

PROTOCOLLO DI INTESA per il progetto denominato "SALVIAMO IL CIBO" diretto al recupero e alla redistribuzione delle eccedenze dei pasti della mensa dipendenti dell'ASL TO3, a fini di solidarietà.

Al fine di attuare le finalità di cui 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'autoresponsabilizzazione dei soggetti coinvolti nel rispetto della sicurezza alimentare e la Legge 19 agosto 2016, n. 166 che favorisce il recupero e la donazione delle eccedenze alimentari a fini di solidarietà sociale.

Dato atto che è compito in particolare delle Istituzioni pubbliche 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. 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 e s.m. e i., cosiddetta "Legge del Buon Samaritano" che equipara gli enti pubblici nonché gli enti privati (costituiti per il perseguimento senza scopo di lucro, di finalità civiche e solidaristiche), che effettuano a fine di beneficenza distribuzione gratuita di prodotti alimentari agli indigenti, al consumatore finale nei limiti del servizio prestato;
3. la Legge 19 agosto 2016, n. 166 "Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi".
4. l'art. 1, commi 236, 237, 238 della Legge di Stabilità n. 147 del 27.12.2013 e s.m. e i. 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 Susa** - con sede legale in Susa via Palazzo di Città, n. 39, C.F. n. 86501110018, p. I.V.A. 02703870010, rappresentato da Cinzia VALERIO, nata a Susa il 03.04.1967, in qualità di Assessore alle Politiche Sociali;
- **il Con.I.S.A.** Consorzio Socio-Assistenziale Valle di Susa e Val Sangone con sede legale in Susa, Piazza San Francesco, n. 4, C.F. n. 96020760011, p. I.V.A. 07262140010, rappresentato da Anna Maria Abburrà, nata a Santa Vittoria D'Alba, il 14.06.1961, in qualità di Direttore;
- l'ASL TO3, con sede in Collegno, via Martiri XXX Aprile 30, C.F. e p. I.V.A 09735650013, rappresentata da Franca DALL'OCCO, nata a Biella (VC), il 23/04/1964 in qualità di Direttore Generale;
- **la Croce Rossa - Comitato Locale di Susa**, con sede in Susa C.so Stati Uniti, 5, C.F. e p. I.V.A. 11053020019, rappresentata da Grazia Rapaggi, nata a Torino il 27/02/1965, in qualità di legale rappresentante;
- **la Caritas di Susa**, con sede in Susa Piazza San Giusto, 12, C.F. 96008010017, rappresentata da Don Ettore DE FAVERI, nato a Susa il 18.07.1946 in qualità di legale rappresentante;
- **la Società EURORISTORAZIONE srl.** (società per la gestione della mensa ospedaliera in Susa), con sede amministrativa in Torri di Quartesolo (VI), Via Savona, 144 C.F./P. I.V.A. 01998810244, rappresentata da Giuliano Ongaro, nato a Valdagno (VI) il 29/10/1959, in qualità di Legale Rappresentante;

- **il Centro Beato Rosaz, Istituto Suore Terziarie s San Francesco**, con sede in via Madonna delle Grazie, 4, P.IVA 01871790018, rappresentata da Maria Ausilia Melis, nata a Guspini (VS) il 24/11/1951;

