



REGIONE PIEMONTE
CONSORZIO INTERCOMUNALE SOCIO ASSISTENZIALE "VALLE DI SUSÀ"

Con.I.S.A. "VALLE DI SUSÀ" - Piazza S. Francesco, 4 - 10059 SUSÀ (TO)
Tel. 0122 648 501 - Fax 0122 629 335
e-mail: conisa.segreferia@conisa.it - www.conisa.it - Cod. Fisc. 96020760011 - P. IVA 07262140010

PROPOSTA DI DELIBERAZIONE N. 9 DEL 22/03/2016

Avente ad oggetto:

APPROVAZIONE SCHEMA DI PROTOCOLLO D'INTESA PER L'ATTIVAZIONE DEL PROGETTO DENOMINATO "IL CIBO NON SI SPRECA" PER IL RECUPERO E LA RIDISTRIBUZIONE DELLE ECCEDENZE DEI PASTI DELLE MENSE SCOLASTICHE, A FINI DI SOLIDARIETÀ (ANNO SCOLASTICO 2015-2016)

RESPONSABILE DELL'AREA, QUALE FUNZIONARIO PROPONENTE LA DELIBERAZIONE

SUSA, LI' 22/03/2016



FIRMA

Roberta Rovere
Giuseppe Jilento

PARERE DI REGOLARITA' TECNICA E DI REGOLARITA' E CORRETTEZZA DELL'AZIONE AMMINISTRATIVA AI SENSI DELL'ART 147 BIS, COMMA 1, DEL D.LGS. 267/2000, MODIFICATO DALL'ART. 3, COMMA 1, LETTERA D) DEL D.L. 174/2012. CONVERTITO CON MODIFICHE NELLA L. 213/2012

SUSA, LI' 22/03/2016



IL DIRETTORE

Anna Flori

PARERE DI REGOLARITA' CONTABILE AI SENSI DELL'ART. 49 DEL D. LGS. 267/2000

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO FINANZIARIO

SUSA, LI' 22/03/2016

PROTOCOLLO DI INTESA per l'attivazione del progetto denominato "IL CIBO NON SI SPRECA" per il recupero e la redistribuzione delle eccedenze dei pasti delle mense scolastiche, a fini di solidarietà (anno scolastico 2015-2016) al fine di attuare le finalità di cui alla Legge 25 giugno 2003, n. 155, cosiddetta "Legge del Buon Samaritano", che mira ad incoraggiare e facilitare 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'autoresponsabilizzazione dei soggetti coinvolti nel rispetto della sicurezza alimentare;

Dato atto che è compito in particolare delle Istituzioni pubbliche attivare iniziative di educazione alimentare al fine di 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. i 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;
2. 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;
3. 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, ciascuno per la parte che gli compete;

TRA

- Il Comune di Avigliana – con sede in Piazza Conte Rosso, 7 – 10051 Avigliana – TO, codice fiscale e partita iva 01655950010, rappresentato da **Rossella Morra, nata ad Avigliana il 28.07.1963, in qualità di Assessore Istruzione, Sport e Sanità;**
- il Con.I.S.A. Con sede legale in Susa, Piazza San Francesco, 4, codice fiscale n. 96020760011, p.iva 07262140010, rappresentato da Anna BLAIS, nata a Susa, il 04,03,1955, in qualità di Direttore;
- l'ASL TO 3, con sede in Via Martiri XXX Aprile – Collegno, codice fiscale e p.iva 09735650013, rappresentata _____
- la ditta EURORISTORAZIONE S.r.l. (società per la gestione delle mense scolastiche in Avigliana), con sede in Via Savona 144 – 36040 Torri di Quartesolo (VI), codice fiscale e partita IVA 01998810244, rappresentata da ONGARO GIULIANO nato a VALDAGNO (VI) - il 29/10/1959 in qualità di Legale Rappresentante;
- l'Istituto Galileo Galilei, con sede in Avigliana in Via G.B. Nicol, 35 codice fiscale 86045370011 rappresentata da Amelia Viterale, nata a Rofrano – SA il 13.04.1959 in qualità di Dirigente Scolastico;
- Consulta Anziani con sede in Avigliana in Via Carnino, 3, rappresentata da Prone Pierluigi, nato ad Avigliana – To il 25.08.1941 in qualità di presidente,
- l'Unitre con sede in Avigliana in Piazza del Popolo,2 codice fiscale 95565980018,

- rappresentata da Mazzarol Pia Margherita nato a Torino il 25.08.1941 in qualità di presidente,
- la Caritas di Avigliana, con sede in Avigliana in Via Einaudi, 20 codice fiscale 98501280014, rappresentata dal parroco Don Ugo Bellucci nato a Tivoli – RM il 02.06.1973 in qualità di responsabile;
 - gli Ecovolontari di Avigliana, con sede in Avigliana, in Piazza Conte Rosso, 11 rappresentato da Luciano Balma nato a Caselle Torinese – To il 04.07.1953 in qualità di coordinatore;
 - Il Ponte Soc. Cooperativa Sociale Onlus con sede in Giaveno – TO in Via Pacchiotti, 35, P. Iva 05866760019, rappresentato da Paola Babbini in qualità di vice - presidente;
 - Presidio Libera Bassa Valle Susa, con sede in Avigliana - TO, in Piazza Conte Rosso, 11 codice fiscale 95625500012 rappresentata da Maurizio Raschio in qualità di presidente.

