



PROGETTO:

PROTOCOLLO PER LA DESTINAZIONE BENEFICA DI PRODOTTI ALIMENTARI

La ditta CIR Food s.c.r.l., in quanto azienda capogruppo appaltatrice del servizio ristorazione scolastica del Comune della Spezia, in data 1 ottobre 2015 aderisce al progetto "Robinson Food: il servizio giusto" quale Ente donatore a favore dell'Associazione di Volontariato ONLUS Buon Mercato, Ente beneficiario. Il Comune della Spezia promuove e coordina l'iniziativa.

Di seguito sono indicati gli obblighi a cui si dovranno attenere insindacabilmente gli Enti per il buon fine dell'iniziativa, comunque accettati da tutte le parti con firme in calce.

PROTOCOLLO DI INTESA TRA:

- Buon Mercato Associazione di Volontariato ONLUS con sede in Piazza Chiodo 8 19121 La Spezia, in persona del legale rappresentante Eloisa Guerrizio, C.F. GRRLSE55M57E463V
- **CIR Food** s.c.r.l., con sede in Reggio Emilia, Via Nobel 19 - 42124 - Reggio Emilia (RE), in persona del Responsabile dell'Area Nord Ovest CirFood Michele Attolini;
- **COMUNE DI LA SPEZIA** P. IVA 00211160114, nella persona di Massimiliano Curletto, domiciliato per la carica presso il Civico Palazzo, che agisce nella sua qualità di Dirigente dei Servizi Educativi, ai sensi dell'art. 107 del Decreto Legislativo n. 267 del 18 agosto 2000 e di quanto previsto dalla deliberazione G.C. n. 97 del 1.3.1999 e s.m.i., per conto del Comune della Spezia, in esecuzione della determinazione dirigenziale n. 5329 del 5 ottobre 2015

PREMESSO CHE:

- La "Legge del Buon Samaritano" n° 155 del 25 giugno 2003 consente la semplificazione della distribuzione degli alimenti con destinazione benefica;
- Il recupero delle eccedenze alimentari della ristorazione scolastica risponde alle finalità:
 1. di ridurre gli sprechi di alimenti perfettamente commestibili;
 2. di sostenere il volontariato locale impegnato nella lotta alla povertà;
 3. di educare alla solidarietà, alla cultura del dono e al consumo consapevole;
 4. di ridurre le emissioni di fumi inquinanti nelle discariche.
- Il Comune della Spezia, con Determina dirigenziale n.357 del 17.10.07, ha autorizzato il progetto denominato "Buon Mercato" finalizzato alla realizzazione di un sistema strutturato di recupero, presso gli esercizi commerciali, di quei prodotti alimentari non più idonei alla vendita, ma ancora commestibili, e della loro redistribuzione gratuita all'interno dei circuiti della solidarietà sociale gestiti da enti senza scopo di lucro;
- Al progetto Buon Mercato ha aderito una rete di soggetti associativi (AGESCI, Associazione Holding Famiglia, Associazione Missione 2000, AUSER, Chiesa Evangelica Battista, C.N.G.E.I., Comune della Spezia, Conferenza di San Vincenzo de'Paoli, Coop Liguria – Settore Soci e Consumatori, Croce Rossa Italiana - Sezione Femminile del Comitato della Spezia, Gruppi di Volontariato Vincenziano, Lega Consumatori La Spezia, MASCI, Pubblica Assistenza della Spezia ecc.) e di singoli cittadini;

- Dall'ampliamento delle attività e della partecipazione al progetto è nata l'esigenza di "istituzionalizzare" l'attività costituendo l'Associazione di Volontariato ONLUS Buon Mercato che si propone di promuovere la cultura della lotta allo spreco, della tutela dell'ambiente, della solidarietà cittadina e della giustizia sociale in una logica di rete tra tutti i soggetti del territorio;

TUTTO CIÒ PREMESSO SI CONVIENE QUANTO SEGUE:

ART. 1 – FINALITA'

Il progetto denominato "Robin Food: il servizio gustoso" si propone di devolvere gratuitamente i prodotti alimentari non consumati e non più commerciabili provenienti dal servizio di ristorazione scolastica del Comune della Spezia (di seguito Comune) alla Associazione di Volontariato Buon Mercato ONLUS (di seguito Associazione), in quanto operante in una logica di rete e di collaborazione tra più soggetti attivi in campo sociale sul territorio, al fine di promuovere una cultura di lotta allo spreco, di tutela dell'ambiente e di stili di vita finalizzati a perseguire principi di sobrietà e solidarietà sociale.