PREMESSO CHE

- con il Protocollo di Intesa stipulato in esecuzione della Deliberazione di G.C. n. 4 del 20.02.2018 avente ad oggetto: "Progetto sperimentale "Salviamo il cibo": Approvazione del Protocollo di Intesa e della Procedura Operativa" è stato formalizzato un accordo con la ditta CAMST Soc.Coop. arl, affidataria del servizio mensa scolastica, per il recupero e redistribuzione a persone in difficoltà delle eccedenze alimentari provenienti dalle refezioni della Scuola Primaria di C.so Couvert, della Scuola Paritaria di Piazza Savoia e della scuola dell'Infanzia di Via Re Cozio; il progetto è stato interrotto a marzo 2020 a causa dell'emergenza sanitaria causata dal COVID 19;
- per dare continuità al progetto anche durante il periodo estivo e natalizio in esecuzione della Deliberazione di G.C. n. 36 del 21/05/2019 avente ad oggetto: "Progetto sperimentale "Salviamo il cibo": approvazione del Protocollo di Intesa e della Procedura Operativa con la ditta DUSSMAN" è stato sottoscritto analogo Protocollo con la Ditta DUSMANN srl , affidataria del servizio mensa dipendenti dell'ASL TO3 presso l'Ospedale di Susa;
- in attesa di riprendere la collaborazione con la Camst Soc.Coop. arl per l'anno scolastico 2021/2022, sono state coinvolte nel progetto l'ASL TO3 e la Società EURORISTORAZIONE srl, che è subentrata alla DUSMANN srl nell'appalto di fornitura dei pasti della mensa dipendenti dell'ASL TO3 presso l'Ospedale di Susa sito in C.so Inghilterra, 66.

Con il presente Protocollo di Intesa

SI CONVIENE

di avviare nuovamente il progetto denominato "**SALVIAMO IL CIBO**" per il recupero e la redistribuzione delle eccedenze dei pasti della mensa dei dipendenti dell'ASL TO3, a fini di solidarietà nel rispetto delle norme adottate per fronteggiare l'emergenza sanitaria causata dal COVID 19, in particolare delle "Linee Guida per la ripresa delle attività economiche e sociali" di cui all'Ordinanza del Ministero della Salute del 29/05/2021.

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

Il servizio viene svolto durante il periodo di chiusura delle scuole (periodo estivo e natalizio). Qualora se ne ravvisi la necessità potrà essere attivato anche in altri periodi dell'anno.

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

Comune di Susa – Ufficio Assistenza;

- Coordina il gruppo di lavoro, costituito da rappresentanti di tutti i partecipanti al progetto, per la realizzazione delle finalità del medesimo;
- Tiene i contatti con la ditta che gestisce i pasti;
- Apporta eventuali modifiche alle procedure operative, in accordo con i soggetti partecipanti al progetto;

Con.I.S.A. Valle di Susa:

- Individua insieme alla Caritas e alla Croce Rossa, comitato locale di Susa, l'elenco dei soggetti/famiglie bisognose e coordina gli interventi di assistenza;
- Dà informazione agli utenti circa le regole per accedere al servizio acquisendo dai medesimi apposita liberatoria inerente le responsabilità della gestione del cibo che viene ritirato;
- 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;

ASL TO3:

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

Società EURORISTORAZIONE SRL

- Attiva adeguata formazione per il proprio personale impiegato presso la mensa individuata 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 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 le modalità di confezionamento pasti (gastronom o vaschette monouso, contenitori isotermeici)
- Verifica e garantisce l'integrità e l'idoneità igienico merceologica dei prodotti alimentari fino al momento della consegna all'Associazione Croce Rossa;

CENTRO BEATO ROSAZ, Istituto Suore Terziarie di San Francesco:

- Mette a disposizione locali adatti per la distribuzione dei pasti e la cucina per il lavaggio delle stoviglie;

CROCE ROSSA:

- Individua insieme al Conisa e alla Caritas l'elenco dei soggetti/famiglie bisognose e coordina gli interventi di assistenza;
- Prende in carico i pasti consegnati dal personale della ditta EURORISTORAZIONE srl e li gestisce nei tempi e nei modi concordati nella Procedura Operativa allegata al presente Protocollo di Intesa;
- Verifica le condizioni igieniche del veicolo utilizzato per il trasporto dei pasti al punto di distribuzione dei medesimi consegnandoli ai volontari presso il Centro Beato Rosaz;
- Verifica e garantisce il mantenimento delle condizioni igienico sanitarie dei cibi durante il trasporto;
- Restituisce i contenitori isotermeici puliti alla ditta EURORISTORAZIONE da utilizzarsi il giorno seguente;

CARITAS:

