



Regione Umbria



Comune di Perugia



Zero Sprechi
100% Solidarietà e Ambiente

Progetto
Zero Waste – Zero Sprechi 100% Solidarietà e Ambiente
per il recupero delle eccedenze alimentari
e dei beni invenduti a favore delle categorie sociali maggiormente bisognose

***Linee guida
ad uso di organizzazioni
che svolgono esclusivamente distribuzione di alimenti e bevande
e non svolgono preparazione e/o somministrazione***

A cura di ASSOCIAZIONE BANCO ALIMENTARE DELL'UMBRIA ONLUS

Hanno collaborato alla redazione:

Francesco Proietti, esperto in sicurezza e igiene degli alimenti

Alessandra Stocchi, coordinatrice Progetto Zero Waste

Stampa Cesvol Perugia Editore - Aprile 2014

La sostenibilità e la solidarietà sono le parole chiave intorno a cui si struttura il progetto Zero Waste, la cui origine, in questo determinato periodo profondamente segnato dalla crisi economica, evidenzia la necessità di diffondere in Umbria la cultura del consumo consapevole e sostenibile.

Le difficoltà contingenti che incontrano le famiglie hanno determinato un aumento della sensibilità e dell'attenzione dei cittadini sul tema degli sprechi; gli ultimi dati disponibili (fonte Waste Watcher) segnalano come il 90% degli italiani considera molto o abbastanza grave lo spreco alimentare.

La Regione Umbria ha risposto prontamente aderendo e sostenendo il progetto Zero Waste, tramite il quale si è voluto animare la rete di solidarietà che coinvolge il mondo del profit e del no profit, e dove le eccedenze alimentari acquistano un valore non solo socio-assistenziale ma anche ambientale ed economico.

Tra gli obiettivi c'è quello di inserire il progetto Zero Waste in un piano regionale di contrasto alla povertà, vista anche la sua peculiarità di innescare un modello culturale innovativo che va oltre le forme tradizionali di assistenza, attraverso un consumo consapevole, il recupero e il riuso.

Le Linee guida GMP (Good Manufacturing Practise) per le Associazioni di volontariato che vorranno aderire al progetto sono un ulteriore passo verso la costruzione del circolo virtuoso che deve coinvolgere cittadini, associazioni, istituzioni, imprese e attività commerciali in vista del perseguimento di un diffuso bene comune che abbia a cuore anche il rispetto dell'ambiente e delle risorse naturali.

*Carla Casciari
Assessore Welfare e Istruzione
Regione Umbria*



Zero Sprechi
100% Solidarietà e Ambiente

Progetto ZERO WASTE Linee guida GMP

Rev. 0 – 27/03/2014
Pagina 1 di 29

Progetto

ZEROWASTE

**Linee guida ad uso di organizzazioni che svolgono esclusivamente
distribuzione di alimenti e bevande
e non svolgono preparazione e/o somministrazione**

Per le attività di distribuzione di alimenti e bevande
effettuate nell'ambito delle attività di

associazione di volontariato (a.d.v.)

(Reg. CE n. 852 del 2004, legge 25.06.2013 n. 155, art. 1 comma 236 della Legge 27 dicembre 2013, n.147 "Disposizioni per la formazione del bilancio annuale e pluriennale dello Stato" **Legge di stabilità 2014**)



Zero Sprechi
100% Solidarietà e Ambiente

Progetto ZERO WASTE Linee guida GMP

Rev. 0 – 27/03/2014
Pagina 2 di 29

Progetto Zero Waste Zero Sprechi 100% solidarietà e ambiente

Zero WASTE è un progetto pilota, approvato all'interno del Programma di contribuzioni 2012 di Philip Morris Italia (Fondo VGE-PMI), la cui finalità è quella di diffondere una cultura del consumo sostenibile e contro gli sprechi, promuovendo azioni ed interventi sostenuti da una rete di istituzioni ed enti pubblici e privati, servizi, associazioni di volontariato, imprese profit e non profit.

Il progetto, promosso dalla Regione Umbria, il Comune di Perugia e la ATI Zona sociale n.1 Città di Castello, è stato realizzato dal Cesvol Perugia con funzioni di capofila e dal Banco Alimentare dell'Umbria Onlus, l'Associazione Il Samaritano di Perugia, la Caritas diocesana di Città di Castello che si occupano, con modalità differenti, di distribuzione di beni alimentari e altri prodotti a persone in difficoltà economiche.

Tramite il progetto è stato sperimentato, su due territori della Regione Umbria (Perugia e Città di Castello), un sistema di gestione per la raccolta e distribuzione di beni invenduti con l'obiettivo di creare un modello trasferibile in altre aree a vantaggio delle associazioni e degli enti caritativi nonché delle attività commerciali, delle pubbliche amministrazioni, che operano nel territorio regionale.

Tra gli altri obiettivi il progetto si propone di diffondere una cultura del consumo sostenibile e contro gli sprechi, sensibilizzando le aziende a donare e dando vita ad una rete di solidarietà dinamica e stabile tra mondo profit e non profit, dove il bene invenduto acquista un valore socio-assistenziale.

Il progetto vuole anche rappresentare un'opportunità educativa e di sensibilizzazione della cittadinanza alle problematiche dello spreco alimentare al fine di avere ricadute positive a livello ambientale, economico, sociale e sanitario.

Le Associazioni che hanno effettuato la fase di sperimentazione del progetto ZERO WASTE hanno svolto le loro attività nel rispetto della normativa che regola il settore alimentarista nello specifico delle azioni previste dal progetto ed in relazione al fatto che le Organizzazioni Non Lucrative di Utilità Sociale (ONLUS) vengono equiparate al consumatore finale quando svolgono gratuitamente l'attività di distribuzione di alimenti e bevande, a scopo benefico verso gli indigenti.

In relazione al fatto che le leggi di settore prevedono la redazione e diffusione di specifiche "Linee Guida" che indichino alle Associazioni di Volontariato che intendono svolgere le attività sopra indicate come comportarsi praticamente, l'attuazione di ZERO WASTE ha permesso, tramite la sperimentazione e l'esperienza delle Associazioni coinvolte che scaturissero le "Linee Guida" di seguito riportate.

E' grazie alle esperienze maturate da Banco Alimentare dell'Umbria, da Caritas di Città di Castello, dall'A.d.V. Il Samaritano di Perugia che, nel periodo di sperimentazione del Progetto compreso tra Ottobre 2013 e Febbraio 2014, le competenze e conoscenze messe in campo dalle Associazioni insieme alla funzione di coordinamento svolta dal CESVOL di Perugia hanno reso possibile la redazione di questo strumento operativo.



Zero Sprechi
100% Solidarietà e Ambiente

Progetto ZERO WASTE Linee guida GMP

Rev. 0 – 27/03/2014

Pagina 3 di 29

Il gruppo di lavoro costituito dai partner ha ritenuto opportuno provvedere alla redazione di Linee guida mettendo a disposizione delle associazioni che intendono avviare iniziative di raccolta e distribuzione gratuita di alimenti e bevande a favore di indigenti, uno strumento operativo che consentisse alle stesse di operare garantendo un comportamento corretto e responsabile nei confronti di donatori e beneficiari.

