ao abrigo da Convenção 138 da OIT). Além disso, os jovens até aos 18 anos de idade não podem realizar trabalho noturno.

## 1.5. Salários e horários de trabalho

O parceiro comercial deve respeitar todas as leis, regulamentos e padrões sectoriais relevantes relativamente a salários e horários de trabalho. Os salários e outros benefícios devem corresponder, pelo menos, aos regulamentos legais e aos padrões económicos locais. Devem ser claramente definidos e devem ser pagos e disponibilizados regular e integralmente. O objetivo deve ser o de pagar salários e outros benefícios que cubram o custo de vida se o salário mínimo legal for demasiado baixo para tal. As deduções relativas a prestações em espécie são admitidas num âmbito reduzido e apenas proporcionalmente ao valor da prestação em espécie. O parceiro comercial paga as prestações sociais obrigatórias e os benefícios a que os trabalhadores têm direito nos termos da legislação nacional (por ex., seguros, suplementos por horas extraordinárias e férias pagas).

Adicionalmente, a composição da remuneração deve ser comunicada regularmente e de forma inteligível aos trabalhadores. As obrigações decorrentes da relação de trabalho devem ser registadas por escrito e disponibilizados ao trabalhador sob a forma de um contrato de trabalho. Por princípio, o parceiro comercial não deve reter valores relacionados com recursos ou instrumentos de trabalho.

Os trabalhadores não trabalham mais do que o horário de trabalho legalmente permitido e fazem as pausas de descanso legalmente prescritas. Devem ser respeitados os dias de descanso obrigatórios. Além disso, não pode ser exigido aos trabalhadores que trabalhem regularmente mais de 48 horas por semana e, incluindo horas extraordinárias, não mais de 60 horas por semana. O trabalho suplementar deve ser pago separadamente ou compensado com folgas, de acordo com a legislação nacional. Cada colaborador tem direito a pelo menos um dia de folga após seis dias de trabalho consecutivos.

## **1.6. Liberdade de associação e negociação coletiva**

O parceiro comercial assegura o direito à liberdade de associação e negociação coletiva. Os trabalhadores têm o direito de, em conformidade com a legislação relevante, fundar ou aderir a sindicatos e representações de colaboradores. Além disso, os trabalhadores têm direito à negociação coletiva e ao direito legal à greve para resolução de questões salariais e outras relacionadas com o emprego.

O exercício destes direitos não pode, de modo algum, ser punido com represálias.

## **1.7. Segurança e Saúde**

O parceiro comercial deve assegurar um ambiente de trabalho seguro, o cumprimento dos padrões de segurança relevantes, a existência de medidas de proteção suficientes e de medidas para evitar fadiga mental e física excessiva. Os locais e instalações de trabalho devem cumprir as leis e regulamentos aplicáveis. É proibida qualquer violação dos direitos humanos fundamentais no local de trabalho e nas instalações da empresa. Adicionalmente é necessário cumprir, em particular, os requisitos de prevenção e proteção contra incêndios e emergências.

Em particular, os jovens até aos 18 anos de idade não devem ser expostos a ambientes perigosos, inseguros ou prejudiciais que comprometam a sua saúde e desenvolvimento. Os trabalhadores devem ter as habilitações necessárias para o trabalho e receber formação regular em saúde e segurança no trabalho. Adicionalmente deve ser assegurada uma limpeza adequada nos locais de trabalho. Se o parceiro comercial disponibilizar acomodação aos trabalhadores, aplicam-se os mesmos requisitos.

Deve ser nomeado de entre os administradores ou gerentes um encarregado da saúde e segurança dos colaboradores, que seja responsável pela aplicação e cumprimento das normas de saúde e segurança no local de trabalho.

## **1.8. Medidas disciplinares**

As medidas disciplinares devem ser aplicadas em conformidade com a legislação nacional e com os direitos humanos internacionalmente reconhecidos. Deve ser evitada qualquer sanção disciplinar injustificada, nomeadamente, retenção de salário, prestações sociais ou documentos (por ex., documentos de identificação) ou proibição de deixar o local de trabalho.

O parceiro comercial deve assegurar medidas de controlo e formação adequadas ao usar forças de segurança privada, nomeadamente para prevenção de tortura, tratamento cruel, desumano ou degradante, lesões à vida e à integridade física e restrição à liberdade de associação e coligação.

## **1.9. Direitos fundiários**

O parceiro comercial respeita os direitos fundiários vigentes e abstém-se de qualquer despejo ilegal forçado ou confisco ilegal de terras, florestas e corpos de água, cujo uso garanta o sustento de uma ou mais pessoas, especialmente ao adquirir ou construir.

## **2. Ambiente**

### **2.1. Legislação em matéria de proteção do ambiente**

O parceiro comercial cumpre as leis e regulamentos relevantes em matéria de proteção ambiental, bem como as proibições das convenções ambientais acima listadas relativas ao mercúrio, substâncias poluentes orgânicas persistentes e resíduos perigosos.

A atividade do parceiro comercial cumpre os requisitos legais e regulamentares em matéria de resíduos, bem como de prevenção de emissões e proteção da água. Todos os regulamentos relativos a substâncias perigosas devem ser cumpridos pelo parceiro comercial. Tal aplica-se, em particular, ao armazenamento, manipulação e eliminação de substâncias perigosas. Os trabalhadores devem ser instruídos sobre a manipulação de substâncias e materiais perigosos.

## **2.2. Recursos e impactos ambientais**

O parceiro comercial não deve causar alterações nocivas para o solo, poluição da água, poluição do ar, emissões de ruído prejudiciais ou consumo excessivo de água, que afete significativamente a base natural para obtenção e produção de alimentos, negue o acesso à água potável segura, dificulte o acesso a instalações sanitárias ou prejudique a saúde de uma ou mais pessoas.

Qualquer outra poluição ambiental deve ser evitada ou, pelo menos, reduzida tanto quanto possível com meios adequados. A proteção do ambiente e do clima, bem como a promoção da biodiversidade, são um trabalho contínuo que só pode ser alcançado com a melhoria contínua do nível de proteção, através da redução permanente do consumo de recursos e da redução de resíduos. Neste sentido, o parceiro comercial envida os esforços necessários e razoáveis para este efeito, no âmbito da respetiva atividade comercial.

## **3. Conformidade**

### **3.1. Implementação ao longo da cadeia de fornecimento**

O parceiro comercial compromete-se a informar adequadamente das disposições deste Código de Conduta os subcontratados ao longo da cadeia de fornecimento, e relativamente aos seus próprios parceiros comerciais contratuais, a exigir o cumprimento dos requisitos e padrões enunciados.

### **3.2. Sistemas de denúncia**

O parceiro comercial deve implementar um sistema interno de registo de infrações a estes padrões. Os trabalhadores que denunciem violações das normas estabelecidas neste Código de Conduta não podem ser discriminados ou prejudicados disciplinarmente.

### **3.3. Medidas de mitigação**

Em caso de violação do Código de Conduta já ocorrida ou iminente no âmbito da atividade própria ou na cadeia de fornecimento do parceiro comercial, o parceiro compromete-se

1. a fazer todo o possível para impedir ou prevenir essa violação o mais rapidamente possível ou, pelo menos, a mitigar a extensão da violação;
2. a pedido das empresas do Grupo Schwarz, a implementar medidas propostas por estas para cessar ou mitigar a violação;
3. a pedido das empresas do Grupo Schwarz, elaborar e implementar um plano conjunto para cessar, prevenir ou mitigar a violação.

### **3.4. Auditorias**

As empresas do Grupo Schwarz têm o direito de realizar auditorias para verificação do cumprimento deste Código de Conduta, adequadas e orientadas ao risco. Para tal, o parceiro comercial fornecerá, a pedido das empresas do Grupo Schwarz, todas as informações e dados necessários e, após notificação com antecedência razoável, permitirá que as empresas do Grupo Schwarz realizem inspeções às instalações do parceiro comercial. As empresas do Grupo Schwarz podem ainda contratar um terceiro para realizar essa verificação sob compromisso de confidencialidade. As disposições de proteção de dados, bem como os segredos comerciais e de negócio do parceiro comercial serão respeitados. Direitos de auditoria previstos noutras disposições permanecem inalterados. Mediante solicitação, o parceiro comercial assegura que os subcontratados a que recorra conferem às empresas do Grupo Schwarz direitos de auditoria correspondentes.