- Individua insieme al Conisa e alla Croce Rossa l'elenco dei soggetti/famiglie bisognose e coordina gli interventi di assistenza;
- Prende in carico, insieme ad altri volontari, i pasti consegnati dal personale della Croce Rossa e li gestisce nei tempi e nei modi concordati nella Procedura Operativa allegata al presente Protocollo di Intesa;
- Distribuisce gli alimenti alle famiglie bisognose che hanno compilato una dichiarazione di responsabilità, nei tempi e nei modi concordati nella Procedura Operativa allegata al presente Protocollo di Intesa;
- Provvede a lavare e pulire le attrezzature utilizzate per poi restituirle alla Croce Rossa;
- Verifica la soddisfazione degli utenti destinatari dei cibi recuperati e raccoglie eventuali segnalazioni;

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 rispettare le norme dirette al contenimento dell'emergenza COVID, in particolare le "Linee Guida per la ripresa delle attività economiche e sociali" adottate con l'Ordinanza del Ministero della Salute del 29/05/2021 e adottare ogni precauzione o misura utile a garantire la privacy degli utenti.

DURATA DEL PROTOCOLLO

Il presente Protocollo è valido fino al 30.06.2022 e potrà essere rinnovato di anno in anno, previa adesione scritta dei soggetti firmatari. Ciascuna parte potrà recedere mediante comunicazione scritta e motivata da inviarsi al Comune con almeno una settimana di preavviso.

data e firma

COMUNE DI SUSÀ

Con.I.S.A. Valle di Susa

ASL TO3

EURORISTORAZIONE SRL

CROCE ROSSA

CARITAS di SUSÀ

CENTRO BEATO ROSAZ

ALLEGATO AL PROTOCOLLO DI INTESA

PROCEDURA OPERATIVA PER IL RITIRO, TRASPORTO E RIDISTRIBUZIONE DELLE ECCEDENZE DEI PASTI DELLA MENSA DIPENDENTI DELL'OSPEDALE DI SUSÀ A FINI DI SOLIDARIETÀ'.

OBIETTIVI DELLA PROCEDURA OPERATIVA:

Standardizzazione delle operazioni di confezionamento, di ritiro, trasporto e immediata redistribuzione delle eccedenze dei pasti ancora non porzionati della mensa dipendenti dell'ASL TO3 presso l'Ospedale 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:

La ditta EURORISTORAZIONE SRL si impegna a consegnare giornalmente, nei periodi concordati tra le parti, dalle ore 15.00 alle ore 15.15, presso la sede dell'Ospedale di Susa di C.so Inghilterra, 66 il cibo inutilizzato e non distribuito, ancora ad idonea temperatura di sicurezza alimentare, (superiore ai 60°C per i pasti caldi ed inferiore ai 10° C per quelli freddi) ed a confezionarlo in appositi contenitori idonei al mantenimento della temperatura prevista dalla normativa vigente (D.P.R. 327/80 e Reg. CE 852/04). La Croce Rossa li trasporta presso i locali del Monsignor Rosaz siti in Via Madonna delle Grazie n. 6, La Caritas di Susa li distribuisce immediatamente alle famiglie bisognose.

Tutte le fasi sopraindicate vengono svolte tra le ore 15.00 e le ore 16.30.

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

Al termine della distribuzione dei pasti nella mensa dipendenti dell'Ospedale di Susa, gli operatori della ditta Euroristorazione SRL raccolgono e conservano le eccedenze dei pasti verificando la temperatura degli alimenti deperibili.

Al momento dell'arrivo dei volontari della Croce Rossa confezionano i pasti nei contenitori forniti dagli stessi con la seguente procedura:

- la frutta, il pane, budini UHT, merendine e altri alimenti UHT: vengono inseriti in appositi sacchetti idonei al consumo degli alimenti.
 - o cibi freddi confezionati: (yogurt): devono essere inseriti in contenitori isotermitici. Per la temperatura di trasporto considerato il breve lasso di tempo tra la raccolta e la distribuzione è tollerabile un rialzo termico fino a 14 °C;
 - o Per altri prodotti deperibili confezionati, 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, affettati, insalate IV gamma non condite): devono essere inseriti in maniera separata nelle gastronorm di acciaio e poi allocati nei contenitori isotermitici. 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 nelle gastronorm di acciaio e poi allocati nei contenitori isotermitici al fine del mantenimento della temperatura superiore a 60°C.
- È a carico delle Associazioni di volontariato ogni adempimento relativo al ritiro con adeguato mezzo di trasporto, alla corretta conservazione e distribuzione del cibo ritirato presso il centro di cottura.