Tutte le Associazioni di Volontariato, che abbiano per statuto tra i loro fini associativi la **“raccolta e distribuzione gratuita, a fini benefici, di alimenti e bevande a favore degli indigenti”** e che vorranno adottare ed applicare questo strumento, in attesa che vengano pubblicate specifiche “Linee Guida” nazionali approvate dall’Unione Europea, potranno avere la sicurezza di perseguire il loro scopo in modo corretto e responsabile.

L’applicazione pratica e l’interpretazione delle norme indicate in premessa alle “Linee Guida”, sono state oggetto di verifica con i dirigenti della ASL 1 dell’Umbria che, su invito del CESVOL di Perugia hanno prestato la loro preziosa collaborazione nell’analisi delle procedure e delle buone pratiche da mettere in atto.

Le recenti normative, introdotte nel settore alimentare al fine di favorire la raccolta e distribuzione gratuita di alimenti e bevande a scopi benefici a vantaggio di persone in condizione di indigenza, permettono alle Associazioni di Volontariato iscritte negli appositi Registri Regionali di essere equiparate, in queste attività, al consumatore finale in deroga alla normativa vigente.

Ciò significa che l’attività di raccolta e distribuzione di alimenti e bevande può essere svolta, in questi specifici casi, dalle A.d.V. senza che siano soggette al controllo degli organi preposti e che il dotarsi e l’applicare “Linee guida” specifiche (utili a prevenire gli eventuali rischi derivanti da possibili contaminazioni degli alimenti raccolti e distribuiti) permette alle stesse A.d.V. di effettuare una corretta assunzione di responsabilità che è, peraltro, implicitamente insita nelle attività volontaristiche intraprese.

Le “Linee Guida”, che le Associazioni che intendano aderire al Progetto ZERO WASTE potranno adottare, rappresentano pertanto le indicazioni per l’applicazione di “buone pratiche” di comportamento (GMP in termine tecnico, che tradotto dall’inglese significa *buone pratiche di lavorazione*) necessarie a svolgere la distribuzione di alimenti e bevande ad indigenti e sono le prassi ottimali da mettere in atto per rispondere alle necessità delle organizzazioni di volontariato di migliorare le proprie conoscenze e competenze ai fini di una gestione corretta degli alimenti distribuiti, a garanzia dei donatori e dei beneficiari finali.



Zero Sprechi
100% Solidarietà e Ambiente

Progetto ZERO WASTE Linee guida GMP

Rev. 0 – 27/03/2014
Pagina 4 di 29

Indice:

- *Premessa* *pag. 5*
- *Riferimenti normativi* *pag. 6*
- *Parte prima – Revisione e aggiornamenti* *pag. 7*
- *Riferimenti associativi* *pag. 8*
- *Parte seconda - Campo di applicazione delle GMP e procedure* *pag. 10*
- *Scheda di pulizia e disinfezione* *pag. 14*
- *Igiene della persona* *pag. 17*
- *Allegati* *pag. 18*

Procedura di qualifica dei fornitori

- A) Accordo donatore – associazione
- A.1) Elenco prodotti da ritirare
- B) Autocertificazione
- C) Dichiarazione
- D) Schema elenco fornitori
- E) Schema organigramma incaricati
- F) Schema elenco beneficiari



Zero Sprechi
100% Solidarietà e Ambiente

Progetto ZERO WASTE Linee guida GMP

Rev. 0 – 27/03/2014

Pagina 5 di 29

PREMESSA

Prodotti da recuperare e distribuire gratuitamente.

Nella distribuzione gratuita *a fini di beneficenza, agli indigenti* di beni alimentari le categorie trattate sono quelle dei prodotti confezionati non deperibili e prodotti ortofrutticoli, oppure quelle categorie merceologiche di prodotti, a basso e medio rischio per la sicurezza igienica, più adatti per chi fa redistribuzione a persone, famiglie o strutture assistenziali.

Cosa chiede la normativa per poter svolgere l'attività in oggetto.

Sulla base del Reg. CE n. 852 del 2004 art. 8, della legge 25.06.2013 n. 155, e dell'art. 1 comma 236 della Legge 27 dicembre 2013, n.147 “Disposizioni per la formazione del bilancio annuale e pluriennale dello Stato (Legge di stabilità 2014)” che **equipara le organizzazioni riconosciute non lucrative di utilità sociale ai sensi dell'articolo 10 del decreto legislativo 4 dicembre 1997, n. 460, e successive modificazioni, che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari all'uso domestico privato** (...) e che prescrive che “Le organizzazioni riconosciute non lucrative di utilità sociale ai sensi dell'articolo 10 del decreto legislativo 4 dicembre 1997, n. 460, e successive modificazioni, che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, ceduti dagli operatori del settore alimentare, inclusi quelli della ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica, nonché i citati operatori del settore alimentare che cedono gratuitamente prodotti alimentari devono garantire un corretto stato di conservazione, trasporto, deposito e utilizzo degli alimenti, ciascuno per la parte di competenza. Tale obiettivo è raggiunto anche mediante la predisposizione di specifici manuali nazionali di corretta prassi operativa in conformità alle garanzie speciali previste dall'articolo 8 del regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, e successive modificazioni, validati dal Ministero della salute.” ed in considerazione del parere espresso dall'assessorato alla Sanità della Regione Umbria che, in assenza di “specifici manuali nazionali di corretta prassi operativa” invita a dotarsi delle relative GMP, di seguito sono indicati gli adempimenti necessari per svolgere l'attività di recupero e redistribuzione di prodotti alimentari anche con temporaneo stoccaggio degli stessi.

1. Notifica di registrazione all'autorità (D.I.A. o S.C.I.A.A.)

Non si applica in base a quanto indicato dall'art. 1 comma 236 della Legge 27 dicembre 2013, n.147 “Disposizioni per la formazione del bilancio annuale e pluriennale dello Stato (Legge di stabilità 2014)”.

2. Predisporre locali e attrezzature idonei

Nelle GMP si dichiara che sono rispettati i requisiti richiesti dal Reg. CE 852/2004 relativamente agli aspetti strutturali e delle attrezzature dei locali e dei mezzi utilizzati (es. locali puliti ed in buone condizioni, disponibilità di servizi igienici e lavabi per il personale, locali idonei ad evitare accumuli di sporco, mezzi idonei ad evitare l'ingresso e la presenza di infestanti, pulizia di locali ed attrezzature, uso di attrezzature e materiali che possano evitare le contaminazioni, ecc...) e di altri prerequisiti previsti dalla norma (es. corretta



Zero Sprechi
100% Solidarietà e Ambiente

Progetto ZERO WASTE Linee guida GMP

Rev. 0 – 27/03/2014

Pagina 6 di 29

procedura di smaltimento dei rifiuti, modalità di approvvigionamento dell'acqua potabile, igiene del personale, formazione del personale, corrette procedure di conservazione dei prodotti, ecc...).