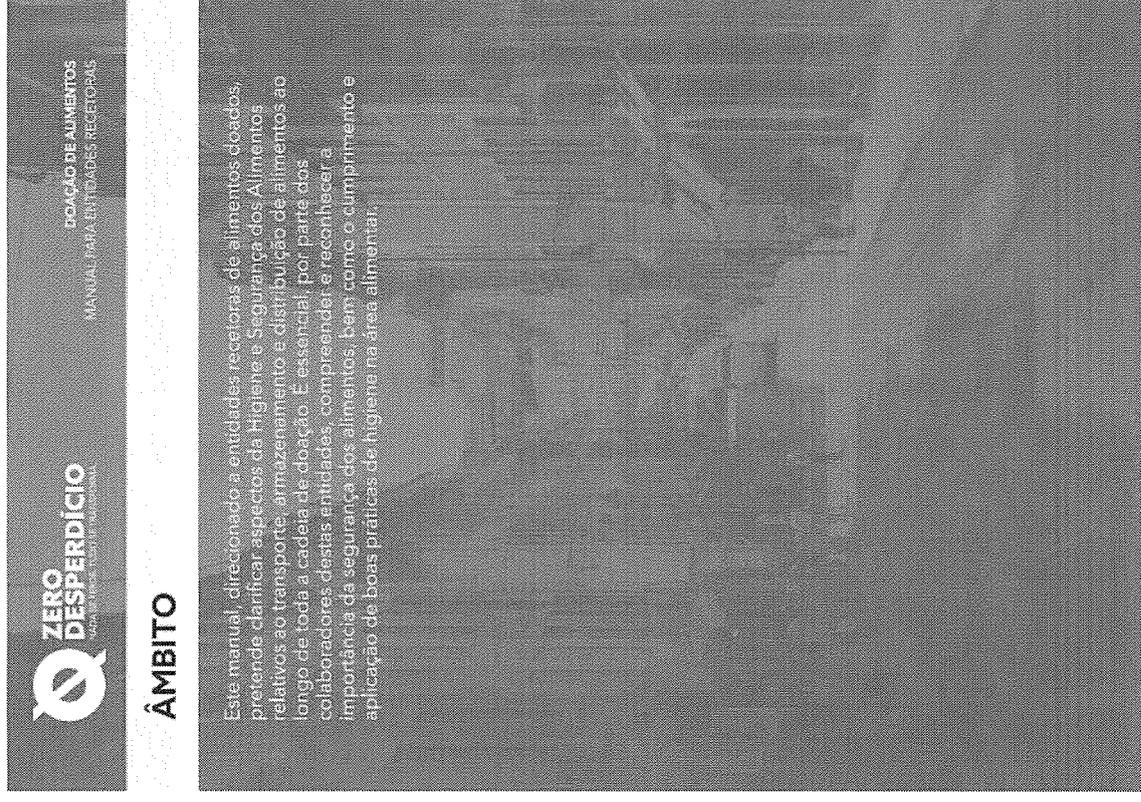
### 3.5. Cessação

Uma violação dos deveres decorrentes deste Código de Conduta confere às empresas do Grupo Schwarz o direito de, nomeadamente, estabelecer um prazo razoável para a eliminação da violação e de resolver ou denunciar o contrato decorrido o prazo de forma infrutífera. Não será necessário fixar prazo se a violação for grave. Em caso de denúncia ou resolução, as empresas do Grupo Schwarz não indemnizam o parceiro comercial por qualquer dano resultante desta denúncia ou resolução.

**ANEXO II**  
**CONDIÇÕES ESPECÍFICAS DE CEDÊNCIA E ACEITAÇÃO DE BENS ALIMENTARES SEM VALOR COMERCIAL**

| LOJA    | ENDEREÇO | DIAS DE RECOLHA |         |       |        |        |       | SORTIDO ELEGÍVEL |       |        |       | ENTIDADE RESPONSÁVEL | DATA DE INÍCIO |               |            |
|---------|----------|-----------------|---------|-------|--------|--------|-------|------------------|-------|--------|-------|----------------------|----------------|---------------|------------|
|         |          | Domingo         | Segunda | Terça | Quarta | Quinta | Sexta | Sábado           | O & G | Mopros | Tikos |                      |                | Secos         | SDPH       |
| SAN 230 | Paredes  | 4580-146        | x       | x     | x      | x      | x     | x                | x     | x      | x     | x                    | x              | CM de Paredes | 12/11/2018 |
|         |          |                 |         |       |        |        |       |                  |       |        |       |                      |                |               |            |
|         |          |                 |         |       |        |        |       |                  |       |        |       |                      |                |               |            |
|         |          |                 |         |       |        |        |       |                  |       |        |       |                      |                |               |            |
|         |          |                 |         |       |        |        |       |                  |       |        |       |                      |                |               |            |
|         |          |                 |         |       |        |        |       |                  |       |        |       |                      |                |               |            |
|         |          |                 |         |       |        |        |       |                  |       |        |       |                      |                |               |            |
|         |          |                 |         |       |        |        |       |                  |       |        |       |                      |                |               |            |
|         |          |                 |         |       |        |        |       |                  |       |        |       |                      |                |               |            |

**ANEXO III**  
**MANUAL DE BOAS PRÁTICAS**





## ÍNDICE

|  |    |
|--|----|
| Resumo   | 01 |
| 1. Enquadramento                                   | 02 |
| 2. Contaminação de alimentos                       | 04 |
| 3. Entidades doadoras                              | 04 |
| 3.1. Responsabilidades                             | 05 |
| 3.2. Que alimentos podem/devem ser doados          | 05 |
| 3.2.1. Alimentos de elevado risco                  | 06 |
| 3.2.2. Alimentos recolhidos em buffets             | 06 |
| 3.2.3. Alimentos com data de validade ultrapassada | 08 |
| 4. Transporte                                      | 08 |
| 4.1. Recolha e acondicionamento                    | 09 |
| 4.2. Características dos veículos                  | 11 |
| 4.3. Temperaturas dos alimentos transportados      | 12 |
| 5. Entidades receptoras                            | 12 |
| 5.1. Responsabilidades                             | 13 |
| 5.1.1. Documentação                                | 13 |
| 5.1.2. Rastreabilidade                             | 14 |
| 5.1.3. Requisitos mínimos de rastreabilidade       | 14 |
| 5.2. Receção dos Alimentos                         | 17 |
| 5.3. Armazenamento                                 | 21 |
| 5.4. Distribuição                                  | 22 |
| 5.5. Higiene                                       | 22 |
| 5.5.1. Manipulador                                 | 24 |
| 5.5.2. Instalações                                 | 26 |
| 5.5.3. Controlo de pragas                          | 29 |
| 6. Referências bibliográficas                      | 30 |
| 7. Anexos  |    |



## 1. ENQUADRAMENTO

A doação de alimentos insere-se num contexto de solidariedade social adquirido por ser uma realidade acrescida no âmbito da Segurança dos Alimentos, uma vez que os seus beneficiários pertencem muitas vezes a grupos de risco como doentes crónicos, imuno-deprimidos, idosos e crianças. Estes grupos requerem particular vigilância, pelo que os mecanismos de salvaguarda dos seus interesses têm de ser redobrados, por forma a diminuir a possibilidade de contraírem infeções e intoxicações alimentares.

Muito embora as Entidades Sociais/Instituições não façam parte do alvo principal das regras impostas pelos **Regulamentos Comunitários**, que estabelecem requisitos de higiene, são-lhes igualmente aplicáveis as regras e princípios fixados, mas com a necessária flexibilidade na sua aplicação. Só desta forma é garantida a segurança dos géneros alimentícios que, embora excedentes, não colocam em causa a saúde dos consumidores.

As regras e princípios mencionados neste Manual, não são mais do que boas práticas de higiene e requisitos de segurança dos alimentos, que aplicadas por cada interveniente da cadeia de doação (Entidade Doadora, Entidade Receptora e Utente).

**Destes modo, os intervenientes da cadeia de doação adquirem um papel social importantíssimo: não só porque participam no combate ao desperdício alimentar, mas também na garantia de que os alimentos chegam saudáveis e seguros a quem mais necessita.**

### A LEGISLAÇÃO RELATIVA AOS REQUISITOS GERAIS E ESPECÍFICOS DE HIGIENE DOS GÉNEROS ALIMENTÍCIOS PODE SER CONSULTA ATRAVÉS DOS DOCUMENTOS:

- REGULAMENTO 178/2002
- REGULAMENTO (CE) Nº 853/2004
- EU GUIDELINES ON FOOD DONATION



**ZERO DESPERDÍCIO**  
MANUAL PARA ENTIDADES RECEPTORAS

**DOAÇÃO DE ALIMENTOS**  
MANUAL PARA ENTIDADES RECEPTORAS

## 2. CONTAMINAÇÃO DE ALIMENTOS

### O QUE TORNA UM ALIMENTO CONTAMINADO? QUE CONSEQUÊNCIAS PODEM ESSES ALIMENTOS PROVOCAR NA SAÚDE HUMANA?

A multiplicação de microrganismos nos alimentos é, na maioria dos casos, a principal causa de contaminação alimentar. Estes organismos vivos, que se alimentam e proliferam em determinadas condições, podem ser bactérias, fungos, parasitas ou vírus.

Os alimentos, por si só e principalmente quando são manipulados, representam não só um excelente meio para os microrganismos se multiplicarem, podendo por isso constituir um excelente veículo de transmissão de doenças, como toxinfecções alimentares.

Toxinfecção alimentar: doença alimentar provocada pela ingestão de alimentos e/ou água contaminada por microrganismos e suas toxinas, podendo manifestar-se em poucas horas ou após vários dias.

### TOXINFECÇÃO ALIMENTAR: DOENÇA ALIMENTAR PROVOCADA PELA INGESTÃO DE ALIMENTOS E/OU ÁGUA CONTAMINADA POR MICRORGANISMOS E SUAS TOXINAS, PODENDO MANIFESTAR-SE EM POUCAS HORAS OU APÓS VÁRIOS DIAS.

É importante perceber que existem fatores, do meio envolvente e fontes de contaminação, que facilitam ou inibem a multiplicação dos microrganismos nos alimentos. O controlo desses fatores por parte de todos os intervenientes da cadeia de doação é de extrema importância na manutenção da higiene e segurança dos alimentos.