- Dopo il rilascio del prodotto dai luoghi del ritiro, secondo le modalità convenute nel presente protocollo d'intesa, EURORISTORAZIONE SRL non sarà più responsabile dell'eventuale inadeguata gestione del cibo da parte dei trasportatori e/o utilizzatori.
- I pasti dovranno essere conservati ad idonea temperatura di sicurezza alimentare (superiore ai 60°C per i pasti caldi ed inferiore ai 10° C per quelli freddi, yogurt a temperatura inferiore a 14° C) fino al momento del consumo e consumati entro 6 ore dal momento del ritiro. Decorso tale termine, se non consumati, dovranno essere tassativamente smaltiti come rifiuto organico.

Giornalmente la ditta rileva la temperatura al cuore degli alimenti, con apposito termometro, prima di consegnare i contenitori all'Associazione Croce Rossa. 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 SALVIAMO IL CIBO SUSA*" appositamente fornito dalla Croce Rossa.

2. Operazioni di trasporto degli alimenti:

I pasti raccolti nei contenitori come sopra indicato vengono consegnati ai volontari della Croce Rossa entro le ore 15.15 presso l'Ospedale di Susa nella sede di C.so Inghilterra, 66. La Croce Rossa assicura il trasporto dei cibi nei locali del Monsignor Rosaz in via Madonna della Grazie, 6, autorizzati per l'attività di Casa per Ferie (autorizzazione amministrativa n. 761 del 20.11.1996), osservando la seguente procedura:

- prende in carico i contenitori prelevati, i sacchetti di carta/plastica, i contenitori isotermici e li trasporta immediatamente presso i locali del Monsignor Rosaz;
- verifica le condizioni igieniche del veicolo utilizzato (deve essere evitato ogni insudiciamento e contaminazione degli alimenti);
- controlla le condizioni igieniche e l'integrità dei contenitori e delle ceste utilizzate per la veicolazione;
- si assicura, con esame visivo, della conformità degli alimenti ed effettua 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;
- restituisce, secondo gli accordi presi con la ditta, i gastronorm e i contenitori isotermici da usarsi il giorno successivo, adeguatamente puliti.

3. Operazioni di distribuzione degli alimenti:

I pasti raccolti nei contenitori vengono consegnati ai volontari della Caritas nei locali del Monsignor Rosaz, in via Madonna della Grazie, 6, entro le 15.30 dove vengono immediatamente distribuiti nella sala refettorio. La fase della distribuzione ai beneficiari avviene osservando la seguente procedura:

- controllare prima della distribuzione il mantenimento della temperatura al cuore degli alimenti, con apposito termometro;
- cibi freddi confezionati: (yogurt): La temperatura di riferimento è di max 14°C.
- cibi freddi sfusi (formaggi freschi, affettati, insalate IV gamma non condite): La temperatura di riferimento è al massimo 10 °C;
- cibi caldi sfusi (primi, secondi, contorni): La temperatura di riferimento è > 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 ai beneficiari che hanno compilato una dichiarazione di assunzione di responsabilità. I prodotti freschi devono essere collocati in borse frigo (dotate di siberini) di proprietà degli utenti. I prodotti caldi sfusi devono essere scodellati in vaschette di proprietà dell'utenza e inseriti in borse termiche.
- lavare e sanificare i gastronorm, i contenitori isotermici utilizzati per poi restituirli alla Croce Rossa;
- 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.

data e firma

COMUNE DI SUSÀ
Con.I.S.A. Valle di Susa
ASL TO3
EURORISTORAZIONE SRL
CROCE ROSSA
CARITAS di SUSÀ
CENTRO BEATO ROSAZ