ART. 2 – OGGETTO

CIR Food s.c.r.l., in quanto azienda appaltatrice del servizio da parte del Comune della Spezia, capogruppo del raggruppamento, si dichiara disponibile a collaborare, nelle modalità specificate nel presente protocollo, all'attività di recupero degli alimenti pronti al consumo e/o eccedenze di produzione/somministrazione non consumati nella ristorazione scolastica, che sarà svolta dall'Associazione gratuitamente e tramite proprio personale.

Le strutture appositamente individuate per il progetto sono i Centri Cottura di proprietà comunale siti presso le scuole primarie del 2 Giugno e della Pianta. La raccolta del cibo dovrà essere effettuata nel rispetto della sopraindicata "Legge del Buon Samaritano" e delle norme igienico-sanitarie in materia.

Fin d'ora si specifica che determinati cibi mantenuti caldi non possono essere riutilizzati come eccedenze; non possono essere riutilizzati, in particolare:

- Pasta e riso conditi e non
- Gnocchi di patate
- Paste farcite (es. tortelloni, ravioli, eccetera)
- Arrostiti arrotolati o farciti
- Patate, purè di patate, sformati o torte salate a base di patate
- Verdure cotte con l'aggiunta di ingredienti di origine animale
- Prodotti riattivati in seguito a raffreddamento/abbattimento.

ART. 3 – IMPEGNI DELL'ASSOCIAZIONE

L'Associazione si impegna a:

- presentare a CIR Food s.c.r.l. e al Comune i documenti relativi al riconoscimento di ONLUS ai sensi dell'art.10 del D.L.gs n. 460 del 1997 e una dichiarazione di impegno all' utilizzo dei beni in conformità alle finalità istituzionali;
- ritirare i beni con mezzi e/o strumenti idonei, concordati preventivamente con CIR Food s.c.r.l. e il Comune;
- ritirare direttamente e gratuitamente i beni presso le strutture indicate nel presente protocollo;
- dedicare alle attività di ritiro, trasporto, deposito e somministrazione dei pasti recuperati personale e/o volontari formati relativamente alle buone pratiche per la gestione dei beni alimentari;

- verificare l'idoneità degli alimenti predisposti per il ritiro, incluso la data di scadenza; i beni ritenuti inadatti non devono essere ritirati e deve essere segnalata a CIR Food s.c.r.l. la motivazione; i beni ritirati si ritengono idonei ed accettati dal beneficiario;
- utilizzare gli alimenti a scopo benefici per fini di solidarietà sociale e, in particolare, per l'assistenza di persone svantaggiate;
- farsi carico del trasporto secondo modalità corrette, garantendo che lo stato igienico dei mezzi di trasporto utilizzati sia tale da evitare ogni insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati promiscui con altri materiali non alimentari;
- rispettare le tempistiche di ritiro concordate con CIR Food s.c.r.l. (esclusivamente a chiamata in base alle eccedenze), garantendo la puntualità al fine di non arrecare intralcio all'organizzazione del servizio ristorazione scolastica;
- a trasportare gli alimenti nel più breve tempo possibile e a consumarli entro i termini più oltre esplicitati;
- accettare la discontinuità di disponibilità delle eccedenze (sia per quantità che per tipologia), non essendo quest'ultime programmabili ma riconducibili al numero non prevedibile di clienti/utenti;
- collaborare con il Comune per diffondere l'informazione relativa al progetto (incontri nelle scuole, con la cittadinanza ecc.).

ART. 4 – IMPEGNI DI CIR FOOD S.C.R.L.