#### PRINCIPAIS FATORES DO MEIO ENVOLVENTE:

- TEMPERATURA
- HUMIDADE

Temperaturas entre os 15°C e 40°C são as que mais contribuem para o desenvolvimento de microrganismos, pelo que a manutenção de alimentos a essas temperaturas é desaconselhada. A humidade influencia também o desenvolvimento microbiano uma vez que a presença de água facilita a absorção de nutrientes por parte dos microrganismos.

02



**ZERO DESPERDÍCIO**  
MANUAL PARA ENTIDADES RECEPTORAS

**DOAÇÃO DE ALIMENTOS**  
MANUAL PARA ENTIDADES RECEPTORAS

## 2. CONTAMINAÇÃO DE ALIMENTOS

### PRINCIPAIS FONTES DE CONTAMINAÇÃO:

- HOMEM
- SOLO
- ARE E POEIRAS
- ALIMENTOS CRUS
- ANIMAIS DOMÉSTICOS
- INSETOS E ROEDORES
- ALIMENTOS DE ALTO RISCO
- SUPERFÍCIES E UTENSÍLIOS

O Homem é um dos principais fatores de contaminação, uma vez que representa um meio de transporte de microrganismos sempre que entra em contacto com os alimentos. Todas as superfícies e utensílios, uma vez que estão expostos ao ambiente, são naturalmente fontes de contaminação. Também os alimentos de alto risco (alimentos que se tornam impróprios para consumo rapidamente) e os alimentos crus (que são consumidos sem qualquer confeção) são considerados fontes de contaminação uma vez que estão mais sujeitos a serem contaminados e/ou a representarem um meio de desenvolvimento microbiano mais favorável.

Ao longo deste manual, todos os procedimentos e regras de boas práticas de higiene e segurança dos alimentos funcionam, de um modo geral, como controlo e prevenção dos parâmetros acima descritos, por forma a limitar significativamente possíveis problemas alimentares.

O cumprimento rigoroso destas práticas por parte dos voluntários, principalmente os que manipulam os alimentos, é de extrema importância, sendo a **responsabilidade, sensibilidade, formação e motivação de todos os intervenientes da doação**, valores elementares de uma boa política de prevenção.

03



**ZERO  
DESPERDÍCIO**  
Juntos é mais fácil. Juntos se transforma.

DOAÇÃO DE ALIMENTOS  
MANUAL PARA ENTIDADES RECEPTORAS

### 3. ENTIDADES DOADORAS

#### QUAIS AS SUAS RESPONSABILIDADES? QUE ALIMENTOS PODEM DOAR?

##### 3.1. RESPONSABILIDADES

A responsabilidade primordial de uma entidade doadora é a de **garantir que os alimentos se encontram próprios para consumo (são seguros)** e tenham sido preparados, confeccionados e conservados de acordo com as boas práticas de higiene e produção, até ao momento da sua entrega. Neste sentido, tem o dever de **apresentar documentos** que comprovem o cumprimento de requisitos e de informações relativas aos géneros alimentícios que irá doar:

##### DECLARAÇÃO DE

##### RESPONSABILIDADE, ONDE CONSTEM INFORMAÇÕES RELATIVAS À:

##### INFORMAÇÕES DOS GÉNEROS

- IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO.
- RELATIVA À REALIZAÇÃO/CONSERVAÇÃO POSSÍVEL ATÉ AO MOMENTO DO CONSUMO.
- DATA DE ENTREGA/IDENTIFICAÇÃO DOS PRODUTOS; PESO; ENTRE OUTRAS INFORMAÇÕES QUE JULGUE PERTINENTES.
- INFLUENCIADORES, CRIADOS E BRANFIDOS
- OS PROCEDIMENTOS DE SEGURANÇA DOS ALIMENTOS BASEADOS NOS PRINCÍPIOS DE HACCP COM A DEVIDA FLEXIBILIDADE.

##### INFORMAÇÕES PERTINENTES (DEPENDENDO DO TIPO DE

##### ALIMENTO):

- PRAZO ACONSELHADO PARA CONSUMIR O ALIMENTO, NO CASO DE BENS NÃO PRÉ-EMBALADOS QUE NÃO INDIQUEM PRAZO DE VALIDADE;
- INDICAÇÃO PARA NÃO VOLTAR A CONGELAR, NO CASO DE ALIMENTOS DESCONGELADOS.

A PARTIR DO MOMENTO DA DOAÇÃO A RESPONSABILIDADE PELA SEGURANÇA DOS GÉNEROS ALIMENTÍCIOS PASSA A SER DA ENTIDADE RECEPTORA.

04



**ZERO  
DESPERDÍCIO**  
Juntos é mais fácil. Juntos se transforma.

DOAÇÃO DE ALIMENTOS  
MANUAL PARA ENTIDADES RECEPTORAS

### 3. ENTIDADES DOADORAS

#### 3.2. QUE ALIMENTOS PODEM/DEVEM SER DOADOS

Por norma, qualquer alimento que tenha sido produzido de acordo com as regras de higiene aplicáveis, pode ser doado:

|  |
|--|
| <b>ALIMENTO QUE PODE SER DOADO</b>     |
| <b>ALIMENTO QUE NÃO PODE SER DOADO</b> |

Nas entidades em análise deve-se ter em consideração:  
 - Ter sido preparado de acordo com as regras de higiene aplicáveis;  
 - Não estar sujeito a qualquer risco de contaminação.

Quando não se quer, nem se necessita, ou não se tem a certeza de não estar sujeito a risco.

#### 3.2.1. ALIMENTOS DE ELEVADO RISCO

Existem alimentos que, embora a doação seja permitida, são sujeitos a uma maior atenção dada o seu elevado risco:

|                                  |
|----------------------------------|
| <b>ALIMENTO DE ELEVADO RISCO</b> |
|----------------------------------|

Não sujeitos a tratamento por métodos tradicionais, como: cozer, ferver e pasteurizar. Alimentos que são consumidos crus, como: salmão, camarão, mexilhões, etc. Alimentos que são consumidos crus, como: leite cru, queijo fresco, etc. Alimentos que são consumidos crus, como: ovos cozidos, etc. Alimentos que são consumidos crus, como: frutos secos, etc. Alimentos que são consumidos crus, como: frutos secos, etc.

O produtor destes alimentos poderá identificar qual o intervalo de tempo em que devem ser consumidos, tendo em conta as condições de produção e conservação dos mesmos, até ao momento da doação.

05



**ZERO DESPERDÍCIO**  
NADA SE JAZA, TUDO SE REUTILIZA

DOAÇÃO DE ALIMENTOS  
MANUAL PARA ENTIDADES RECEPTORAS

### 3. ENTIDADES DOADORAS

#### 3.2.2. ALIMENTOS RECOLHIDOS EM BUFFETS

No caso de alimentos provenientes de recolhas de buffets, a sua doação só deverá ser permitida caso se verifiquem os seguintes aspetos:

##### ALIMENTOS DE BUFFETS

Exposto a quente:

Temperaturas iguais ou superiores a 70°C

Exposto a frio:

Temperatura igual ou inferior a 5°C

O tempo de exposição não deverá ser superior a 3 horas, no entanto, caso não sejam asseguradas as temperaturas recomendadas, esse período não deve ser superior a 2 horas.

Este tipo de alimentos deve ser consumido, no máximo, nas 12 horas seguintes à sua recolha, desde que conservado em refrigeração:

- Se for recolhido ao almoço, deverá ser consumido no jantar do próprio dia;
- Se for recolhido ao jantar, deverá ser consumido ao almoço do dia seguinte.

#### 3.2.3. ALIMENTOS COM DATA DE VALIDADE ULTRAPASSADA

Os alimentos pouco perecíveis microbiologicamente podem ser consumidos após a data de durabilidade mínima. Como são produtos que no final deste prazo não apresentam problemas de segurança alimentar, podem ser doados (à exceção das frutas e hortícolas).

##### DATA DE VALIDADE DOS ALIMENTOS ULTRAPASSADA

Data limite de consumo ("consumir até...")  
Não pode ser doado

Carne e peixe fresco, entre outros.  
(Exceção feita aos hortícolas e frutas embaladas)

Massa, arroz, conservas, azeite, açúcar, entre outros.

06



**ZERO DESPERDÍCIO**  
NADA SE JAZA, TUDO SE REUTILIZA

DOAÇÃO DE ALIMENTOS  
MANUAL PARA ENTIDADES RECEPTORAS

### 3. ENTIDADES DOADORAS

A doação deste tipo de alimentos só pode ser feita se o consumidor for informado de lei e se o responsável pela doação garantir que o produto responde às características gerais de legislação alimentar e em particular as relativas à sua segurança.

Nos casos em que a data de durabilidade mínima foi ultrapassada e de alimentos não pré-emballados cuja data é omissa, terá de ser feita uma avaliação visual.

Operador económico atribui um prazo limite para o seu consumo (conhece as condições em que foram produzidos e mantidos até à sua doação).

Caso esse operador não o tenha definido, deverá a instituição que o entrega ao utente definir essa data limite de consumo.

