

PROTOCOLLO DI INTESA
per l'attivazione del progetto denominato
“AGGIUNGI UN PASTO A TAVOLA”

Diretto al recupero e alla redistribuzione delle eccedenze dei pasti delle mense a fini di solidarietà.

Al fine di attuare le finalità di cui **alla Legge 166 del 19 agosto 2016** “Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi” e alla legge **25 giugno 2003, n. 155**, cosiddetta “Legge del Buon Samaritano”, che incoraggia e facilita il recupero di cibo e prodotti alimentari ancora perfettamente commestibili a fini di solidarietà sociale, promuovendo sia lo sviluppo della rete di raccolta e di distribuzione nell’ottica dell’ottimizzazione e collaborazione tra pubblico e privato, sia l’auto-responsabilizzazione dei soggetti coinvolti nel rispetto della sicurezza alimentare;

Dato atto che è compito - in particolare delle Istituzioni pubbliche - di attivare iniziative di educazione alimentare per contenere gli sprechi alimentari, formare una maggior coscienza dei bisogni rispetto alle risorse disponibili e sensibilizzare le nuove generazioni ai principi di condivisione e solidarietà;

Precisato che il presente progetto oltre ad avere una valenza sociale persegue anche finalità ambientali in quanto si prefigge l’obiettivo di ridurre la quantità di rifiuti organici prodotti;

Tenuto conto dei riferimenti normativi in materia:

1. Legge 166 del 19 agosto 2016 “Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi”
2. Regolamenti Comunitari sulla sicurezza alimentare (Reg. CE 178/00, Reg. CE 852/04, Reg. CE 853/04) che contengono le norme generali e specifiche inerenti le strutture, le attrezzature e la gestione delle fasi di produzione, di trasformazione e di distribuzione degli alimenti;
3. la Legge 25 giugno 2003, n. 155, cosiddetta “Legge del Buon Samaritano” che equipara, relativamente alla disciplina igienico sanitaria, le ONLUS che distribuiscono prodotti alimentari a fini di solidarietà, al consumatore finale;
4. l’art. 1, commi 236, 237, 238 della Legge di Stabilità n. 147 del 27.12.2013 che prevede l’obbligo per le ONLUS di garantire un corretto stato di conservazione, trasporto, deposito e utilizzo dei prodotti alimentari, ciascuna per la parte che gli compete;

TRA

- **Il Comune di Sant’Antonino di Susa** – con sede legale in via Torino 95, rappresentato da _____ in qualità di _____;
- **il Con.I.S.A. “Valle di Susa”** con sede legale in Susa, Piazza San Francesco, n. 4, C.F. n. 96020760011, p. I.V.A. 07262140010, rappresentato da _____, in qualità di _____;
- **l’ASL TO3**, con sede in Collegno, via Martiri XXX Aprile 30, C.F. e P. I.V.A 09735650013, rappresentata da _____, in qualità di _____;
- **L’Azienda Sogefi Filtration Italy s.p.a.** con sede legale in Sant’Antonino di Susa, P. IVA 00927630111, rappresentata da _____, in qualità di _____;
- **Ditta All Foods**, gestore della mensa aziendale, con sede amministrativa in Terni, viale dello Stadio 77, P. IVA 00528200553, sede legale Loc. Pavona, via del Mare 198/3 - 00041 Albano Laziale (Rm) rappresentata da _____, in qualità _____;
- **La PARROCCHIA e la CARITAS**, con sede in Sant’Antonino di Susa, rappresentata da _____ in qualità di _____;
- **SCOUT AGESCI**, con sede in Sant’Antonino di Susa
- **P.A.S.**, con sede in Sant’Antonino di Susa
- **PRO-LOCO**, con sede in Sant’Antonino di Susa
- **FIDAS**, con sede in Sant’Antonino di Susa
- **CORO ROCCIAMELONE**, con sede in Sant’Antonino di Susa
- **BORGO S. AGATA**, con sede in Sant’Antonino di Susa
- **A.N.A.** ,con sede in Sant’Antonino di Susa
- **SOCIETA’ FILARMONICA S. CECILIA**, con sede in Sant’Antonino di Susa
- **CENTRO ANZIANI**, con sede in Sant’Antonino di Susa

TUTTO CIÒ PREMESSO SI CONVIENE

di avviare, in via sperimentale, il progetto denominato “**AGGIUNGI UN PASTO A TAVOLA**” per il recupero e la redistribuzione delle eccedenze dei pasti della mensa aziendale Sogefi Filtration di Sant’Antonino di Susa a fini di solidarietà sociale.

