

## PROTOCOLLO DI INTESA PER LA DESTINAZIONE BENEFICA DI PRODOTTI ALIMENTARI

Premesso:

- Che la Legge 155 entrata in vigore il 16/07/2003 e l'art. 10 del Testo unificato elaborato dal Comitato ristretto adottato come testo base "Norme per la limitazione degli sprechi, l'uso consapevole delle risorse e la sostenibilità ambientale" consentono la semplificazione della distribuzione degli alimenti con destinazione benefica.
- Che il recupero delle eccedenze alimentari della ristorazione risponde alle finalità:
  - a) di ridurre gli sprechi di alimenti perfettamente commestibili;
  - b) di sostenere il volontariato locale impegnato nella lotta alla povertà;
  - c) di educare alla solidarietà, alla cultura del dono e al consumo consapevole;
- Che le eccedenze alimentari sono "alimenti freschi e cucinati, prodotti professionalmente, assolutamente integri, sicuri e appetibili" e si creano per fatti distributivi della ristorazione;
- Che l'Amministrazione Comunale intende attivare un progetto sperimentale nel periodo Febbraio/Giugno per le suddette finalità, sottoscrivendo il presente protocollo d'intesa con la collaborazione e il supporto logistico dell'Associazione di Volontariato Solidarietà Caritas-Onlus, delle Venerabile Arciconfraternita di Misericordia di Lastra a Signa sez. di Scandicci, dell'Associazione di promozione sociale La Melagrana e del gestore della ristorazione Soc. CIR-Food s.c.;

Tutto ciò premesso si conviene quanto segue:

### ART. 1 FINALITA'

Il progetto denominato "Bidoniamo lo Spreco." si propone di raccogliere il cibo non consumato, dalle mense delle scuole site in Scandicci, per finalità di distribuzione alimentare benefica da parte dell'Associazione di Volontariato Caritas-Onlus presso le strutture appositamente individuate con successiva nota.

### ART. 2 OGGETTO

Sarà oggetto di distribuzione benefica il cibo prodotto professionalmente, cucinato e fresco.

Per cibi cucinati si intendono: primi piatti - pietanze - contorni - dolci.  
Per cibi freschi si intendono: pane e prodotti da forno - frutta - verdure.



### ART.3 PROCEDURE

Le modalità organizzative devono garantire la sicurezza, l'igiene, l'appetibilità del cibo con l'assoluta osservanza delle procedure previste per la donazione di cibo, cioè:

- Recupero quotidiano
- Consegna ai distributori più vicini ai donatori
- Consumo immediato nel giro di poche ore, o idonea conservazione, trattamento e somministrazione.

Il gestore della ristorazione presso le Scuole, in qualità di partner, collaborerà garantendo:

- Il cibo, se cucinato, sarà posto in contenitori per alimenti, chiusi ed identificati con i dati relativi alla data di produzione e tipologia di prodotto;
- Se trattasi di cibo fresco e prodotti da forno, dovrà essere posto in contenitori o sacchetti per alimenti idonei al trasporto.

Il cibo così confezionato sarà ritirato presso le sedi individuate in apposita comunicazione, in orario concordato con il gestore da operatori incaricati dalle organizzazioni caritatevoli individuate per il recupero, che provvederanno anche al corretto trasporto presso i punti di distribuzione appositamente definiti con successiva nota.

Il beneficiario della donazione garantisce che il prodotto verrà trattato, somministrato in tempi e modalità tali da garantire la sicurezza alimentare.

### ART. 4 COMPETENZE

L'Amministrazione Comunale promuove il funzionamento del progetto in qualità di partner donatore.

L'Associazione di Volontariato Solidarietà Caritas Onlus funziona come centrale di coordinamento del servizio e collegamento tra i Volontari, il Gestore e la Scuola.

A livello operativo le Organizzazioni Caritatevoli che partecipano al progetto garantiscono, ciascuna per la propria competenza (Cir Food per la preparazione e confezionamento, Misericordia per il trasporto e Caritas per la somministrazione), le risorse strumentali e umane necessarie al corretto funzionamento per la gestione del progetto.

Il Gestore del servizio assicura la collaborazione professionale del proprio personale per la raccolta del cibo non utilizzato secondo le procedure operative previste per legge e indicate al precedente art. 3 fino al momento del ritiro dei prodotti da parte dei volontari delle Organizzazioni Caritatevoli individuate per il recupero che partecipano al progetto.

### ART. 5 ASSICURAZIONI

Le Organizzazioni Caritatevoli provvederanno ad assicurare gli operatori impegnati per infortuni e R.C. verso terzi per qualsiasi evento o danno che possa verificarsi esonerando espressamente la Scuola da qualsiasi responsabilità per danni o incidenti, anche in itinere, nell'espletamento delle attività oggetto del presente protocollo d'intesa.