#### SE DA AVALIAÇÃO VISUAL RESULTAM:

**DÚVIDAS QUANTO À QUALIDADE E SEGURANÇA DO ALIMENTO OU SE PODE VIR A SER PREJUDICIAL À SAÚDE DO CONSUMIDOR?**

Rejeitar, como medida cautelar, de forma a assegurar a saúde dos consumidores.

Em caso de necessidade efetiva do produto doze-se:

1. Separar os produtos ou lotes e/ou remanesce produtos alimentares;
2. Contactar as entidades competentes (ASAE, DGAM, entre outras) com o objetivo de realizar uma pericia técnica com observância de todos os procedimentos legais.

Existem também indicadores que sugerem a deterioração do produto e que justificam a sua imediata rejeição, como por exemplo latas ou embalagens que se apresentem:

- Omidadas;
- Enferrujadas;
- Danificadas;
- Sujas;
- Abertas;

07



**ZERO  
DESPERDÍCIO**  
MANUAL PARA ENTIDADES RECEPTORAS

DOAÇÃO DE ALIMENTOS  
MANUAL PARA ENTIDADES RECEPTORAS

## 4. TRANSPORTE

### QUE MATERIAIS SÃO NECESSÁRIOS PARA EFETUAR A RECOLHA? QUE TIPOS DE VEÍCULOS PODEM SER USADOS E QUAIS AS TEMPERATURAS A RESPEITAR?

#### 4.1. RECOLHA E ACONDICIONAMENTO

A higiene na manipulação dos alimentos, através das boas práticas, bem como o transporte à temperatura adequada, são requisitos de extrema importância e devem ser cumpridos à risca por todos os intervenientes da cadeia da doação, a começar pela recolha e acondicionamento dos alimentos doados.

#### PARÂMETROS INICIAIS A ASSEGURAR:

A temperatura dos alimentos que necessitam de conservação tem de se manter constante.

Ter em consideração a capacidade térmica do material de conservação e o tempo de transporte.

Ter em consideração o tempo para chegar à entidade e avaliar o estado de higiene e conservação destes.



É permitida uma variação entre 1-3°C/h.



Malas/sacos térmicos com tempo  
Causa de recolha  
Lavos obrigatórios

1. Conservação adequada de conservação: Alimentos que necessitem de aquecimento, refrigeração ou congelação para serem conservados.
2. Capacidade térmica do material: Capacidade que o material apresenta para manter a temperatura constante.

08



**ZERO  
DESPERDÍCIO**  
MANUAL PARA ENTIDADES RECEPTORAS

DOAÇÃO DE ALIMENTOS  
MANUAL PARA ENTIDADES RECEPTORAS

## 4. TRANSPORTE

### AO PROCEDER À RECOLHA E ACONDICIONAMENTO DOS ALIMENTOS PARA REALIZAR O TRANSPORTE DOS MESMOS, É NECESSÁRIO TER EM CONSIDERAÇÃO OS SEGUINTES PONTOS:

- Garantir que todos os alimentos recolhidos são acondicionados e transportados protegidos de possíveis contaminações;
- Garantir o bom estado de higiene das caixas de acondicionamento dos bens doados, verificar a adequabilidade do material do qual são feitas, verificar se estão bem fechadas e se não transportam simultaneamente alimentos quentes e refrigerados;
- Alterações orgânicas visíveis nos produtos, com alteração de cor ou cheiro, que sejam consideradas normais;
- Incumprimento dos tempos/temperaturas de conservação, sobretudo dos géneros alimentícios mais perecíveis;
- Caixas devidamente identificadas, com a designação do produto e a data de recolha.

**Nota: Todos os alimentos devem ser transportados em malas/sacos térmicos, com exceção do pão, bolos secos ou tubérculos.**

#### 4.2. CARACTERÍSTICAS DOS VEÍCULOS

Os requisitos relativos à higiene e segurança a serem cumpridos durante o transporte de géneros alimentícios, aplicam-se não só aos veículos de transporte de alimentos em geral, como também a viaturas particulares que sejam usadas para o mesmo efeito. Neste último caso, é aconselhado utilizar malas/sacos térmicos, que permitam, nomeadamente, assegurar que a temperatura dos alimentos, que exigem condições especiais de conservação, se mantém constante.

Apesar do uso de viaturas particulares ser desaconselhado, pode ser realizado para curtos espaços de tempo ou distâncias.

09

## 4. TRANSPORTE

A preservação das características organolépticas e de segurança de qualquer produto alimentar é de extrema importância, devendo-se cumprir para esse efeito todos os requisitos do transporte:

- Devem ser mantidas limpas e em boas condições, a fim de protegerem os géneros alimentícios da contaminação, devendo, sempre que necessário, ser concebidos de forma a permitir uma limpeza fácil e adequada.
- Se forem utilizados para o transporte de outros produtos ou para o transporte simultâneo de diferentes géneros alimentícios, deverá existir, sempre que necessário, uma efectiva separação das espécies.
- Proveder sempre para uma limpeza adequada entre os carregamentos, para evitar o risco de contaminação.
- A colocação e a proteção dos géneros alimentícios dentro dos veículos e/ou contentores devem ser de modo a minimizar o risco de contaminação.
- Os contentores utilizados para o transporte de géneros alimentícios devem ser capazes de permitir que essas temperaturas sejam controladas.

### REQUISITOS NO TRANSPORTE DE GÉNEROS ALIMENTÍCIOS

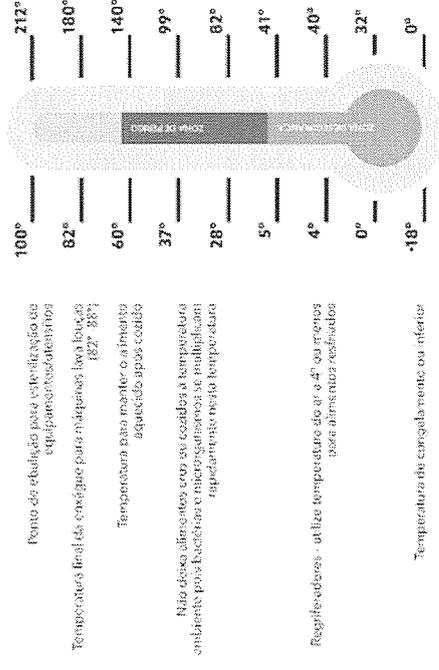
No caso de os veículos de transporte pertencerem às entidades doadoras, é aconselhável a existência de um plano de higienização para os veículos de transporte e a respetiva evidência documental.

10

## 4. TRANSPORTE

### 4.3. TEMPERATURAS DOS ALIMENTOS TRANSPORTADOS

As temperaturas a que os alimentos devem ser mantidos durante o transporte terão de ser as mais adequadas possíveis do intervalo de temperaturas ideal para o desenvolvimento microbiano. Esse intervalo de temperatura, entre os 5°C e os 65°C, é denominado de "zona de perigo".

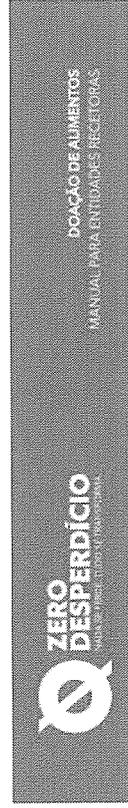


EDSV - Doar Alimentos em Segurança, 2017

Destes modo, as temperaturas ideais de transporte dependem não só do tipo de alimento, mas também do estado em que se encontram no momento da doação.

|                      |        |
|----------------------|--------|
| Refrigerados quentes | 5-65°C |
| Refrigerados         | +3°C   |
| Congelados           | +3°C   |
| Ultracongelados      | +3°C   |

11



## 5. ENTIDADES RECETORAS

### QUAIS AS SUAS RESPONSABILIDADES?

### QUAIS OS CUIDADOS A TER NA RECEÇÃO, ARMAZENAMENTO E DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS DOADOS?

### COMO DEVE SER FEITA A MANIPULAÇÃO DOS ALIMENTOS E A HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES?

#### 5.1. RESPONSABILIDADES

Uma entidade recetora terá de garantir as necessárias condições de conservação e higiene dos alimentos doados, ao longo de todas as etapas da sua atividade.

#### RESPONSABILIDADE

RIGOROSA HIGIENE PESSOAL E BOM ESTADO DE SAÚDE DOS COLABORADORES

BOAS PRÁTICAS DE HIGIENE NA MANIPULAÇÃO DOS PRODUTOS ALIMENTARES

BOM ESTADO DE HIGIENE DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

UTILIZAÇÃO DE CAIXAS PARA ACONDICIONAR AS DOAÇÕES APRESENTAM-SE EM BOM ESTADO E SÃO PRÓPRIAS PARA O CONTACTO COM ALIMENTOS

12



## 5. ENTIDADES RECETORAS

### 5.1.1 DOCUMENTAÇÃO

É boa prática a entidade recetora emitir e disponibilizar à entidade doadora uma Declaração de Responsabilidade em como se compromete a assegurar o transporte, conservação e distribuição dos géneros alimentícios doados.

A partir do momento da entrega da refeição/bens alimentares ao utente a responsabilidade pela segurança dos géneros alimentícios passa a ser do utente.

No entanto devem ser fornecidas todas as indicações de consumo referentes aos alimentos que não são consumidos na própria Entidade.