3. Predisporre delle Linee guida indicando le GMP adottate

Con riferimento all'art. 8 del Regolamento CE 852/2004, alla legge 25.06.2013 n. 155 ed all'art. 1 comma 236 della Legge 27 dicembre 2013, n.147 si descrivono di seguito le GMP adottate.

4. Predisporre un sistema di rintracciabilità

La rintracciabilità dei prodotti raccolti e distribuiti viene garantita predisponendo un idoneo sistema di qualifica dei fornitori ed un elenco dei beneficiari oltre alla registrazione, in un sistema informatizzato, delle entrate e uscite della merce.

5. Effettuare azioni di formazione/informazione

Relativamente alle presenti Linee Guida, redatte in funzione del Progetto ZERO WASTE, le attività di formazione/informazione per i volontari coinvolti potranno essere realizzata a cura del CESVOL di Perugia su richiesta delle A.d.V. aderenti al Progetto stesso che ne ritenessero utile la realizzazione.

Riferimenti normativi

Normativa orizzontale

- Reg. CE n° 852 /2004- 853/2004 igiene dei prodotti alimentari
- D.G.R. n°613/2007 Applicazione reg. comunitario n° 852/2004
- *Reg. CE 178/2002 rintracciabilità di prodotti alimentari*
- Legge 25.06.2013 n. 155
- Art. 1 comma 236 della Legge 27 dicembre 2013, n.147

Normativa verticale

- *Linee Guida riferite alle GMP adottate.*



Zero Sprechi
100% Solidarietà e Ambiente

Progetto ZERO WASTE Linee guida GMP

Rev. 0 – 27/03/2014

Pagina 8 di 29

1. RIFERIMENTI ASSOCIATIVI

La **a.d.v.**, esplica, all'interno dei fabbricati siti in, via la seguente attività:

- a) raccolta, stoccaggio e distribuzione gratuita, a fini di beneficenza, di viveri (alimentari e bevande) e prodotti di altro genere, destinati ad indigenti.

L'a.d.v. in oggetto redige un apposito elenco dei beneficiari destinatari degli aiuti.

2. DESCRIZIONE DELLE ATTIVITA' DI DISTRIBUZIONE ALIMENTI E BEVANDE

Le attività relative al recupero, distribuzione (e relativa conservazione) di alimenti e bevande vengono realizzate nell'ambito dei servizi di assistenza offerti e svolti dalla **a.d.v. nell'ambito del Progetto ZEROWASTE** nei locali e con i mezzi di trasporto adibiti a tale scopo.

Gli alimenti e le bevande sono distribuite e conservate temporaneamente conformemente alle indicazioni previste dalla normativa vigente per il particolare tipo di utenza che fruisce del servizio offerto.

La distribuzione può essere effettuata **anche** avvalendosi di un servizio di consegna a domicilio effettuato secondo le modalità previste dalle Linee Guida.

I locali utilizzati devono garantire una facile ed adeguata pulizia, essere sufficientemente ampi, rispondenti a requisiti razionali sotto il profilo igienico-sanitario di microclima, aerazione, illuminazione, possibilmente con pareti e superfici facilmente lavabili e disinfettabili, **gli alimenti devono essere posti su scaffalature, mai poggiati direttamente sul pavimento**. I servizi igienici devono essere areati naturalmente o con sistemi meccanici e sempre tenuti in scrupolose condizioni di pulizia con asciugamani a perdere e sapone.

I depositi di bottiglie devono essere approntati in aree protette evitando che si determini insudiciamento durante lo stoccaggio o la giacenza in aree scoperte ove si possono determinare infestazioni o raccolta di sporcizia, muniti di dispositivi idonei ad evitare la presenza di roditori ed insetti ed adibiti esclusivamente agli usi cui sono destinati.

Devono essere provvisti di impianti, attrezzature ed utensili idonei e costruiti in modo da consentire la facile, rapida e completa pulizia. Devono essere dotati di depositi e magazzini attrezzati di apparecchi di refrigerazione idonei qualora la natura ed il tipo di conservazione lo rendano necessario.

Dovrebbero essere dotati di gabinetti in numero adeguato agli addetti che vi operano, dotati di acqua corrente potabile, di lavabo con erogazione a comando non manuale (a pedale, a ginocchio o fotocellula), con distributori di sapone ed asciugamani monouso o elettrici.

La **a.d.v.** provvede anche all'auto approvvigionamento di alimenti e bevande (deperibili e non deperibili) per la distribuzione gratuita agli indigenti, come ad es.: carni, verdure e frutta.

In questo caso il trasporto degli alimenti avviene secondo la seguente procedura:

gli alimenti vengono riposti, separatamente, all'interno di un contenitore isolante dotato di coperchio ed in grado, ove necessario, di mantenere la catena del freddo; gli alimenti



Zero Sprechi
100% Solidarietà e Ambiente

Progetto ZERO WASTE Linee guida GMP

Rev. 0 – 27/03/2014

Pagina 9 di 29

vengono così trasportati dal luogo di raccolta alla sede di distribuzione o stoccaggio mediante mezzo apposito o mediante l'autovettura privata dell'addetto dell'a.d.v..

L'autoveicolo, mantenuto in ottimali condizioni igienico sanitarie, raggiunge seguendo il tragitto più breve la sede di destinazione e **si evita di trasportare prodotti e merci non alimentari contemporaneamente agli alimenti**. Nel caso di trasporto di alimenti deperibili si provvede a mantenere la catena del freddo mediante l'uso di ghiaccio sintetico (siberini) e verificando con un termometro a sonda la temperatura di mantenimento dei prodotti (la verifica viene effettuata nei momenti di carico e scarico degli alimenti trasportati).

3. ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE

Per le attività specifiche di raccolta, stoccaggio e distribuzione di alimenti e bevande il RESPONSABILE è costituito da:..... (LEGALE RAPPRESENTANTE della a.d.v.)

Per l'organizzazione del personale della **a.d.v.**
addetto alle attività in oggetto vedere l'organigramma allegato alle Linee Guida.

4. ELENCO DELLE CATEGORIE DI PRODOTTI ALIMENTARI DISTRIBUITI

- Cereali e farine di provenienza nazionale ed estera.
- Olio extravergine di oliva di provenienza regionale, nazionale ed estera.
- Vini bianchi, rossi, rosati, passiti, liquorosi, spumanti, champagne di provenienza regionale, nazionale ed estera
- Distillati e liquori di provenienza nazionale ed estera.
- Bevande analcoliche di provenienza nazionale ed estera.
- Pesce di provenienza regionale, nazionale ed estera anche surgelato e/o congelato.
- Carni bovine, suine, ovine ed avicole di provenienza regionale, nazionale ed estera anche surgelate e/o congelate.
- Latte e derivati di provenienza regionale, nazionale ed estera.
- Salumi ed altri insaccati di provenienza regionale, nazionale ed estera.
- Uova di provenienza regionale e nazionale.
- Ortaggi e legumi di provenienza regionale e nazionale anche surgelati e/o congelati.
- Frutta di provenienza regionale, nazionale ed estera.
- Acqua minerale di provenienza regionale e nazionale.
- Omogeneizzati di provenienza regionale, nazionale ed estera.