Il progetto sperimentale prevede il recupero e la redistribuzione di frutta, pane, altri cibi non facilmente deperibili, cibi freddi con estensione anche ai cibi caldi, nei giorni dal lunedì al venerdì o, comunque, nei giorni di apertura della mensa aziendale.

Ai fini della realizzazione del progetto i soggetti partecipanti assumono i seguenti impegni:

1. Comune di Sant’Antonino di Susa – Ufficio del Sindaco:

- Coordina il gruppo di lavoro, costituito dai rappresentanti di tutti i partecipanti al progetto, per la realizzazione delle finalità del medesimo;
- Tiene i contatti - insieme al Con.I.S.A. “Valle di Susa” - con la ditta che gestisce i pasti;
- Promuove, in accordo con il Con.I.S.A. e la Caritas, ove possibile, il recupero dei pasti non distribuiti nella ristorazione collettiva anche in ambiti diversi da quello attualmente individuato;
- Individua insieme al Con.I.S.A. “Valle di Susa” e alla Caritas l’elenco dei soggetti/famiglie bisognose e coordina gli interventi di assistenza;
- Può apportare eventuali modifiche alle procedure operative, in accordo con i soggetti partecipanti al progetto.

2. Con.I.S.A. “Valle di Susa”:

- Individua insieme alla Caritas ed al Comune l’elenco dei soggetti/famiglie bisognose e coordina gli interventi di assistenza;
- Dà informazione agli utenti delle regole per accedere al servizio acquisendo dai medesimi apposita liberatoria;
- Monitora il progetto nella realizzazione degli obiettivi in accordo con gli altri soggetti partecipanti;
- Promuove in maniera concordata il progetto e ne diffonde i risultati, anche al di fuori del territorio comunale;
- Può promuovere un PASS (progetto di attivazione sociale sostenibile) a favore di una persona seguita dai servizi per aiutare i volontari nella distribuzione del cibo;
- Può fornire il supporto del servizio civile volontario quando presente.

3. ASL TO3:

- Effettua con proprio personale gli incontri di formazione per gli operatori coinvolti nella diverse fasi di realizzazione del progetto, ritenuti necessari a mantenere gli standard qualitativi;
- Vigila sul corretto rispetto delle procedure e delle norme igienico sanitarie di cui alla Procedura Operativa allegata al presente Protocollo di Intesa.

4. DITTA MENSA AZIENDALE ALL FOODS

- Attiva adeguata formazione per il proprio personale impiegato presso le mense affinché la gestione dei pasti sia effettuata secondo i tempi e le modalità concordati nella Procedura Operativa allegata al presente Protocollo di Intesa;
- Effettua la gestione delle eccedenze dei pasti della mensa azienda Sogefi nei tempi e nei modi concordati nella Procedura Operativa allegata al presente Protocollo di Intesa;
- Monitora e propone eventuali migliorie alla Procedura Operativa in accordo con i soggetti partecipanti al Progetto.
- Verifica e garantisce l’integrità e l’idoneità igienico merceologica dei prodotti alimentari fino al momento della consegna ai volontari incaricati al trasporto.

5. AZIENDA SOGEFI FILTRATION ITALY s.p.a.

- Promuove il progetto e chiede alla ditta appaltatrice del servizio mensa di aderire all’iniziativa.

6. CARITAS parrocchiale di Sant’Antonino di Susa:

- Individua insieme al Con.I.S.A. “Valle di Susa” ed al Comune le famiglie bisognose a cui proporre l’iniziativa;
- Verifica la soddisfazione degli utenti destinatari dei cibi recuperati e raccoglie eventuali segnalazioni.

7. CENTRO ANZIANI

- Mette a disposizione i locali per la distribuzione dei pasti.

8. ASSOCIAZIONI PARTECIPANTI AL PROGETTO

- Individuano volontari atti a collaborare nel trasporto e nella distribuzione degli alimenti;
- Garantiscono la partecipazione al corso di formazione tenuto dall'ASL TO3.

NORME COMUNI A TUTTI GLI OPERATORI COINVOLTI NEL PROGETTO:

Tutti gli operatori coinvolti nel progetto devono rispettare le specifiche regole di cui all'allegata Procedura Operativa e i principi impartiti dall'ASL TO3 durante il corso di formazione.

Tutti i soggetti coinvolti devono adottare ogni precauzione o misura utile a garantire la privacy degli utenti.

DURATA DEL PROTOCOLLO

Il presente Protocollo ha una durata sperimentale limitata al periodo settembre/dicembre 2017. Ciascuna parte potrà recedere mediante comunicazione scritta e motivata da inviarsi al Comune con almeno una settimana di preavviso.