Sempre que solicitado pelas autoridades competentes terá de fazer prova, através de evidência documental, em como assegura o cumprimento de todos os procedimentos que garantem a segurança dos alimentos doados (ver capítulo 6.)

### 5.1.2 RASTREABILIDADE

A rastreabilidade é uma ferramenta de trabalho na garantia da segurança alimentar, obrigatória em qualquer empresa deste setor alimentar, servindo ao mesmo tempo para aumentar a confiança do consumidor. Qualquer operador deve estar em condições de identificar o fornecedor de um género alimentício e a quem o tenha fornecido. O mesmo modo, todos os intervenientes da cadeia de doação devem estar em condições de o identificar o "passo atrás" e o passo à frente"

No caso de uma Entidade Recetora, esta deverá ter documentos que identifiquem a doação dos bens alimentares, não sendo contudo obrigada a assegurar a rastreabilidade interna, nem a identificar o utente final.

É aconselhado também identificar todos os processos que o alimento sofre, como refrigeração ou aquecimento, desde que chega à entidade recetora até ao utente que o consome.

13



## 5. ENTIDADES RECEPTORAS

### 5.1.3. REQUISITOS MÍNIMOS DE RASTREABILIDADE

Antes da distribuição e entrega ao utente deverá ser elaborado um registo onde constem as seguintes informações:

- UTENTE
  - ALIMENTO
  - ENTIDADE DOADORA
  - DATA DE ENTREGA
- 
- DESTA FORMA É POSSÍVEL EFETUAR A LIGAÇÃO ENTRE A ENTIDADE DOADORA E O BEM DOADO AO SEU**

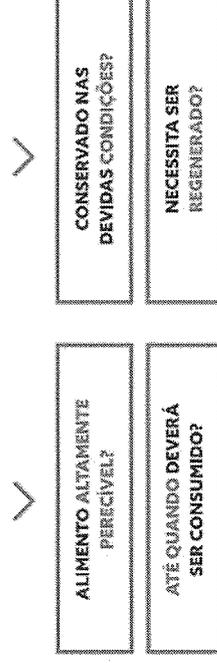
Sempre que existam alimentos doados que sejam rejeitados, deverá ser efetuado esse registo, indicando:

- IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO;
- DATA DA DOAÇÃO/DATA DA REJEIÇÃO;
- PESO/UNIDADES;
- MOTIVO DA REJEIÇÃO.

### 5.2. RECEÇÃO DOS ALIMENTOS

É durante a receção que se deve verificar as características dos produtos, e se define quando como/onde será efetuado o seu consumo.

#### RECEÇÃO



14



## 5. ENTIDADES RECEPTORAS

O responsável pela receção dos géneros alimentícios deverá fazer um controlo destes alimentos considerando alguns **requisitos de higiene**:

- VERIFICAR SE AS INSTALAÇÕES DE RECEÇÃO ESTÃO EM BOM ESTADO DE HIGIENE;
- VERIFICAR SE OS VOLUNTÁRIOS (EQUIPA DE PREPARAÇÃO) CUMPREM AS REGRAS DE HIGIENE PESSOAL E DE MANIPULAÇÃO DOS ALIMENTOS NA RECEÇÃO;
- ASSEGURAR QUE OS ALIMENTOS DOADOS RECECIONADOS NÃO CONTACTAM DIRETAMENTE COM O PAVIMENTO;
- VERIFICAR SE POSSUEM CAPACIDADE DE ARMAZENAGEM E CONSERVAÇÃO SUFICIENTES E ADEQUADAS PARA OS ALIMENTOS RECECIONADOS;
- CONTROLAR A TEMPERATURA DOS GÉNEROS ALIMENTÍCIOS RECECIONADOS, E REGISTAR EM IMPRESSO PRÓPRIO;

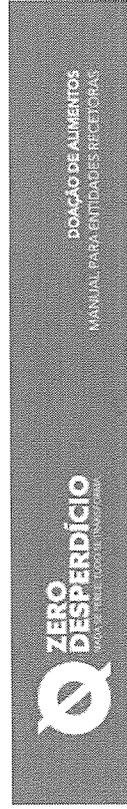
Nota: O controlo da temperatura aplica-se apenas a alimentos que exijam condições de conservação sob temperatura controlada.

- PRODUTOS ULTRACONGELADOS OU CONGELADOS
- PRODUTOS REFRIGERADOS
- REFEIÇÕES CONFECCIONADAS (QUENTES E/OU FRIAS)

No caso de **doação direta** por parte de empresas do sector alimentar (transporte efetuado pela Entidade Doadora):

- VERIFICAR AS CONDIÇÕES DE HIGIENE DO VEÍCULO DE TRANSPORTE, E DA PESSOA RESPONSÁVEL PELA DISTRIBUIÇÃO;
- CASO SE APLIQUE, DESCARTAR OS PRODUTOS, E VERIFICAR O ESTADO DE HIGIENE E CONSERVAÇÃO DAS EMBALAGENS INTERIORES (QUE NÃO DEVEM ESTAR SUJAS, ROTAS, AMOLÇADAS, COM SINAIS DE HUMIDADE OU DE PRAGAS).

15



## 5. ENTIDADES RECTORAS

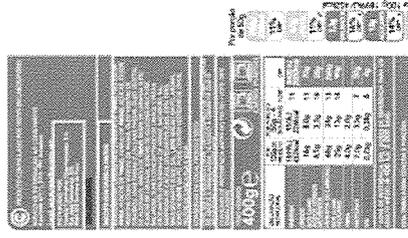
Se as quantidades recebidas são excessivas para a capacidade de armazenagem e conservação, deve ser contactada outra instituição e proceder à sua transferência o mais célere possível.

Uma das considerações iniciais a ter relativamente aos alimentos rececionados, é se são produtos pré-embalados ou não pré-embalados.

Considera-se **género alimentício pré-embalado**, uma unidade de venda constituída pelo alimento e pela embalagem em que foi acondicionado antes de ser apresentado para venda, de tal modo que o conteúdo não possa ser alterado sem que a embalagem seja aberta ou modificada. Pelo contrário, **os alimentos não pré-embalados**, apresentam-se à venda sem acondicionamento prévio.

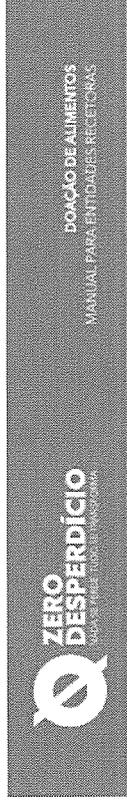
Este tipo de alimentos devem estar devidamente rotulados, contendo as seguintes informações obrigatórias:

- A denominação do género alimentício;
- A lista de ingredientes;
- Ingredientes/Auxiliares que provoquem alergias ou intolerâncias alimentares;
- Condições Especiais de Conservação;
- Data de validade;
- Quantidade líquida;
- Declaração nutricional;
- Indicação do lote;
- O nome ou a firma e o endereço do operador da empresa do sector alimentar.



Após esta distinção, é necessário analisar as características macroscópicas mais importantes para cada um dos tipos de alimento.

16



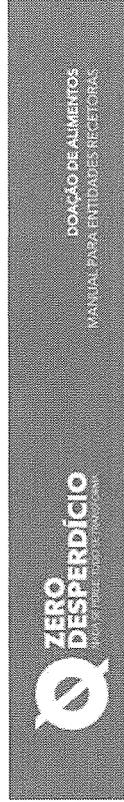
## 5. ENTIDADES RECTORAS

### 5.3 ARMAZENAMENTO ALIMENTOS PRÉ-EMBALADOS



| Estado de higiene e conservação; | Produtos embalados (Café, leite, azeite, ...)                          | Embalagens especiais, qualificadas para os alimentos. Exemplos de: - Embalagens de alumínio e/ou plástico de alta qualidade e/ou resistentes ao fogo e/ou ao frio. |
|----------------------------------|--|--|
| Rotulagem;                       | Produtos de Charcutaria (Enchidos, hambúrguer, queijos)                | Enchidos - Ingredientes de origem animal, com quantidade superior a 50g de bolacha.  |
| Data de validade;                | Corretorários dos produtos (quando possível);                          | Fiavel - Ingredientes de origem animal, com quantidade superior a 50g de bolacha, com preservação em atmosfera controlada.   |
| Temperatura (quando aplicável);  | Produtos Secos (Leguminosas secas, farinha, açúcar, arroz, milho, ...) | Queijo - Ingredientes de origem animal, com quantidade superior a 50g de bolacha, com preservação em atmosfera controlada.   |
|                                  |  | Salmonidas - Ingredientes de origem animal, com quantidade superior a 50g de bolacha.  |