PARTE SECONDA

CAMPO DI APPLICAZIONE delle GMP

Lo scopo di queste Linee Guida è di fornire le indicazioni per le buone pratiche (GMP) che la **a.d.v.** deve seguire nell'ambito del Progetto ZEROWASTE per soddisfare i requisiti di legge.

L'Associazione **a.d.v.** gestisce la raccolta, lo stoccaggio e la distribuzione di due tipologie di alimenti:

- Alimenti confezionati non deperibili: scatolame, latte uht, succhi di frutta sterilizzati, alimenti secchi, pane, prodotti da forno, salumi stagionati. In generale i prodotti per i quali non sia richiesta la conservazioni in condizioni refrigerate.
- Alimenti deperibili a basso rischio: ortofrutta fresca, ortofrutticoli non porzionati e destinati al lavaggio prima del consumo.

Non viene eseguita alcuna preparazione, trasformazione o lavorazione degli alimenti.

Non sono recuperati e distribuiti alimenti quali: alimenti deperibili ad alto rischio confezionati e non; carne fresca, pesce fresco, salumi cotti, latte fresco, prodotti freschi a base di uova, surgelati in generale; gastronomia pronta: pasti rimasti da mense, cibi da rosticceria pronti al consumo; prodotti non provenienti da operatori del settore alimentare (ad uso domestico) tipo: cacciagione, conserve fatte in casa, avanzi di feste ricevimenti ecc; cibi che presentano evidenti segni di alterazione (colore, odore, consistenza) o contaminazioni.

Responsabilità nell'ambito dell'applicazione delle GMP indicate.

Responsabile del recepimento e dell'applicazione delle Linee Guida è il/la sig./sig.ra Legale Rappresentante dell'**a.d.v.** o suo delegato.

Il Responsabile dell'applicazione delle GMP:

- ✓ presiede alla corretta applicazione di quanto previsto nelle Linee Guida;
- ✓ provvede alle opportune revisioni delle Linee Guida ed eventuali modifiche;
- ✓ gestisce tutta la documentazione relativa all'attività in oggetto e ne cura l'archiviazione dei documenti.

Attua o provvede al controllo dell'attuazione delle procedure previste per:

la qualifica dei fornitori; il ricevimento, la conservazione, la distribuzione e la rintracciabilità delle derrate alimentari; la pulizia dei locali in cui si svolge l'attività; l'igiene personale degli addetti; l'aggiornamento dell'elenco beneficiari tramite:

- richiesta e raccolta dell'autocertificazione del fornitore in materia di igiene e sicurezza degli alimenti a garanzia dell'applicazione, da parte del fornitore, del metodo HACCP;
- diffusione delle presenti Linee Guida e delle procedure di pulizia e di igiene personale in esse contenute al personale addetto;



Zero Sprechi
100% Solidarietà e Ambiente

Progetto ZERO WASTE Linee guida GMP

Rev. 0 – 27/03/2014
Pagina 11 di 29

- verifica a campione della condizione igienica del mezzo di trasporto, dei contenitori usati per il trasporto e dell'assenza di promiscuità tra alimenti non confezionati e altri materiali eventualmente trasportati.



Zero Sprechi
100% Solidarietà e Ambiente

Progetto ZERO WASTE Linee guida GMP

Rev. 0 – 27/03/2014
Pagina 12 di 29

Procedura di qualifica fornitori per la raccolta e distribuzione dei beni donati

SCOPI: questa procedura mira a creare gradualmente una lista di fornitori aventi caratteristiche di affidabilità tali da assicurare che i prodotti raccolti da distribuire gratuitamente siano conformi alle condizioni di igienicità e salubrità prescritte dalla Legge e che le modalità di trasporto garantiscano il mantenimento di tali condizioni dalla partenza fino all'arrivo e a stabilire gli accordi di collaborazione tra **a.d.v.** e donatori.

CAMPO DI APPLICAZIONE: la procedura viene applicata a:

- ogni fornitore di prodotti alimentari (azienda agricola, industria alimentare, ecc..)
- con cui vi sia un accordo di fornitura diretta;
- ogni grossista da cui si ottengano forniture di più prodotti alimentari di diversa provenienza.

METODO: 1) ACCORDO DI COLLABORAZIONE A SCOPO DI BENEFICENZA;
2) AUTOCERTIFICAZIONE ai sensi del DPR 28 DICEMBRE 2000 n. 445 art. 46;
3) DICHIARAZIONE ai sensi dell'art. 13, decreto legislativo 4 dicembre 1997, n. 460;
4) REDAZIONE della lista dei fornitori.

Procedura di raccolta e distribuzione alimenti e bevande

Raccolta/ricevimento e Distribuzione

Queste fasi, rapportate alla raccolta e distribuzione di alimenti e bevande a scopo benefico, sono molto importanti ai fini della sicurezza sulla salute dei beneficiari. Infatti gli alimenti distribuiti possono essere resi pericolosi, ad esempio: da una conservazione errata o dalla contaminazione per contatto (detta crociata) tra gli alimenti già pronti per la distribuzione ed utensili, contenitori o corpi insudiciati e contaminati.

E' buona pratica effettuare alcuni controlli base degli alimenti e delle bevande ricevuti, sia al momento della raccolta che in quello della distribuzione.

Controlli da effettuare:

- verifica della corrispondenza qualitativa e quantitativa tra ordine emesso e merce ricevuta;
- corrispondenza tra quanto donato e ricevuto da parte dei fornitori con il rispetto della normativa vigente;
- verifica sensoriale dell'integrità delle confezioni degli alimenti ricevuti;
- verifica delle date di scadenza, dei termini minimi di conservazione e delle etichette;
- verifica sensoriale dell'idoneità delle caratteristiche organolettiche e merceologiche degli alimenti ricevuti;
- eliminazione o restituzione al fornitore delle suddette derrate non conformi;
- verifica giornaliera dello stato ottimale di conservazione degli alimenti e bevande stoccate provvedendo all'eventuale eliminazione di alimenti e bevande non più conformi (superamento della data di scadenza, non integrità delle confezioni,



Zero Sprechi
100% Solidarietà e Ambiente

Progetto ZERO WASTE Linee guida GMP

Rev. 0 – 27/03/2014
Pagina 13 di 29

- alterazione dello stato organolettico) o al loro stoccaggio in apposito spazio separato in attesa di reso o eliminazione;
- verifica della condizione igienica del mezzo di trasporto, dei contenitori usati per il trasporto e dell'assenza di promiscuità tra alimenti non confezionati e altri materiali eventualmente trasportati (modalità di verifica: controllo a campione);
 - controllo delle temperature del mezzo di trasporto per gli alimenti refrigerati (modalità di verifica controllo a campione);
 - controllo giornaliero della temperatura dei refrigeratori usati per la conservazione di alimenti deperibili, congelati e surgelati in rispetto a quanto previsto dalle Linee Guida, registrando in apposita scheda i valori rilevati;
 - **provvedere alla distribuzione dei prodotti con Termine Minimo di Conservazione (cioè i prodotti che riportano sulla confezione la seguente dicitura: da consumarsi preferibilmente entro...) nel termine massimo di 3 mesi dalla data indicata sulle confezioni e mantenendo memoria** (ad es. tramite applicazione di etichette autoadesive che riportano il termine dei 3 mesi) **della data riportata sulle confezioni originali** (questo va fatto anche in caso di distribuzione di singole confezioni di prodotti, ricevuti in contenitori comprendenti diverse tipologie di alimenti o bevande confezionate). Per questi casi è bene sempre richiedere la dichiarazione dal produttore con specificata la scadenza del prodotto.