SI CONVIENE

per l'anno scolastico 2015/16, di sperimentare il progetto denominato "IL CIBO NON SI SPRECA" per il recupero e la redistribuzione delle eccedenze dei pasti delle mense scolastiche a fini di solidarietà.

Il progetto prevede il recupero e la redistribuzione di frutta, pane, altri cibi non facilmente deperibili, cibi freddi e cibi caldi.

E' previsto il coinvolgimento della refezione delle Scuole Primarie (N. Rosa – D. Berti – I. Calvino – A. Frank) per n. 3 giorni/settimana.

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

1. COMUNE DI AVIGLIANA – Ufficio Istruzione:
 - individua le scuole da coinvolgere nella realizzazione del progetto e ne promuove l'adesione;
 - tiene i contatti con la ditta che gestisce i pasti;
 - apporta eventuali modifiche alle procedure operative, in accordo con i soggetti partecipanti al progetto;
 - coordina il gruppo di lavoro, costituito da rappresentanti di tutti i partecipanti al progetto, per la realizzazione delle finalità del medesimo;
 - organizza il corso di formazione per le varie Associazioni.
2. Con.I.S.A. :
 - Individua, insieme alla Caritas, l'elenco dei soggetti/famiglie bisognose e coordina gli interventi di assistenza;
 - dà informazione ai propri 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.
3. ASLTO3
 - vigila sul corretto rispetto delle procedure e delle norme igienico sanitarie di cui alla Procedura Operativa allegata al presente Protocollo.

4. EURORISTORAZIONE S.R.L.

- attiva adeguata formazione per il proprio personale impiegato presso le mense scolastiche individuate affinché la gestione dei pasti sia effettuata secondo i tempi e le modalità concordati nella Procedura Operativa allegata al presente Protocollo;
- effettua la gestione delle eccedenze dei pasti delle mense scolastiche nei tempi e nei modi concordati nella Procedura Operativa allegata al presente Protocollo;
- fornisce in comodato d'uso gratuito per l'anno scolastico 2015/16, i sacchetti di carta/plastica per il pane, le gastronorm;
- 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 vari volontari presso la cucina del refettorio Bertini/Rodari.

5. CARITAS di Avigliana

- Individua insieme al Con.I.S.A. l'elenco dei soggetti/famiglie bisognose;
- dà informazione agli utenti delle regole per accedere al servizio acquisendo dai medesimi apposita liberatoria;
- informa le famiglie del progetto e raccoglie eventuali segnalazioni.

6. ISTITUTO GALILEO GALILEI

- individua degli alunni volontari delle classi IV e V idonei a collaborare con le Associazioni nella distribuzione degli alimenti;
- garantisce la partecipazione al corso di formazione organizzato dal Comune di Avigliana.

7. CONSULTA ANZIANI

- individua volontari a collaborare con le altre associazioni nella distribuzione degli alimenti;
- garantisce la partecipazione al corso di formazione organizzato dal Comune di Avigliana.

8. UNITRE

- individua volontari a collaborare con le altre associazioni nella distribuzione degli alimenti;
- garantisce la partecipazione al corso di formazione organizzato dal Comune di Avigliana.

9. ECOVOLONTARI

- individua volontari a collaborare con le altre associazioni nella distribuzione degli alimenti;
- garantisce la partecipazione al corso di formazione organizzato dal Comune di Avigliana.

10. IL PONTE

- individua volontari a collaborare con le altre associazioni nella distribuzione degli alimenti;
- garantisce la partecipazione al corso di formazione organizzato dal Comune di Avigliana.

11. LIBERA

- individua volontari a collaborare con le altre associazioni nella distribuzione degli alimenti;
- garantisce la partecipazione al corso di formazione organizzato dal Comune di Avigliana.

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 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 protocollo ha una durata sperimentale limitata all'anno scolastico 2015/16. Ciascuna parte potrà recedere mediante comunicazione scritta e motivata da inviarsi al Comune con almeno una settimana di preavviso.

Comune di Avigliana

Con.I.S.A.

ASL TO3

EURORISTORAZIONE SRL

ISTITUTO GALILEI GALILEO

CARITAS

CONSULTA ANZIANI

UNITRE

ECOVOLONTARI

IL PONTE

LIBERA

ALLEGATO AL PROTOCOLLO D'INTESA

PROCEDURE OPERATIVE PER IL RITIRO, TRASPORTO E RIDISTRIBUZIONE DELLE ECCEDENZE DEI PASTI DI ALCUNE MENSE SCOLASTICHE DEL COMUNE DI AVIGLIANA, 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 di alcune mense scolastiche del Comune di Avigliana tramite il mantenimento delle temperature fino alla destinazione finale, al fine di garantire la sicurezza igienico sanitaria lungo tutte le fasi del servizio.