17

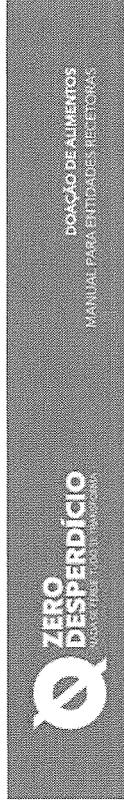


## 5. ENTIDADES RECEPTORAS

### ALIMENTOS PRÉ-EMBALADOS

|   |  |   |
|---|--|---|
| Estado de higiene e conservação;                | <b>Hortofrutícolas</b>                                   | Presença de sinais de pragas, feras ou outros animais nos produtos, especialmente em produtos de origem animal, como carnes, peixes, ovos, leite, derivados, etc. |
| Rotulagem;                                      |  | Alterações de cor, odor, sabor, textura, consistência, etc.   |
| Data de validade;                               | <b>Produtos Lácteos</b><br>(leite, iogurtes, natas, ...) | Características não próprias dos produtos, nomeadamente: odor, sabor, consistência, etc.  |
| Características dos produtos (quando possível); |  | Características não próprias dos produtos, nomeadamente: presença de bolores.   |
| Temperatura (quando aplicável);                 | <b>Ovos</b><br>(em embalagem)                            | Presença de sinais de pragas, feras e outros animais nos produtos, especialmente em produtos de origem animal, como carnes, peixes, ovos, leite, derivados, etc.  |
|   |  | Alterações de cor, odor, sabor, textura, consistência, etc.   |
|   | <b>Bacalhau</b>  | Características não próprias dos produtos, nomeadamente: presença de bolores.   |
|   | <b>Produtos Congelados e Ultracongelados</b>             | Indícios de descongelação ou descongelamento, nomeadamente: odor, sabor, consistência, etc.   |
|   |  | Embalgamamento inadequado.  |
|   |  | Características não próprias dos produtos, nomeadamente: presença de bolores.   |

18



## 5. ENTIDADES RECEPTORAS

### ALIMENTOS NÃO PRÉ-EMBALADOS

|   |   |   |
|---|---|---|
| Cor;                                    | <b>Sopa</b>   | Características não próprias dos produtos, nomeadamente: presença de bolores. |
| Odor;                                   | <b>Refeição confeccionada</b><br>(quentes ou frias) | Características não próprias dos produtos, nomeadamente: presença de bolores. |
| Textura;                                | <b>Salgados</b>                                     | Características não próprias dos produtos, nomeadamente: presença de bolores. |
| Corpo estranho;                         | <b>Produtos de pasteleira</b><br>(frescos ou secos) | Características não próprias dos produtos, nomeadamente: presença de bolores. |
| Viscosidade;                            |   |   |
| Temperatura;                            | <b>Pão</b>  | Características não próprias dos produtos, nomeadamente: presença de bolores. |
| Estado do material de acondicionamento; | <b>Produtos hortofrutícolas</b>                     | Características não próprias dos produtos, nomeadamente: presença de bolores. |

Sempre que detetados motivos de rejeição, deve-se proceder à rejeição dos alimentos, como medida cautelar, por forma a garantir um elevado nível de **proteção da saúde humana**.

### 5.3 ARMAZENAMENTO

É importante perceber quais condições necessárias à conservação dos alimentos doados, e garantir que o armazenamento cumpre essas condições.

Dependendo das características dos alimentos doados, os mesmos podem ser armazenados em **ambientes frescos e secos**, ou um ambiente **refrigerados** ou **congelados**.

19



## 5. ENTIDADES RECTORAS

- **Alimentos:** Enlatados, massas, leguminosas secas, produtos desidratados, leite uht, entre outros;
- **Características:** Ambiente fresco, seco e bem ventilado; Sempre limpo e arrumado, dotado de estrados e prateleiras.

Existem produtos que mesmo não necessitando obrigatoriamente de refrigeração, não deverão ser conservados à temperatura ambiente, sobretudo em determinadas épocas do ano, como a fruta não processada, bolos secos e sem creme.

- **Alimentos:** Qualquer alimento tem de estar acondicionado em recipiente estanque com tampa, identificados com conteúdo e data de consumo.

- **Características:** Câmara de refrigeração em bom estado de conservação e higiene, dotada de medidor de temperatura.

- **Alimentos:** Acondicionar de forma a proteger da desidratação e queimaduras pelo frio; No caso de alimentos pré-embalados, deverá ser mantida a rotulagem com o produto. No caso de alimentos não pré-embalados deve constar a data de congelação.

- **Características:** Câmara de congelação em bom estado de conservação e higiene, dotadas de termómetro e descongeladas periodicamente; garantir que a câmara fica bem fechada e que é aberto pelo período de tempo estritamente necessário.

20



## 5. ENTIDADES RECTORAS

Uma vez que os alimentos devem chegar o mais brevemente possível ao consumidor, a congelação deverá ser um **processo ausente** do funcionamento habitual da cadeia de doação. Contudo, poderão existir exceções alimentares em grande quantidade, que não terão escoamento, podendo **escassear noutra altura**.

### A CONGELAÇÃO DEVERÁ CONSTITUIR UM PROCEDIMENTO EXCEPCIONAL.

- Deve idealmente ser feita em **abatedores de temperatura**.
- Não voltar a congelar.
- Depois de descongelar os alimentos devem ser controlados entre **12 a 24 horas**.

Nota: O **controlo de temperaturas** dos equipamentos de frio deverá ser realizado **duas vezes ao dia**, antes do início da laboração e no fim, fazendo esse registo em modelo próprio, que fará parte integrante dos procedimentos de segurança alimentar.

### 5.4. DISTRIBUIÇÃO

A distribuição de alimentos doados pode ser feita de **três maneiras distintas:**

|                                 |
|---------------------------------|
| <b>SERVIDOS NA INSTITUIÇÃO</b>  |
| <b>ENTREGUES NA INSTITUIÇÃO</b> |
| <b>ENTREGUES AO DOMICÍLIO</b>   |

Os alimentos **quentes** devem ser mantidos a 60°C (bater, cozer a 80°C) a 65°C (fritar).

Se não forem mantidos as temperaturas de conservação os alimentos devem ser entregues dentro de **atrasados a 2 horas**.

Se se quiser informar os produtos que os alimentos foram **resfriados** e após o envio ao consumidor, não deverão ser entregues ao **momento requerido**.

Se os produtos, **descongelados**, forem **conservados à mesma temperatura** ou não forem

refrigerados, os produtos que os alimentos devem ser **entregues** devem ser **entregues** a **além** das temperaturas que foram **resfriados** e **após** o envio ao consumidor, não deverão ser entregues ao **momento requerido** ou **obrigatoriamente** de ser consumidos.

21



**ZERO  
DESPERDÍCIO**  
NÃO SE FAZEM TODOS OS DIAS

DOAÇÃO DE ALIMENTOS  
MANUAL PARA ENTIDADES RECEPTORAS

## 5. ENTIDADES RECEPTORAS

### 5.5. HIGIENE

#### 5.5.1. MANIPULADOR

Qualquer pessoa que manipule produtos alimentares pode **transmitir doenças** aos consumidores, veiculadas através dos alimentos. Sempre que uma pessoa sofra ou seja portadora de s doenças que possam contaminar os alimentos estará **interditada** de manipular alimentos e entrar em locais onde se manuseiem géneros alimentícios

#### **FERIDAS INFETADAS, INFECÇÕES CUTÂNEAS, INFLAMAÇÕES OU DIARREIA**

É da responsabilidade de cada entidade receptora estabelecer **procedimentos/regras de higiene pessoal**, dos quais se destacam o uso dos seguintes equipamentos:

#### **TOUCA | Previne a contaminação com cabelos.**

- Usada por pessoas aléias às zonas de preparações ou visitantes que se deslocam à mesma;
- Deve ser usada de modo a que todo o couro cabeludo esteja totalmente protegido.

#### **LUVAS | Previne a contaminação por feridas ou verniz**

- Antes de serem colocadas as luvas as mãos devem ser sempre corretamente higienizadas;
- É recomendável a utilização de luvas descartáveis e as tarefas devem ser realizadas sem interrupção;
- Ao reiniciar uma tarefa tem de se proceder novamente à higienização das mãos e colocação de luvas novas.

#### **FARDA | Contribui para a boa higiene do manipulador**

- O uso de bata/T-shirt e/ou avental em material adequado é de uso exclusivo no interior das instalações (zonas de preparações);
- Deve apresentar-se sempre em bom estado de higiene e conservação.

32



**ZERO  
DESPERDÍCIO**  
NÃO SE FAZEM TODOS OS DIAS

DOAÇÃO DE ALIMENTOS  
MANUAL PARA ENTIDADES RECEPTORAS

## 5. ENTIDADES RECEPTORAS

### QUANDO SE DEVE LAVAR AS MÃOS?

- Antes de iniciar o trabalho;
- Quando muda de tarefa;
- Após mexer no cabelo, nariz, ou outra parte do corpo;
- Depois de utilizar as instalações sanitárias.

Além dos equipamentos mencionados existe um conjunto de normas de higiene pessoal que devem ser implementadas e seguidas, das quais se destacam:

- Manter as **unhas curtas e limpas**;
- Não usar adornos pessoais, tais como, brincos, anéis, relógio, colares, entre outros;
- Manter o cabelo limpo e bem protegido;
- **Não tossir ou espirrar** diretamente sobre os alimentos ou superfícies de trabalho;
- **Proteger feridas e golpes** com uma dedeira ou luva descartável.

Importa referir que o **uso de luvas não é obrigatório**. É sempre preferível as mãos corretamente higienizadas em detrimento do uso de luvas uma vez que aumenta a sensibilidade do manipulador.

#### **É APENAS OBRIGATÓRIO USAR LUVAS SEMPRE QUE HOUVER ESCORRIÇÕES, QUEIMADURAS OU CORTES.**

Em nenhum caso é obrigatório. É, contudo, recomendado o uso de luvas no caso de manipulação de alimentos ser feita na presença do utente, por forma a passar uma imagem de segurança (alimentar) ao mesmo.