Procedura di pulizia

La pulizia è un importantissimo fattore da tenere presente. La pulizia è caratterizzata da operazioni di detersione, nelle quali si usano prodotti sgrassanti (detergenti o saponi) la cui azione è favorita dall'acqua calda e risciacquo, durante il quale l'uso di acqua corrente in abbondanza consente di allontanare il detergente con ogni residuo di materiale organico. Per avere però "igiene" non è sufficiente la sola pulizia. E' necessario eliminare per quanto possibile i microrganismi che certamente resistono all'acqua ed al sapone (un normale lavaggio "diluisce" la concentrazione dei microrganismi senza però ridurre in modo sensibile la carica batterica).

L'accurata pulizia delle superfici, tuttavia, può essere notevolmente ostacolata se opere murarie, superfici, pavimenti sono danneggiati, con crepe o sono realizzate con materiale non liscio ed impermeabile.

I rifiuti dovranno essere conservati in opportuni contenitori o nei cassonetti in modo da evitare molestie al vicinato, odori sgradevoli e presenza di roditori o altri animali.

Per quanto riguarda gli ambienti in cui avviene la conservazione temporanea degli alimenti prima della distribuzione e le attrezzature utilizzate, al fine di garantire l'igiene delle derrate alimentari, vengono attivate due principali operazioni di pulizia di seguito indicate:

- a) la detersione per l'asportazione dello sporco;
- b) la sanificazione per l'eliminazione dei microrganismi patogeni;

la prima azione è propedeutica alla seconda e possono essere utilizzati prodotti combinati, a duplice utilità.



Zero Sprechi
100% Solidarietà e Ambiente

Progetto ZERO WASTE Linee guida GMP

Rev. 0 – 27/03/2014
Pagina 14 di 29

DESCRIZIONE DELLE PROCEDURE DI PULIZIA

Azioni da compiere

- 1) rimozione dei rifiuti;
- 2) pulizia delle superfici di lavoro;
- 3) pulizia delle attrezzature;
- 4) pulizia degli utensili;
- 5) pulizia dei pavimenti e delle pareti.

Le operazioni di pulizia vengono attuate secondo gli schemi indicati nelle schede che prevedono:

- a) frequenza dell'operazione;
- b) modalità di preparazione alla pulizia (smontaggio attrezzature, rimozione residui);
- c) materiali da utilizzare;
- d) modalità di esecuzione della pulizia (manuale, con attrezzature specifiche come aspirapolvere).

SCHEDE DI PULIZIA:

PULIZIA E DISINFEZIONE

Sono utilizzati i seguenti prodotti per la pulizia e sanificazione:

- detergenti
- disinfettanti
- altri.

Le operazioni di pulizia e disinfezione avvengono con la cadenza riportata di seguito e si effettuano nei locali indicati utilizzati per la conservazione delle derrate alimentari prima della distribuzione.

CHECK LIST DI VERIFICA PULIZIA

- Polvere:
- controllare che i mobili ed arredi siano stati ben spolverati e guardare sotto i mobili, sedie per verificare la presenza di polvere o altro.
- Mobilio:
- controllare che non sia scalfito, che non presenti macchie e che le carte nei cassetti siano in ordine e pulite.
- Finestre:
- controllare la pulizia dei vetri e l'efficienza delle chiusure.
- Lampade:
- controllare che siano spolverate e le lampadine funzionanti.
- Maniglie:
- Controllare che siano lucide e funzionanti.
- Cestini portarifiuti:
- Controllare che siano vuotati.



Zero Sprechi
100% Solidarietà e Ambiente

Progetto ZERO WASTE Linee guida GMP

Rev. 0 – 27/03/2014

Pagina 15 di 29

SCHEDA DI PULIZIA E DISINFEZIONE

FREQUENZA	AREA	OPERAZIONE
SETTIMANALE	EMPORIO E MAGAZZINO	
	pareti lavabili	Lavare con detergente neutro e disinfettante a base di sali di ammonio quaternario.
	lavelli e vasche	Disincrostare con disincrostante acido
	vetri e finestre	Lavare con detergente neutro
	SERVIZI IGIENICI	
	rubinetterie e sanitari	Disincrostare con disincrostante acido
	pareti e piastrelle	Lavare con detergente neutro e disinfettante a base di sali di ammonio quaternario
	vetri e finestre	Lavare con detergente neutro
	SPAZI COMUNI	
	vetri e finestre	Lavare con detergente neutro
	MAGAZZINO DEI PRODOTTI PER LA SANIFICAZIONE DEGLI AMBIENTI	
	Pavimenti	Lavare con detergente neutro e disinfettante a base di sali di ammonio quaternario
	MAGAZZINO DELLE DERRATE ALIMENTARI	
	Pavimenti	Lavare con detergente neutro e disinfettante a base di sali di ammonio quaternario.
	RIFIUTI	
	Contenitore con coperchio	Lavare con detergente neutro e disinfettante a base di sali di ammonio quaternari (una volta asportato il sacchetto)
	MENSILE	EMPORIO E MAGAZZINO
Plafoniere		Lavare con detergente neutro
Soffitto e pareti		Deragnatura
MAGAZZINO DELLE DERRATE ALIMENTARI		
Plafoniere		Lavare con detergente neutro
Soffitto e pareti		Deragnatura
MAGAZZINO DEI PRODOTTI PER LA SANIFICAZIONE DEGLI AMBIENTI		
Plafoniere		Lavare con detergente neutro
Soffitto e pareti		Deragnatura
SERVIZI IGIENICI		
Vetri	Detergente a base alcolica	
Plafoniere	Lavare con detergente neutro	



Zero Sprechi
100% Solidarietà e Ambiente

Progetto ZERO WASTE Linee guida GMP

Rev. 0 – 27/03/2014
Pagina 16 di 29

ACQUA POTABILE:

L'acqua potabile per le operazioni complementari è attinta mediante acquedotto pubblico. Si allega copia del contratto di allaccio o delle bollette di utenza.