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

Il cibo non distribuito nelle mense scolastiche viene raccolto dalla ditta Euroristorazione S.r.l. nelle varie refezioni scolastiche, trasportato nei locali del refettorio della scuola Berti/Rodari. I volontari lo distribuiscono immediatamente alle famiglie bisognose. Tutte le fasi sopraindicate vengono svolte tra le 13,30 e le 14,30.

1. operazioni di raccolta, trasferimento/travaso degli alimenti recuperati:

Al termine della distribuzione dei pasti nei refettori scolastici gli operatori della ditta Euroristorazione S.r.l. raccolgono le eccedenze dei pasti seguendo la seguente procedura:

1. la frutta, il pane, altri cibi da conservare a temperatura ambiente vengono inseriti in sacchetti di plastica e carta per il pane. 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.) vengono posizionati in contenitori gastronomi.
2. I cibi freddi confezionati (budini, yogurt, e alimenti simili): devono essere inseriti in contenitori isotermitici con l'aggiunta di siberini al fine di 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.
3. cibi freddi sfusi (formaggi freschi, prosciutto, fette di torte ecc.): devono essere inseriti in maniera separata nei contenitori gastronomi dotati di apposito coperchio di chiusura poi allocati nei contenitori isotermitici con l'aggiunta di barrette congelate al fine di mantenere la temperatura al massimo in 4°C. Considerato il breve lasso di tempo tra la raccolta e la distribuzione è tollerabile un rialzo termico fino a 10°C.
4. cibi caldi sfusi (primi, secondi, contorni): devono essere inseriti in maniera separata nei contenitori gastronomi dotati di apposito coperchio di chiusura poi allocati nei contenitori isotermitici 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 le gastronomie ai volontari. 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 sopraindicati.

2. operazioni di trasporto e distribuzione degli alimenti recuperati:

i pasti raccolti nei contenitori come sopra indicato vengono consegnati ai volontari entro le 13,45 nel locale adibito alla distribuzione refettorio Berti/Rodari in Via Einaudi, 27 e gli stessi provvedono a:

1. prendere in carico i sacchetti di carta/plastica, le gastronorm e i contenitori isotermitici;
2. controllare le condizioni igieniche e l'integrità dei contenitori e delle buste utilizzate per la veicolazione;
3. assicurare, con esame visivo, la conformità degli alimenti ed effettuare 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;
4. restituire, secondo accordi presi con la ditta, i contenitori isotermitici e le gastronorm usate i giorni precedenti;
5. controllare prima della distribuzione, il mantenimento della temperatura al cuore degli alimenti, con apposito termometro: 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;
6. cibi freddi sfusi (formaggi freschi, prosciutto, fette di torte ecc.): 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;
7. cibi caldi sfusi (primi, secondi, contorni): temperatura >a 60°C.

Progetto sperimentale di recupero e redistribuzione delle eccedenze dei pasti delle mense scolastiche a fini di solidarietà (anno scolastico 2015-2016).

DICHIARAZIONE DEL BENEFICIARIO

Il/la sottoscritto/a _____, nato a _____, il _____, residente a AVIGLIANA, Via _____, n° _____, tel _____;

DICHIARA sotto la propria responsabilità:

- di consumare il pasto al di fuori della sede di distribuzione (locali refettorio Berti/Rodari), a **responsabilità esclusiva del beneficiario ed entro la giornata del ritiro;**
- di essere a conoscenza del contenuto del progetto sperimentale e della procedura per il ritiro dei pasti;
- di essere informato che la cessione del pasto avviene a titolo gratuito senza corresponsione di alcun corrispettivo;
- di essere informato che l'autorizzazione al ritiro dei pasti è personale e non può essere né ceduta né delegata e che in mancanza della presente dichiarazione il servizio non potrà essere erogato;
- di essere informato che potrebbero non essere sempre presenti pasti da redistribuire;
- **che il sottoscritto/a e il proprio nucleo familiare non hanno allergie o intolleranze alimentari;**
- di autorizzare l'Amministrazione Comunale, il Conisa, la Caritas di Avigliana e tutti i soggetti coinvolti nel progetto al trattamento dei dati personali ai sensi del D.Lgs. 196/2003.

SI IMPEGNA inoltre a:

- presentarsi presso i locali del refettorio Berti/Rodari sito in Via Einaudi, 27 - Avigliana, per il ritiro del cibo previsto per le ore 14,00;
- portare i propri contenitori per il trasporto degli alimenti;
- riporre gli alimenti freddi dentro borse termiche dotate di siberini;
- riporre gli alimenti caldi in vaschette di alluminio o contenitori simili poi inserite nelle borse termiche;
- relazionarsi in modo corretto con i volontari;
- lavare adeguatamente i propri contenitori.

Dichiaro di essere informato, ai sensi e per gli effetti degli art. 2 e 3 e 13 del D.lgs n. 196/2003 che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa.

Avigliana, _____

In fede