33



**ZERO  
DESPERDÍCIO**  
NÃO TEM FOME, NÃO TEM DESPERDÍCIO

DOAÇÃO DE ALIMENTOS  
MANUAL PARA ENTIDADES RECEPTORAS

## 5. ENTIDADES RECEPTORAS

### 5.5.2. INSTALAÇÕES

A higiene das **instalações**, bem como dos **materiais** e **equipamentos** onde se manipulam e são usados alimentos, constitui um requisito preponderante para que os géneros alimentícios não sejam sujeitos a contaminações.

As instalações **devem possuir**:

- Abastecimento de água potável, quente e fria;
- Saneamento;
- Ventilação;
- Áreas alimentares e não alimentares definidas;
- Circuitos únicos (prevenção de contaminação cruzada).

#### ELABORAÇÃO DE FLUXOGRAMA DE ATIVIDADE

Permite organizar áreas de trabalho e definir circuitos (recepção, preparação, distribuição, etc.)

### CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS DOS MATERIAIS E REVESTIMENTOS:

#### TETOS

- Construídos de forma a não provocar queda de partículas sobre os alimentos.

#### PAREDES

- De fácil limpeza e mantidas em bom estado de conservação.

#### PAVIMENTOS

Materiais impermeáveis, não absorventes, não tóxicos, de fácil limpeza e mantidos em bom estado de conservação.

#### PORTAS E JANELAS

- As portas de zonas de laboração deverão estar sempre fechadas e munidas com mola de retorno;
- As janelas com abertura para o exterior deverão estar munidas de redes mosquiteiras, facilmente removíveis para limpeza.

**SEMPRE MANTIDOS EM BOM ESTADO E CONSERVAÇÃO**

34



**ZERO  
DESPERDÍCIO**  
NÃO TEM FOME, NÃO TEM DESPERDÍCIO

DOAÇÃO DE ALIMENTOS  
MANUAL PARA ENTIDADES RECEPTORAS

## 5. ENTIDADES RECEPTORAS

### CONSTITUEM BOAS PRÁTICAS DE HIGIENE:

- Limpeza e **desinfecção** das superfícies onde os alimentos são manipulados (taboas de corte, bancadas, recipientes, etc.) e dos **utensílios de cozinha**;
- Limpeza e **desinfecção** dos utensílios e equipamentos com **meios adequados**.

**USO DE MÁQUINA DE LAVAR (EMBORA NÃO OBRIGATÓRIA) PERMITE:**

Lavagem (55°C - 60°C)

Etiquetamento

Por forma a garantir que todas as partes do estabelecimento sejam adequadamente higienizadas e aconselhada a elaboração de um **Plano de Higienização** (capítulo 6) onde constem os seguintes parâmetros:

**ÁREAS, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS A SEREM LIMPOS** ✓

**RESPONSABILIDADE PELAS TAREFAS ESPECIFICADAS** ✓

**MÉTODO E FREQUÊNCIA DE LIMPEZA** ✓

**FICHAS TÉCNICAS E DE SEGURANÇA DOS PRODUTOS** ✓

**MEDIDAS DE MONITORIZAÇÃO**

É fundamental instruir os colaboradores dos procedimentos de higienização e sensibilizar para a sua importância.

25



**ZERO  
DESPERDÍCIO**  
VAZEMOS TUDO E TRANSFORMAMOS

DOAÇÃO DE ALIMENTOS  
MANUAL PARA ENTIDADES RECEPTORAS

## 5. ENTIDADES RECEPTORAS

### 5.5.3. CONTROLO DE PRAGAS

Em unidades de produção e manipulação de alimentos a proliferação de pragas constitui além de prejuízos económicos por danos muito significativos em bens, estruturas e materiais, prejuízos para a saúde pública, adquirindo especial preocupação a **transmissão de doenças**.

No setor alimentar as **pragas mais comuns**, com relevância para a saúde pública, podem-se agrupar em várias classes:

#### ROEDORES



Rasazana



Rato Preto



Ratinho do campo

#### INSETOS RASTEJANTES



Barata do esgoto



Barata alemã



Barata oriental



**ZERO  
DESPERDÍCIO**  
VAZEMOS TUDO E TRANSFORMAMOS

DOAÇÃO DE ALIMENTOS  
MANUAL PARA ENTIDADES RECEPTORAS

## 5. ENTIDADES RECEPTORAS

#### INSETOS VOADORES



Mosca



Mosquito

#### AVES



Fombo comum



Galvoata

A **transmissão de doenças** ao homem é feita através do contacto directo com a **praga e seus excrementos** ou através do consumo de alimentos por estas contaminados. **Conjuntivites, infeções respiratórias, feitumantose, febre hemorrágica**, são alguns exemplos de doenças transmitidas por pragas.

Existe um conjunto de medidas que devem ser implementadas no sentido de prevenir o aparecimento destas pragas:

- ELIMINAÇÃO DE GREtas OU FISSURAS, QUE PERMITAM ACESSO AO INTERIOR DAS INSTALAÇÕES;
- COLOCAR SISTEMAS VEDANTES NA PARTE INFERIOR DAS PORTAS;
- EQUIPAR OS RALOS DE DRENAGEM COM GRELHAS AMOVÍVEIS;
- VERIFICAR PERIODICAMENTE OS TETOS FALSOS E CONDUTAS, PESQUISANDO VESTÍGIOS DE PRAGAS;
- ELIMINAR DIARIAMENTE OS RESÍDUOS E HIGIENIZAR OS CONTENTORES.



## 5. ENTIDADES RECEPTORAS

Existem também medidas para detetar/eliminar as pragas que possam ter tido acesso ao interior do estabelecimento:

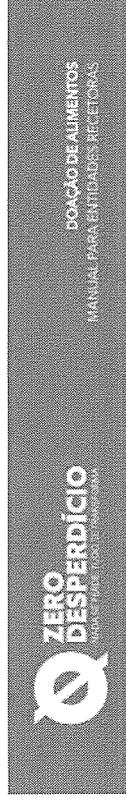
- Pontos de engodo para captura de roedores;
- Pontos com feromona para captura de insetos rastejantes;
- Colocação de insetocutores afastados da zona de manipulação de alimentos, localizando-se de preferência junto às vias de acesso;
- Uso de agentes biocidas.

**NA MAIOR PARTE DOS CASOS, ANTES DE VISUALIZAR MOPRAGAS, COMEÇAMOS POR ENCONTRAR OS SEUS VESTÍGIOS, COMO FEZES, PÊLOS, TRILHOS DE GORDURA, DANOS EM ALIMENTOS, EQUIPAMENTOS OU EM FIOS ELÉTRICOS OU DETETAMOS O CHEIRO A URINA E EXCREMENTOS.**



O controlo de pragas tem de fazer parte dos procedimentos de segurança alimentar de uma cadeia de doação. Menosprezar ou não controlar adequadamente esse perigo poderá colocar em risco a saúde dos colaboradores e consumidores/utentes.

28



## 6. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Regulamento (CE) n.º 178/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho de 28 de Janeiro de 2002, que determina os princípios e normas gerais da legislação alimentar.

Regulamento (CE) n.º 853/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril e suas alterações, relativo à higiene dos géneros alimentícios.

Regulamento (CE) n.º 2073/2005 da Comissão, de 15 de novembro, relativo aos critérios microbiológicos aplicáveis aos géneros alimentícios.

Regulamento (UE) n.º 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 25 de outubro, relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios, que altera os Regulamentos (CE) n.º 1924/2006 e (CE) n.º 1925/2006 do Parlamento Europeu e do Conselho e revoga as Directivas 87/250/CEE da Comissão, 90/496/CEE do Conselho, 1999/10/CE da Comissão, 2000/13/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, 2002/67/CE e 2008/5/CE da Comissão e o Regulamento (CE) n.º 609/2004 da Comissão.

Rotuletagem e Dados de Validação dos Produtos Alimentares (2017) Doar Alimentos em Segurança, Direção Geral de Alimentação e Veterinária.

Pacote de Higiene (2017) Apresentação Direção Geral de Alimentação e Veterinária.

A Mesa: 100 Mitos (2017) Revista Direção Geral de Alimentação e Veterinária.

Higiene e Segurança Alimentar na Doação de Alimentos (2015) Manual de Formação, Recte Alimentar.

29



## 7. ANEXOS

Exemplos de templates de documentação referida no manual:

### RASTREABILIDADE

Complemento  
 Condido  
 Sopa  
 Garancia  
 Complemento  
 Condido  
 Sopa  
 Gárnicos  
 Complemento  
 Condido  
 Sopa  
 Gárnicos  
 Complemento  
 Condido  
 Sopa  
 Garancia  
 Complemento  
 Condido  
 Sopa  
 Gárnicos

30



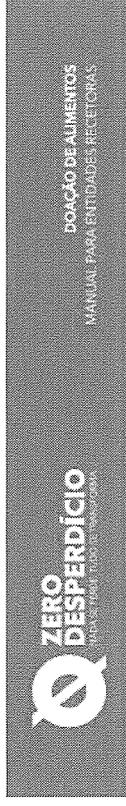
## 7. ANEXOS

### PLANO DE HIGIENIZAÇÃO

#### LEGENDA DE PARÁMETROS:

**Área, equipamento ou utensílio** - Descrição do que se pretende higienizar;  
**Ação** - Objetivo da higienização (limpeza ou desinfecção);  
**Produto** - Detergente ou desinfetante (dependendo da ação pretendida) usado na higienização;  
**Equipamento de higienização** - Materiais que auxiliam a higienização (balde, esfregão, etc.);  
**Método** - Procedimento a seguir para uma correta higienização, fazendo uma avaliação das condições existentes e dos produtos a usar;  
**Monitorização** - Confirmação da verificação da eficiência de higienização;  
**Frequência** - Frequência de higienização (semanal, após uso, etc.);  
**Responsável** - Pessoa responsável pela higienização.