SMALTIMENTO DEI RIFIUTI

I rifiuti vengono allontanati con cadenza giornaliera e scaricati negli appositi cassonetti.

CONTROLLO DEI RODITORI E DI ALTRI ANIMALI INDESIDERATI

Nei locali dove vengono distribuite derrate alimentari o dove vengono stoccate, se viene evidenziato il rischio elevato di contaminazione da insetti, roditori, ecc. si dovrà provvedere ad effettuare un programma di disinfestazione e derattizzazione che sarà affidato a ditta specializzata. Sarà necessario che la ditta provveda a:

Derattizzazione:

I roditori sono dei veicoli importanti di trasmissione di malattie all'uomo, visti i numerosi microrganismi (batteri, virus, parassiti) che possono portare. La trasmissione può avvenire per contatto diretto dell'animale con acque, derrate o rifiuti.

Eventuali morsi possono causare seri danni alla salute dei lavoratori o danneggiare prodotti e cavi elettrici.

Azioni di lotta indiretta

- Predisporre griglie o coperchi (tombini, pozzetti, finestre, ecc.) per proteggere le aperture dei locali;

Azioni di lotta diretta

Eseguire una mappatura dei luoghi a rischio di entrata o provenienza;

Il piano di derattizzazione che può venire applicato sarà documentato come segue:

- planimetria con localizzazione delle esche;
- data di posizionamento delle esche;
- annotazioni relative al monitoraggio delle esche (data di effettuazione e risultati);
- caratteristiche tecniche e tossicologiche dei prodotti (copia delle etichette).

Disinfestazione:

Gli insetti rappresentano un pericolo importante in quanto possono: contaminare direttamente gli alimenti crudi, veicolare microrganismi patogeni.

Possono essere volanti (mosche, zanzare, vespe, tarme, ecc.) e striscianti (scarafaggi, formiche, ecc.).

Per quanto riguarda la lotta agli insetti, vengono applicate delle barriere di tipo fisico, costituite da reti metalliche con telaio, fissate alle finestre. Oltre alle barriere di tipo fisico si possono utilizzare, nei locali dedicati: insetticidi, trappole a cattura o trappole luminose posizionate lontano dalle linee di lavorazione, al di sopra della porta di ingresso.

GESTIONE DELLA BIANCHERIA

Le "divise" personali da lavoro vengono lavate a cura dei singoli addetti, ogni qualvolta si renda necessario. Il controllo della cura e della pulizia delle "divise" viene effettuato da ciascun volontario addetto al servizio. Ogni giorno il personale è tenuto ad indossare una "divisa" pulita e lavata.



Zero Sprechi
100% Solidarietà e Ambiente

Progetto ZERO WASTE Linee guida GMP

Rev. 0 – 27/03/2014
Pagina 17 di 29

Igiene della persona

Il responsabile per l'applicazione delle GMP, attraverso la corretta istruzione del personale addetto, assicura il rispetto della buona prassi igienica da parte di tutti gli operatori che partecipano alle attività di distribuzione e conservazione di alimenti e bevande nell'ambito del Progetto già indicato.

A tal fine ha provveduto a formare/informare i collaboratori addetti, nonché a distribuire loro una copia delle prescrizioni sull'igiene del personale.

Per quanto riguarda i corsi di formazione, la **a.d.v.** provvede, se lo ritiene necessario, alla formazione/informazione dei propri addetti in merito alle principali problematiche igienico-sanitarie, sulla conservazione e preparazione degli alimenti e sulle metodologie e tecniche di pulizia anche in collaborazione con il CESVOL di Perugia.

Igiene della persona

Il corpo può essere fonte di contaminazione del cibo, specie quando si è a contatto con gli alimenti. Alcune fonti di contaminazione possono essere così individuate:

- pelle e superficie delle mani
- occhi, naso, orecchie e gola
- feci

I microrganismi non si spostano da soli e, per giungere sugli alimenti, vi devono arrivare mediante l'utilizzazione delle mani (la pelle, al microscopio, risulta spesso tappezzata da germi). Occorre quindi, come sempre, lavare accuratamente le mani prima di iniziare qualsiasi tipo di attività con gli alimenti e fare in modo che il personale si uniformi bene ad alcuni importanti accorgimenti:

- Capelli corti, unghie tagliate, mani sempre pulite, barba rasata.
- Vestiario sempre pulito ed in ordine.
- No pantaloni corti e maglie senza maniche.
- Ferite o lesioni alle mani ben protette mediante utilizzo di guanti monouso.

Igiene del comportamento

Durante l'attività in oggetto è opportuno tenere il seguente comportamento:

- Non starnutire, tossire o soffiare sugli alimenti.
- Non pulirsi le mani sugli abiti da lavoro.
- Pulizia del cavo orale e dei denti.
- Evitare di fumare durante il lavoro.
- Non masticare gomma americana.
- Non mangiare o bere durante il lavoro.
- Non toccarsi il naso, i capelli, i baffi o altre parti del corpo durante il lavoro.
- Pulirsi e disinfettarsi sempre le mani e soprattutto dopo la toilette.
- Toccare il meno possibile con le mani i diversi cibi confezionati ed usare sempre utensili appropriati per gli alimenti non confezionati (es. frutta, verdura, ecc..).



Zero Sprechi
100% Solidarietà e Ambiente

Progetto ZERO WASTE Linee guida GMP

Rev. 0 – 27/03/2014
Pagina 18 di 29

- Non lasciare troppo tempo gli alimenti freschi a temperatura ambiente e coprirli con fogli di carta, alluminio, coperchi a tenuta ermetica.
- In caso di contenitori sovrapposti evitare che i fondi di quelli sovrastanti contaminino gli alimenti contenuti in quelli sottostanti.
- Evitare la contaminazione microbica crociata tra un alimento e l'altro in tutte le fasi di raccolta e distribuzione degli alimenti e delle bevande.
- Proteggere gli alimenti da insetti o roditori.
- Avvisare i superiori di sintomi di eventuali malattie respiratorie (tosse, espettorato, ecc.) e dell'intestino (diarrea, ecc.)
- Controllare lo stato igienico degli alimenti.

Gestione del magazzino - rifornimento alimenti

* alimenti confezionati

- Controllare l'etichetta che indica la natura del prodotto, la quantità e qualità, l'origine, la provenienza, la data di scadenza.
- Verificare che i contenitori siano integri, le scatole non presentino rigonfiamenti, nei preparati sottovuoto non vi sia stata penetrazione di aria.

* alimenti sfusi

- Tutte le carni, pesci, molluschi, latticini, salumi crudi affettati e salumi cotti vanno rigorosamente tenuti a temperatura di frigorifero.

Tracciabilità dei prodotti raccolti e distribuiti

E' buona pratica provvedere ad adottare un sistema di rintracciabilità dei prodotti raccolti e distribuiti.