Sant'Antonino di Susa, _____

COMUNE DI SANT'ANTONINO DI SUSÀ:

IL _____

Con.I.S.A.:

IL _____

ASL TO3:

IL _____

AZIENDA SOGEFI FILTRATION ITALY S.P.A.

IL _____

DITTA ALL FOODS, (Gestore della mensa aziendale)

IL _____

LA PARROCCHIA E LA CARITAS:

IL _____

SCOUT AGESCI:

IL _____

P.A.S.:

IL _____

PRO-LOCO:

IL _____

FIDAS:

IL _____

CORO ROCCIAMELONE:

IL _____

BORGO S. AGATA:

IL _____

A.N.A. (Associazione Nazionale Alpini)

IL _____

SOCIETÀ FILARMONICA "S. CECILIA"

IL _____

CENTRO ANZIANI

IL _____

ALLEGATO AL PROTOCOLLO DI INTESA

PROCEDURA OPERATIVA PER IL RITIRO, TRASPORTO E RIDISTRIBUZIONE DELLE ECCEDENZE DEI PASTI DELLA MENSA AZIENDALE DITTA SOGEFI FILTRATION ITALY SPA, A FINI DI SOLIDARIETA'.

OBIETTIVI DELLA PROCEDURA OPERATIVA:

Standardizzazione delle operazioni di confezionamento, di ritiro, trasporto e immediata redistribuzione delle eccedenze dei pasti ancora non porzionati della mensa dell'Azienda Sogefi Filtration Italy s.p.a. sita in Sant'Antonino di Susa, tramite il mantenimento delle temperature fino alla destinazione finale, al fine di garantirne la sicurezza igienico nutrizionale lungo tutte le fasi del servizio.

LE FASI DEL CICLO DI CONFEZIONAMENTO, RITIRO, TRASPORTO E IMMEDIATA RIDISTRIBUZIONE DEI PASTI:

Il cibo non distribuito nella mensa aziendale di cui trattasi viene consegnato ai volontari delle associazioni del Comune di Sant'Antonino di Susa - sopracitati - presso la sede della mensa, sita in via IV Novembre nel Comune di Sant'Antonino di cui in premessa e trasportato con regolare gastronorm presso i locali del Centro Anziani sito in Sant'Antonino - piazza Don Cantore, dove i volontari sopracitati provvederanno a distribuirli nei contenitori personali che saranno portati da ogni singolo utente; contenitori dei quali ogni singolo utente si assumerà la piena responsabilità per quanto riguarda la pulizia e lo stato degli stessi.

Detto cibo sarà distribuito dai volontari i quali non si assumeranno responsabilità per quanto riguarda la qualità dei singoli contenitori degli utenti.

Tutte le fasi sopraindicate vengono svolte tra le ore 19,15 e le ore 20,00.

1. Operazioni di raccolta, trasferimento/travasato degli alimenti:

Al termine della distribuzione dei pasti nella mensa sita nei locali della ditta Sogefi Filtration Italy s.p.a. gli operatori della ditta All Foods raccolgono le eccedenze dei pasti seguendo la seguente procedura:

- la frutta, il pane, altri cibi da conservare a temperatura ambiente: vengono inseriti in apposite ceste in plastica utilizzate esclusivamente per il trasporto di alimenti. Il pane deve essere preventivamente protetto ovvero inserito in sacchetti di carta o plastica ad uso alimentare. Per i cibi che per un breve lasso di tempo possono essere conservati a temperatura ambiente in quanto non conditi (es. insalata, pomodori, carote alla julienne non conditi ecc.) si usano i contenitori gastronorm.
- cibi freddi confezionati (budini, yogurt, e alimenti simili): devono essere inseriti in contenitori isotermici con l'aggiunta di siberini al fine del mantenimento della temperatura max 4°C. Considerato il breve lasso di tempo tra la raccolta e la distribuzione è tollerabile un rialzo termico fino a 10 °C;
- cibi freddi sfusi (formaggi freschi, prosciutto, fette di torte ecc.): devono essere inseriti in maniera separata nei contenitori gastronorm dotati di apposito coperchio di chiusura poi allocati nei contenitori isotermici con l'aggiunta di siberini al fine del mantenimento della temperatura max 4°C. Considerato il breve lasso di tempo tra la raccolta e la distribuzione è tollerabile un rialzo termico fino a 10 °C;
- cibi caldi sfusi (primi, secondi, contorni): devono essere inseriti in maniera separata nei contenitori gastronorm dotati di apposito coperchio di chiusura poi allocati nei contenitori isotermici al fine del mantenimento della temperatura > a 60°C.