31



## 7. ANEXOS

### CONTROLO DE TEMPERATURAS DOS EQUIPAMENTOS DE



A leitura das temperaturas de armazenamento deverá ser realizada duas vezes ao dia, com um maior intervalo de tempo possível entre elas.

32

## 7. ANEXOS

### CONTROLO DE TEMPERATURAS DE TRANSPORTE



A leitura das temperaturas de transporte pode ser efetuada através de um termómetro colocado na caixa isotérmica desde o início do transporte.

33



**Ad  
dapters** +



**daracordar**  
Associação Nacional de Entidades Rápidas

**ANEXO IV  
DECLARAÇÃO REFERENTE À GUIA DE TRANSPORTE**

**DECLARAÇÃO**

**Câmara Municipal de Paredes**, com sede na Parque José Guilherme, 4580-130 Paredes, NIPC 506 656 128, neste ato representada por José Alexandre da Silva Almeida na qualidade de Presidente, declara para todos os efeitos legais, que os bens transportados foram recolhidos junto de Lojas da insígnia Lidl, os quais foram por esta doados/cedidos, ao abrigo do Contrato de Cooperação e de Cedência de Bens sem Valor Comercial celebrado no dia 12/11/2018, anexo a esta declaração, no âmbito de uma campanha de solidariedade social. Os bens em causa estão excluídos do Regime de Bens em Circulação Objeto de Transações entre Sujeitos Passivos de IVA (Decreto-Lei n.º 147/2003) de acordo com o artigo 3.º, n.º 1, al. m) desse diploma, na sua versão atualmente em vigor, pelo que não estão acompanhados de Guia de Transporte.

A presente declaração é válida durante 1 ano, contado da data da assinatura da presente declaração, salvo se for, entretanto, revogada.

---

(Inserir data e assinatura representante da Instituição)



## ANEXO V

### SEGURANÇA NO TRABALHO

#### Disponibilização e acesso às fichas de procedimentos de segurança e planos de trabalhos com riscos especiais

1. Nos termos da legislação em vigor, a TERCEIRA CONTRAENTE é responsável por assegurar um escrupuloso cumprimento de todas as normas e regulamentos de Segurança e Higiene no trabalho.
2. Em cumprimento das obrigações legais de prevenção de acidentes de trabalho nas instalações por si detidas e exploradas, a PRIMEIRA CONTRAENTE disponibiliza à TERCEIRA CONTRAENTE fichas de procedimentos de segurança e planos de trabalhos com riscos especiais especialmente adaptados às instalações por si exploradas.
3. As fichas de procedimentos de segurança descrevem regras de segurança genéricas que devem ser sempre observadas e cumpridas para os procedimentos e manuseamento de equipamentos listados.
4. Os planos de trabalhos com riscos especiais identificam os perigos e avaliam os riscos das atividades listadas, os quais devem ser sempre considerados pela TERCEIRA CONTRAENTE, seus colaboradores e parceiros na execução das mesmas em instalações da PRIMEIRA CONTRAENTE.
5. As fichas de procedimentos de segurança e os planos de trabalhos com riscos especiais são disponibilizados em formato eletrónico na plataforma *on-line* de parceiros comerciais da PRIMEIRA CONTRAENTE, genericamente acessível através do seguinte endereço e referências:

[www.lidl.pt/parceiros-comerciais](http://www.lidl.pt/parceiros-comerciais)

**Utilizador:** Seguranca\_Trabalho

**Password:** Seguranca\_Trabalho

6. A documentação de segurança de trabalho disponibilizada pela PRIMEIRA CONTRAENTE não é exaustiva, sendo meramente indicativa dos procedimentos e trabalhos que com maior probabilidade podem ser executados em instalações detidas e exploradas pela PRIMEIRA CONTRAENTE, e visa complementar documentação similar e com as mesmas finalidades da TERCEIRA CONTRAENTE.
7. A TERCEIRA CONTRAENTE deve regularmente consultar a documentação disponibilizada e informar os seus colaboradores e parceiros da disponibilidade das mesmas, devendo ainda incentivar a sua consulta e conhecimento e observância por parte de todos os seus colaboradores e parceiros.
8. A PRIMEIRA CONTRAENTE reserva-se o direito de imputar à TERCEIRA CONTRAENTE todos e quaisquer danos ou prejuízos que para si decorram, direta ou indiretamente, do incumprimento ou inobservância pelos seus colaboradores e parceiros, das instruções e procedimentos preventivos constantes da documentação de segurança de trabalho.

# Protocolo Realimenta Lidl - DA - CM de Paredes - VF 2024

Relatório de auditoria final

2024-08-21

|               |  |
|---------------|--|
| Criado:       | 2024-07-10                                   |
| Por:          | Sara Santos (sara.santos@lidl.pt)            |
| Estado:       | Assinado                                     |
| ID transação: | CBJCHBCAABAAt9Ji5Ch2G2gYZGukBBJ8yN11MMHFZWOP |

## Histórico de "Protocolo Realimenta Lidl - DA - CM de Paredes - VF 2024"

-  Documento criado por Sara Santos (sara.santos@lidl.pt)  
2024-07-10 - 17:23:03 GMT- Endereço IP: 194.65.17.54
-  Documento enviado por e-mail para Raquel Carvalho (raquel.silva.carvalho@lidl.pt) para aprovação  
2024-07-10 - 17:24:14 GMT
-  E-mail visto por Raquel Carvalho (raquel.silva.carvalho@lidl.pt)  
2024-07-11 - 8:11:41 GMT- Endereço IP: 104.47.30.126
-  Documento aprovado por Raquel Carvalho (raquel.silva.carvalho@lidl.pt)  
Data da aprovação: 2024-07-11 - 8:12:37 GMT - Origem da hora: servidor- Endereço IP: 194.65.17.55
-  Documento enviado por e-mail para Cristina Hanganu (cristina.hanganu@lidl.pt) para assinatura  
2024-07-11 - 8:12:39 GMT
-  Documento assinado electronicamente por Cristina Hanganu (cristina.hanganu@lidl.pt)  
Data da assinatura: 2024-07-11 - 8:35:11 GMT - Origem da hora: servidor- Endereço IP: 194.65.17.54
-  Documento enviado por e-mail para Pedro Rebocho (pedro.rebocho@lidl.pt) para assinatura  
2024-07-11 - 8:35:13 GMT
-  E-mail visto por Pedro Rebocho (pedro.rebocho@lidl.pt)  
2024-07-11 - 10:08:08 GMT- Endereço IP: 104.47.51.190
-  Documento assinado electronicamente por Pedro Rebocho (pedro.rebocho@lidl.pt)  
Data da assinatura: 2024-07-11 - 10:08:17 GMT - Origem da hora: servidor- Endereço IP: 194.65.17.54
-  Documento enviado por e-mail para paula.almeida.policarpo@gmail.com para assinatura  
2024-07-11 - 10:08:19 GMT



Powered by  
Adobe  
Acrobat Sign

 E-mail visto por paula.almeida.policarpo@gmail.com

2024-07-15 - 18:26:31 GMT- Endereço IP: 85.246.122.205

 O signatário paula.almeida.policarpo@gmail.com inseriu o nome ao assinar como Paula Policarpo

2024-07-15 - 18:26:54 GMT- Endereço IP: 85.246.122.205

 Documento assinado electronicamente por Paula Policarpo (paula.almeida.policarpo@gmail.com)

Data da assinatura: 2024-07-15 - 18:26:56 GMT - Origem da hora: servidor- Endereço IP: 85.246.122.205

 Documento enviado por e-mail para liliana.conceicao@cm-paredes.pt para assinatura

2024-07-15 - 18:26:58 GMT

 E-mail visto por liliana.conceicao@cm-paredes.pt

2024-07-16 - 8:09:22 GMT- Endereço IP: 62.28.183.17

 E-mail visto por liliana.conceicao@cm-paredes.pt

2024-08-21 - 9:30:18 GMT- Endereço IP: 62.28.183.17

 O signatário liliana.conceicao@cm-paredes.pt inseriu o nome ao assinar como Alexandre Almeida

2024-08-21 - 14:06:40 GMT- Endereço IP: 62.28.183.17

 Documento assinado electronicamente por Alexandre Almeida (liliana.conceicao@cm-paredes.pt)

Data da assinatura: 2024-08-21 - 14:06:42 GMT - Origem da hora: servidor- Endereço IP: 62.28.183.17

 Acordo concluído.

2024-08-21 - 14:06:42 GMT



Powered by  
Adobe  
Acrobat Sign