CIR Food s.c.r.l. si impegna a:

- gestire il servizio di individuazione ed abbattimento dei prodotti alimentari che, risultando quotidianamente non consumati presso i Centri Cottura di proprietà del Comune, possono divenire oggetto di donazione per soddisfare bisogni primari di persone in stato di indigenza;
- segnalare ai recapiti telefonici forniti dall'Associazione la presenza di eccedenze, indicando sede ed orario di ritiro;
- consentire l'accesso nei Centri Cottura di proprietà comunale agli addetti dell'Associazione incaricati del prelievo esclusivamente a seguito di chiamata telefonica da parte di CIR Food s.c.r.l.;
- garantire che i preparati gastronomici caldi vengano abbattuti ad una temperatura inferiore ai 10° entro 2 ore e siano confezionati in contenitori multiporzioni e/o monoporzioni di materiale a perdere e non, sigillati (anche se in modo non ermetico) ed etichettati (data di produzione, tipologia di prodotto), che verranno inseriti nei contenitori termici dell'Associazione esclusivamente al momento del ritiro da parte di quest'ultima.
- redigere un documento di trasporto dei prodotti donati e consegnarne copia all'Associazione al momento del ritiro;
- collaborare con il Comune per diffondere l'informazione relativa al progetto (incontri nelle scuole, con la cittadinanza ecc.).

ART. 5 – OPERATIVITA' DEL PROTOCOLLO

Il Protocollo avrà efficacia dal 1 ottobre al 31 maggio di ciascun anno scolastico, fino alla disdetta di uno degli Enti partecipanti comunicata per iscritto ai sottoscrittori non recedenti, con un preavviso minimo di 60 giorni.

L'orario di massima per il ritiro delle eccedenze riutilizzabili è individuata nella fascia oraria 14,30 – 15,30.

Calendari ed orari possono essere modificati, con l'accordo delle parti, dopo un periodo adeguato di sperimentazione del Protocollo.

Art. 6 – RESPONSABILITA'

CIR Food s.c.r.l. e l'Associazione sono responsabili, ciascuno per quanto di propria competenza in base al presente Protocollo, del pieno rispetto della normativa igienico/sanitaria e fiscale vigente.

In materia, gli obblighi di CIR Food s.c.r.l. sono definiti dal contratto d'appalto stipulato con il Comune e si estendono al presente Protocollo; con la sottoscrizione del Protocollo, l'Associazione assume la piena responsabilità, manlevandone il Comune e CIR Food s.c.r.l., di quanto di seguito dettagliato:

- conoscenza delle normative vigenti in materia igienico sanitaria e formazione idonea dei propri addetti volontari;
- utilizzo dei beni donati in conformità alla disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale – "legge del Buon Samaritano", n. 155 del 6 giugno 2003 – ed al "pacchetto igiene" (Regolamento CE 852/2004, Regolamento CE 853/2004, Regolamento CE 854/2004, Regolamento CE 882/2004) in quanto applicabile all'attività svolta;
- possesso di mezzi/attrezzature idonee al trasporto, alla conservazione e all'eventuale riscaldamento degli alimenti ricevuti;
- mantenimento dei prodotti refrigerati a temperatura inferiore ai 10° durante le fasi di trasporto attraverso l'utilizzo di contenitori isotermitici dotati di supporti refrigeranti in numero sufficiente;
- mantenimento dei prodotti refrigerati a temperatura inferiore ai 10° C durante le fasi di stoccaggio fino all'utilizzo, attraverso la conservazione in frigoriferi di dimensioni sufficienti a stivare i prodotti senza eccessivi accatastamenti e ad assicurare la netta separazione tra derrate cd. "sporche" e/o crude e i cibi cotti, dotati di display o termometro interno per la rilevazione delle temperature e mantenuti in buono stato igienico e di manutenzione;
- riscaldamento dei prodotti per i quali esso sia necessario prima della somministrazione ai consumatori finali, in modo tale che sia raggiunta e mantenuta per qualche minuto una temperatura > 75° C;
- somministrazione presso le mense benefiche entro le 12 ore successive al ritiro.

Il Comune attuerà il monitoraggio del buon andamento del progetto.


Non potrà essere imputata alcuna responsabilità diretta o indiretta al Comune comunque derivante dallo svolgimento delle attività del progetto.

La Spezia, lì 10 ottobre 2015

Per CIR Food s.c.r.l. Michele Attolini



Per l'Associazione Buon Mercato Onlus Eloisa Guerrizio



Per il Comune della Spezia Massimiliano Curletto