Ciò si può realizzare conservando i documenti di consegna che accompagnano i beni ricevuti (es.: documento di trasporto "d.d.t.", ricevuta di ricevimento/raccolta merce, ecc..) e **tenendo un elenco/registro, aggiornato, dei beneficiari** cui gli stessi beni sono stati distribuiti.



ALLEGATO A

ACCORDO DI COLLABORAZIONE A SCOPO DI BENEFICENZA

Il presente accordo (di seguito anche "Accordo") è stipulato in [●], in data [-], tra:

..... [-] (di seguito anche "Associazione")
con sede legale in [-], Via [-] n. [-], C.F. [•], in persona del legale rappresentante pro tempore, autorizzato alla sottoscrizione del presente accordo in forza di [●]

e

PDV e/o catena GDO (di seguito anche[-].....), con sede legale in.....,
capitale sociale di Euro [●], Registro Imprese di....., codice fiscale e partita iva
n°....., in persona di [-], direttore dell'ipermercato di [-], autorizzato alla
sottoscrizione del presente accordo in forza di [●]

di seguito congiuntamente le "Parti"

Premesso che

- A. L'Associazione con sede legale in
....., Via, C.F. [-], persegue
finalità di solidarietà sociale (**ogni associazione deve inserire la propria
mission**); l'Associazione è un'associazione non lucrativa
di utilità sociale di diritto ai sensi dell'art.10 del D.Lgs 460/97, in quanto
associazione di volontariato di cui alla legge n. 266/91, iscritta nel registro istituito
della regione [-] come da documento allegato sub lettera A bis al presente accordo.
- B. PDV e/o catena GDO ha manifestato l'intenzione di cedere gratuitamente a scopo
di beneficenza all'Associazione, ai sensi della normativa
vigente, beni di varia natura, prevalentemente derrate alimentari ancora
commestibili, ma ritenute non più commercializzabili nei termini, con le modalità ed
alle condizioni di seguito indicate.



Progetto ZERO WASTE Linee guida GMP

Convengono e stipulano quanto segue

1. **Premesse e allegati.**

1.1. Le premesse e gli allegati costituiscono parte integrante dell'Accordo.

2. **Oggetto.**

2.1 Il presente Accordo disciplina la cessione gratuita da PDV e/o GDO all'Associazione e la correlata attività di ritiro da parte dell'Associazione delle derrate prevalentemente alimentari ancora commestibili, ma ritenute non più commercializzabili, che metterà a disposizione ai sensi e per gli effetti dell'art. 6, comma 15, della legge n. 133 del 13 maggio 1999 ed art. 13 commi 2 e 3 del D.Lgs 460/97, per esclusive finalità di beneficenza.

2.2 La periodicità ed il numero delle cessioni nonché la tipologia e la quantità dei prodotti oggetto di cessione saranno determinate nel rispetto del presente accordo e degli obblighi stabiliti dalla legge.

2.3 Il presente Accordo non ha carattere di esclusiva tra le Parti.

3. **Procedura operativa.**

3.1 **Prodotti ritirabili.** I prodotti che possono essere ceduti da PDV e/o GDO all'Associazione e da questo ritirati ai sensi del presente Accordo sono esclusivamente quelli indicati nelle Linee guida della A.d.V., alla quale si rinvia per tutti gli aspetti procedurali non espressamente disciplinati dal presente Accordo.

3.2 **Enti incaricati del ritiro.** Al ritiro dei prodotti messi a disposizione da provvederà direttamente l'Associazione L'Associazione si impegna a fornire a PDV e/o GDO, per ciascuna cessione, un elenco aggiornato degli incaricati per il ritiro.

3.3 **Ritiro dei prodotti.** I prodotti oggetto di cessione saranno messi a disposizione dell'Associazione o degli incaricati presso PDV e/o GDO. L'Associazione o gli incaricati dovranno provvedere, a loro completa cura e spese, al ritiro. Saranno a cura e a spese dell'Associazione o degli incaricati anche le operazioni di carico sull'automezzo adibito al trasporto.



Progetto ZERO WASTE Linee guida GMP

Rev. 0 – 27/03/2014
Pagina 21 di 29

3.4 **Documenti contabili e fiscali.** Al momento del ritiro dei prodotti, verrà consegnato all'Associazione o all'incaricato il documento di trasporto (DDT), intestato all'Associazione con la causale "Prodotti ceduti gratuitamente ai sensi dell'art. 6, comma 15, della legge n. 133/99" e la descrizione della natura, qualità e quantità dei beni ceduti. l'Associazione rilascerà:

- dichiarazione sostitutiva di atto notorio, come da allegato B delle Linee guida, attestante la corrispondenza della natura, qualità e quantità dei prodotti ricevuti, con quanto indicato nel DDT entro 30 giorni dalla data di emissione dello stesso DDT, se trasmesso anche in formato elettronico.
- dichiarazione sostitutiva di atto notorio, come da allegato B delle Linee guida, attestante la corrispondenza della natura, qualità e quantità dei prodotti ricevuti, con quanto indicato nel DDT entro 60 giorni dalla data di emissione dello stesso DDT se in formato solo cartaceo.
- dichiarazione, come da allegato C delle Linee guida, attestante l'obbligo di utilizzare direttamente i beni ricevuti in conformità alla proprie finalità istituzionali, consistenti ine di aiuto a tutte le persone in stato di bisogno.

3.5 **Verifiche sui prodotti.** Al momento del ritiro dei prodotti il personale dell'Associazione, congiuntamente al personale di [·] verificherà la corrispondenza della natura, qualità e quantità dei prodotti ricevuti con quanto indicato nel DDT e la loro corretta conservazione come previsto dalle Linee guida. L'esito positivo di tale verifica sarà attestato dal timbro, firma e data apposti dal personale dell'Associazione e dal personale di [·] sul DDT. Eventuali discordanze o anomalie dovranno essere immediatamente comunicate all'Associazione I prodotti che, a seguito delle verifiche effettuate, non risultano conformi a quanto indicato nel DDT o non risultano correttamente conservati non possono essere ritirati, con conseguente modifica del DDT.