Giornalmente la ditta rileva la temperatura al cuore degli alimenti, con apposito termometro, prima di consegnare i gastronorm ai volontari impegnati nel trasporto. La rilevazione viene registrata in caso di non conformità in un apposito registro conservato dalla medesima. Il personale della ditta ha l'obbligo di eliminare le eccedenze alimentari la cui temperatura dovesse risultare non conforme ai parametri sopradescritti.

Su ogni contenitore isotermico va apposto un adesivo con la dicitura "**progetto AGGIUNGI UN PASTO A TAVOLA**".

2. Operazioni di trasporto degli alimenti:

I pasti raccolti nei contenitori come sopra indicato vengono consegnati ai volontari entro le ore 19,30 nella sede della mensa aziendale dell'azienda Sogefy Filtration Italy s.p.a. sita in via IV Novembre – Sant'Antonino di Susa. I volontari di cui in premessa provvederanno al trasporto con mezzi propri nei locali del Centro Anziani, sito in piazza Don Cantore, osservando la seguente procedura:

- prendono in carico le ceste di plastica, i sacchetti di carta/plastica, i gastronorm e i contenitori isotermici e li trasportano immediatamente presso i locali del Centro Anziani;
- verificano le condizioni igieniche del veicolo utilizzato (deve essere evitato ogni insudiciamento e contaminazione degli alimenti);
- controllano le condizioni igieniche e l'integrità dei contenitori e delle ceste utilizzate per la veicolazione;
- si assicurano, con esame visivo, della conformità degli alimenti ed effettuano le operazioni di ritiro nel minor tempo possibile per evitare che venga interrotta la catena del caldo e del freddo e che i prodotti subiscano sbalzi di temperatura o contaminazioni di qualsiasi genere;
- restituiscono, secondo gli accordi presi con la ditta, le ceste di plastica, i contenitori isotermici e i gastronorm da usarsi il giorno successivo, adeguatamente puliti.

3. Operazioni di distribuzione degli alimenti:

I pasti raccolti nei contenitori vengono consegnati ai volontari delle associazioni sopraindicate nella sede della mensa aziendale della ditta Sogefy Filtration Italy s.p.a. in via IV Novembre entro le ore 19,30. La fase della distribuzione alle famiglie bisognose avviene osservando la seguente procedura:

- controllare prima della distribuzione il mantenimento della temperatura al cuore degli alimenti, con apposito termometro;
- a. cibi freddi confezionati (budini, yogurt, e alimenti simili): temperatura max 4°C. Considerato il breve lasso di tempo tra la raccolta e la distribuzione è tollerabile un rialzo termico fino a 10 °C;
- b. cibi freddi sfusi (formaggi freschi, prosciutto, fette di torte e simili): temperatura max 4°C. Considerato il breve lasso di tempo tra la raccolta e la distribuzione è tollerabile un rialzo termico fino a 10 °C;
- c. cibi caldi sfusi (primi, secondi, contorni): temperatura > a 60°C.

Il personale volontario ha l'obbligo di eliminare le eccedenze alimentari la cui temperatura dovesse risultare non conforme ai parametri sopradescritti.

- distribuire immediatamente gli alimenti alle famiglie bisognose che hanno compilato una dichiarazione di responsabilità. I prodotti freschi devono essere collocati in borse frigo (dotate di siberini) nei contenitori propri di cui gli utenti stessi si assumono la responsabilità della qualità
- I prodotti caldi sfusi devono essere scodellati in vaschette in alluminio o simili, di proprietà dell'utenza e inseriti in borse termiche.
- lavare e pulire le ceste, i contenitori isotermici e i contenitori gastronorm utilizzati per poi restituirli alla ditta All Foods;
- raccogliere eventuali segnalazioni da parte degli utenti.

Con la presente Procedura Operativa si intende adempiuto all'obbligo dell'adozione del Manuale di Autocontrollo nel rispetto del Regolamento (CE) 852/2004.

Sant'Antonino di Susa, _____

COMUNE DI SANT'ANTONINO DI SUSA:

IL _____

Con.I.S.A.:

IL _____

ASL TO3:

IL _____

Azienda Sogefi Filtration Italy s.p.a.

IL _____

Ditta All Foods, (Gestore della mensa aziendale)

IL _____

La PARROCCHIA e la CARITAS:

IL _____

SCOUT AGESCI:

IL _____

P.A.S.:

IL _____

PRO-LOCO:

IL _____

FIDAS:

IL _____

CORO ROCCIAMELONE:

IL _____

BORGO S. AGATA:

IL _____

A.N.A. (Associazione Nazionale Alpini)

IL _____

SOCIETÀ FILARMONICA "S. CECILIA"

IL _____

CENTRO ANZIANI

IL _____