Copia conforme delle polizze sottoscritte sarà presentata al Dirigente del Settore Socio Educativo per tutta la durata del progetto.

ART.6  
DURATA

Il progetto Bidoniamo lo Spreco avrà inizio a Febbraio 2016 e terminerà la fase sperimentale nel mese di giugno 2016, potrà essere prorogato e/o integrato previo accordo tra le parti.

Letto, confermato e sottoscritto.



8 FEB. 2016

Misericordia di Lastra a Signa - Sezione di Scandicci .....

MISERICORDIA LASTRA A SIGNA  
Sez. SCANDICCI

LA MELAGRANA APS

Via di Torregalli, 13

50143 FIRENZE (FI)

C.F. 94209090488

La Melagrana Associazione di Promozione Sociale .....

Associazione di Volontariato Solidarietà Caritas Onlus - Firenze .....



CIR Food s.c.  
Divisione Eudania  
Ref. Scandicci

Via Nilde snc

50018 Scandicci - FI

C.F. e P. Iva 00484110362

CIR-Food s.c. Divisione Eudania .....

Comune di Scandicci

Il Dirigente Servizi Socio - Educativi e Scolastici .....



Il Dirigente

Barbara Degli Innocenti

Barbara Degli Innocenti



All'attenzione del Presidente del Consiglio Comunale  
All'attenzione del Sindaco  
All'attenzione del Segretario Comunale

## MOZIONE

### OGGETTO: Lotta allo spreco alimentare

#### Considerato che:

Ogni anno nel mondo viene sprecata una quantità di cibo pari al valore monetario di circa 8 miliardi di Euro;

Con una costante crescita della popolazione, allo stato attuale dei consumi, nei prossimi anni si renderà necessario un aumento della produzione di circa il 60%, che i terreni e le risorse, già ampiamente sfruttate, non riuscirebbero a sostenere.

#### Visto che:

La tematica relativa agli sprechi alimentari ha riacquisito negli ultimi mesi una rilevanza fondamentale, anche grazie all'inizio di Expo Milano 2015 "Nutrire il Pianeta, Energia per la vita", incentrata principalmente sul tema della nutrizione e della sostenibilità;

Il fenomeno dello spreco alimentare si consuma ogni giorno sotto i nostri occhi, sulle nostre tavole, nei nostri frigoriferi, nelle mense dove i nostri studenti mangiano, nei supermercati o nei negozi dove siamo soliti fare la spesa;

Ognuno di noi, nella propria vita quotidiana, veste un ruolo fondamentale nella limitazione degli sprechi;

Il recupero del cibo non utilizzato e ancora perfettamente commestibile può essere una grande risorsa per le associazioni, i centri di accoglienza e le mense che ogni giorno assistono gli indigenti, che in un periodo di crisi economica quale è quello in cui viviamo sono sempre più numerosi.

Tale recupero potrà inoltre portare un grande risparmio economico per quanto riguarda lo smaltimento dei rifiuti, che conseguentemente si tramuterà in un importante investimento nella tutela dell'ambiente.



**Si impegna il Sindaco e la Giunta:**

A fare tutto quanto è in loro potere per limitare gli sprechi alimentari, e a promuovere iniziative di riduzione dello spreco laddove non sia loro competenza diretta;

Ad attivarsi presso le scuole del comune di Scandicci, promuovendo iniziative di sensibilizzazione per i bambini, cittadini di domani, e proponendo una convenzione tra l'azienda gestore delle mense scolastiche e le associazioni di volontariato per il recupero del cibo non consumato, che potrà essere messo a disposizione dei centri di accoglienza e delle mense per i poveri presenti nel nostro territorio, nel pieno rispetto delle norme igienico-sanitarie;

Ad attivarsi anche presso i Supermercati e la Grande Distribuzione, luoghi in cui ogni giorno si assiste ad un ingente spreco di cibo ancora perfettamente commestibile, affinché possano iniziare un percorso di recupero dello stesso attraverso la collaborazione con le associazioni di volontariato competenti che si saranno rese disponibili;

A promuovere iniziative di limitazione dello spreco alimentare anche presso gli esercizi commerciali di Scandicci (bar, forni, piccoli alimentari), anche in collaborazione con le associazioni di categoria e le associazioni dei commercianti;

A inaugurare una campagna di comunicazione e di sensibilizzazione che permetta a tutta la cittadinanza di comprendere meglio il fenomeno dello spreco alimentare e la responsabilità che ogni individuo ha per rendere efficace questo progetto.

**Consigliera PD**

**Giulia Bambi**