4. **Obblighi dell'Associazione**



Zero Sprechi
100% Solidarietà e Ambiente

Progetto ZERO WASTE Linee guida GMP

Rev. 0 – 27/03/2014
Pagina 22 di 29

4.1 In forza del presente Accordo l'Associazione si impegna a:

- utilizzare direttamente i beni ricevuti in conformità alle proprie finalità istituzionali, consistenti e di aiuto a tutte le persone in stato di bisogno.
- garantire che le derrate ricevute vengano distribuite gratuitamente ed esclusivamente per fini di solidarietà sociale;
- manlevare [-] da ogni responsabilità derivante da eventuali danni cagionati a terzi dai soggetti incaricati per il ritiro dei beni;
- manlevare [-] da ogni eventuale danno cagionato ai fruitori delle derrate ritirate presso il *p/v* ad insegna [-] in esecuzione del presente accordo, salvo che il danno derivi dal mancato adempimento di [-] ad uno degli obblighi previsti dal presente accordo, in particolare di quelli previsti dagli articoli 3 e 5.
- **5. Obblighi di[-].**

5.1 In forza del presente Accordo [-] si impegna a:

- cedere gratuitamente prodotti alimentari freschi che non abbiano superato preferibilmente i due giorni antecedenti la data di scadenza ed in stato di conservazione che li renda idonei al consumo;
- stoccare le derrate in aree predisposte per la raccolta ed idonee alla corretta conservazione delle stesse;
- non consegnare le derrate a soggetti diversi dall'Associazione e/o dagli incaricati;

6. Efficacia.

- 6.1 L'Accordo ha durata di anni uno a partire dalla data della sottoscrizione.
- 6.2 L'Accordo si rinnoverà tacitamente di anno in anno, salvo disdetta da comunicare all'altra parte trenta giorni prima della scadenza con Raccomandata A/R.
- 6.3 Ciascuna delle Parti avrà diritto di recedere in qualsiasi momento con preavviso scritto inviato all'altra parte di trenta giorni.
- 6.4 Qualora l'Associazione cessasse per qualsiasi causa l'attività, il presente Accordo cesserà di essere efficace tra le Parti.



Zero Sprechi
100% Solidarietà e Ambiente

Progetto ZERO WASTE Linee guida GMP

Rev. 0 – 27/03/2014
Pagina 23 di 29

7. **Disposizioni generali.**

7.1 **Modifiche contrattuali.** Qualsiasi modifica all'Accordo sarà valida e vincolante solo ove risulti da atto scritto firmato dalle Parti.

7.2 **Comunicazioni.** Qualsiasi comunicazione richiesta o consentita dalle disposizioni di questo Accordo, salvo che in esso sia diversamente stabilito, dovrà essere effettuata per iscritto e si intenderà efficacemente e validamente eseguita se effettuata con qualsiasi mezzo che ne attesti la ricezione ed indirizzata come segue:

(i) all'Associazione: [●]

7.3 **Tolleranza.** L'eventuale tolleranza di una delle Parti di comportamenti dall'altra posti in essere in violazione delle disposizioni contenute in questo Accordo non costituisce rinuncia ai diritti derivanti dalle disposizioni violate, né al diritto di esigere l'esatto adempimento di tutti i termini e di tutte le condizioni qui previste.

7.4 **Trattamento dei dati personali.** Ai sensi e per gli effetti del presente Accordo, le Parti sono ciascuna titolare autonoma con riferimento ai trattamenti dei dati personali di propria competenza connessi all'espletamento delle prestazioni ed attività regolare dello stesso. Le Parti si impegnano ad effettuare il trattamento dei dati personali di propria competenza nel rispetto delle disposizioni del D.Lgs. n. 196/2003 recante il Codice in materia di protezione dei dati personali. Ciascuna delle Parti si obbliga a manlevare e tenere indenne l'altra da ogni contestazione azione o pretesa avanzata da parte di soggetti interessati a causa del trattamento di dati personali effettuato in violazione delle citate disposizioni di legge.

8. **Foro esclusivo.**

8.1 Qualsiasi controversia relativa alla validità, efficacia, interpretazione ed esecuzione dell'Accordo sarà devoluta alla competenza esclusiva del Tribunale di [-] che applicherà la legge italiana.

Letto confermato e sottoscritto.

[Firme]



Zero Sprechi
100% Solidarietà e Ambiente

Progetto ZERO WASTE Linee guida GMP

Rev. 0 – 27/03/2014
Pagina 24 di 29

Allegato A.1

PRODOTTI RITIRABILI

- Frutta e verdura fresca
- Prodotti di quarta e quinta gamma
- Latte e panna
- Latticini (burro, formaggi, yogurt)
- Pane, pizza, focacce, prodotti da forno (senza creme)
- Prodotti gastronomici pre-confezionati
- Uova
- Affettati confezionati
- Pasta fresca e ripiena
- Bibite fresche (succhi di frutta)
- Carne e pesce fresco
- Surgelati
- Scatolame, prodotti secchi (es. rotture)

- Altri prodotti che l'Associazione è disponibile a ritirare
- Detersivi, igiene casa e personale



Zero Sprechi
100% Solidarietà e Ambiente

Progetto ZERO WASTE Linee guida GMP

Rev. 0 – 27/03/2014
Pagina 25 di 29

Allegato B

SU CARTA INTESTATA

AUTOCERTIFICAZIONE

(DPR 28 DICEMBRE 2000 n. 445 art. 46)

Cognome: nome:
Comune di nascita:; Prov.:
Data di nascita: Sesso:
Comune di attuale residenza: Prov.:
Indirizzo C.A.P.:
N. documento di riconoscimento: Carta identità rilasciata
dal Comune di il

dichiara sotto la propria responsabilità

ai sensi e per gli effetti del DPR n. 445/2000 art. 46 ed in virtù del disposto dell'art. 2 del D.P.R. 10 novembre 1997 n. 441:

- di essere il legale rappresentante dell'**Associazione** con sede legale in
- che la suddetta **Associazione** è O.N.L.U.S. così come previsto dal D. Lgs. 460/97;
- di ricevere dalla, a titolo di erogazione liberale, la merce che per natura, qualità e quantità risulta specificata nella fattura accompagnatoria N. data

Il sottoscritto è consapevole che:

- 1) il rilascio di false dichiarazioni è penalmente sanzionabile secondo quanto stabilito dall'art. 76 del D.P.R. N. 445/2000;
- 2) la falsità delle dichiarazioni comporta la decadenza dai benefici conseguiti a seguito di un provvedimento adottato sulla base delle stesse;

Si rilascia per gli usi consentiti dalla Legge.

Si allega: fotocopia del documento di identità n.....

Data

Il Dichiarante

.....



Zero Sprechi
100% Solidarietà e Ambiente

Progetto ZERO WASTE Linee guida GMP

Rev. 0 – 27/03/2014
Pagina 26 di 29

Allegato C

SU CARTA INTESTATA

Luogo, data

Spett.

Oggetto, DICHIARAZIONE AI SENSI DELL'ART. 13, DECRETO LEGISLATIVO 4
dicembre 1997, n. 460

L'Associazione onlus , che opera in conformità alla
proprie finalità istituzionali, consistenti in
..... e di aiuto a
tutte le persone indigenti compresi poveri ed emarginati, ai sensi dell'art. 13, Decreto
Legislativo 4 dicembre 1997 n. 460, attestante l'obbligo di utilizzare direttamente i beni
ricevuti e dell'art.1 comma 236 legge n.147 del 27/12/2013

DICHIARA

Che utilizzerà esclusivamente in conformità ai propri fini istituzionali i beni che la
Vostra Società ha erogato ed erogherà nell'anno

Cordiali saluti

Il Presidente

.....



**Zero Sprechi
100% Solidarietà e Ambiente**

Progetto

Zero Waste – Zero Sprechi 100% Solidarietà e Ambiente
per il recupero delle eccedenze alimentari
e dei beni invenduti a favore delle categorie sociali maggiormente bisognose