



Spett.le Associazione Rete città sane
presso la sede operativa della
presidenza nazionale Comune di Ancona
pec: info@pec.retecittasane.it

OGGETTO: Bando Oscar della Salute 2023 (progetti 2022)

Premio Nazionale Rete Città Sane – OMS
www.retecittasane.it

MODULO PRESENTAZIONE PROGETTO

Titolo del progetto	IMPLEMENTAZIONE UTILIZZO PRODOTTI BIOLOGICI NELLE MENSE SCOLASTICHE
Ente proponente	COMUNE DI RAGUSA
Referente del progetto	nome Patrizia cognome Calabrese Responsabile Servizio Pubblica Istruzione Indirizzo via Mario Spadola, 56 telefono 0932-676870 e-mail p.calabrese@comune.ragusa.it
Città in cui ha avuto luogo il progetto	RAGUSA
n. abitanti del Comune	73.160
Durata del progetto: Esprimere la durata in mesi	n.9 mesi (periodo attività didattica)
Descrizione di sintesi del progetto. (Massimo 30 righe) la descrizione deve comprendere anche la metodologia di progettazione	<p>Il progetto nasce con l'obiettivo di offrire agli utenti un servizio di Refezione scolastica improntato sulla Qualità, con introduzione di prodotti con certificazione biologica, Dop, IGP, e sulla Sostenibilità, proponendo sia in sede di produzione dei pasti (prodotti a km 0, convenzioni con produttori locali e regionali) che di somministrazione (scodellamento nelle sedi scolastiche con utilizzo di stoviglie e posate in materiale riutilizzabile, e conseguente ritiro e lavaggio giornaliero) soluzioni a basso impatto ambientale e plastic free.</p> <p>A garanzia della qualità, a partire dal capitolato di gara per l'affidamento del servizio di mensa scolastica, sono stati introdotti requisiti stringenti sulla tipologia di derrate da utilizzare nei menù, in osservanza ai requisiti stabiliti dai nuovi Criteri Minimi Ambientali (CAM) approvati con DM del 10 marzo 2020 (G.U. n. 90 del 04/04/2020) per i servizi di Ristorazione collettiva e Fornitura di derrate alimentari; privilegiando in sede di offerta tecnica i progetti delle ditte offerenti la maggiore percentuale di introduzione di derrate biologiche e/o Dop, IGP, a km zero.</p> <p>Il menù proposto stilato da nutrizionisti/dietisti designati dall'affidatario e sottoposto al vaglio della competente Asp/Sian, segue le indicazioni generali fornite, oltre che dai vigenti CAM, dalle tabelle ministeriali in vigore (- Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica del 29.04.2010), Le portate somministrate sono il più possibile aderenti al calendario di stagionalità di frutta, verdura e ortaggi, con somministrazioni di piatti della tradizione locale in occasione di festività o ricorrenze per diffondere e valorizzare la cucina locale e regionale.</p>

	<p>La nuova modalità di somministrazione, che ha superato i precedenti pasti porzionati e sigillati in contenitori monouso, oltre che mantenere inalterate le qualità organolettiche dei cibi preparati, risponde alle recenti direttive nazionali e internazionali finalizzate alla riduzione della plastica e del monouso non riciclabile (Direttiva (UE) 2019/904, vigenti CAM 2020, Ordinanza Sindacale Comune di Ragusa n.460/2019), decretando la sostenibilità del progetto.</p> <p>La suddetta modalità consente infatti di mettere in atto misure più efficaci contro lo spreco alimentare e una più efficiente gestione dei rifiuti (con destinazione sociale dei pasti non consumati e destinazione animale per i residui e scarti alimentari), consentendo altresì una significativa riduzione dell'utilizzo dei materiali di consumo usa e getta ed in particolare delle quantità di plastica in applicazione alle citate normative nazionali e sovranazionali.</p>
<p>Obiettivi del progetto Descrivere sinteticamente gli obiettivi del progetto</p>	<p>Offrire un servizio di refezione scolastica di qualità con utilizzo prevalente di derrate di derivazione biologica e a filiera corta.</p>
<p>tematica a cui il progetto fa riferimento Scegliere una sola delle tre opzioni</p>	<p>○ Migliorare la crescita della comunità, l'accesso ai beni comuni e ai servizi Una città sana dà il buono esempio promuovendo buone pratiche di promozione della salute ed iniziative informative/divulgative dedicate a tutte le fasce di popolazione;</p> <p>○ Promuovere la pace e la sicurezza attraverso società inclusive Una città dà il buon esempio realizzando progetti a lungo termine finalizzati all'inclusione di persone con fragilità e vulnerabilità e combattendo la discriminazione, la violenza contro le donne, i bambini e il loro sfruttamento;</p> <p>✗ Proteggere il pianeta dal degrado anche attraverso il consumo e la produzione sostenibili Una città dà il buon esempio intraprendendo percorsi virtuosi ed iniziative finalizzate al recupero delle aree verdi e dell'agricoltura urbana, sostenendo processi per garantire l'accesso al cibo sano, promuovere la sostenibilità alimentare, educare le persone al cibo e alla lotta allo spreco, promuovere e sostenere la ricerca agroalimentare locale.</p>
<p>Azioni realizzate Sintetizzare le attività realizzate per conseguire gli obiettivi programmati descrivendole brevemente</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Predisposizione di capitolati di gara con requisiti stringenti - Sopralluoghi periodici nei vari plessi scolastici destinatari del servizio (n.28 plessi) - Somministrazione di questionari trimestrali di verifica gradimento - Rivalutazione pietanze tipiche locali in occasione di ricorrenze - Attività di sensibilizzazione di utenti e famiglie sulle tematiche alimentari e ambientali
<p>Beneficiari finali del progetto e numero Elencare la/le categorie di beneficiari finali dell'iniziativa, indicandone il numero (se disponibile, o una stima)</p>	<p>Bambini frequentanti le scuole d'infanzia e primaria degli istituti scolastici cittadini, dislocati in n.28 plessi per una media di circa n°1.800 iscritti nell'anno 2022</p>
<p>Risultati attesi Specificare i risultati qualitativi e quantitativi</p>	<p>Modifica delle abitudini alimentari dei bambini attraverso l'acquisizione di corretti comportamenti alimentari, improntati alla varietà dei cibi somministrati e alla valorizzazione del patrimonio agro-alimentare locale</p>
<p>Risultati raggiunti Specificare i risultati qualitativi e quantitativi</p>	<p>Il risultato raggiunto è un servizio di Refezione scolastica tra i migliori a livello nazionale (recensione di Cittadinanza Attiva) per il rapporto qualità pasto/costo famiglie (mediamente €1.80). Il servizio è rivolto ad un'utenza media di circa 1.800 bambini</p>

<p>Scarto progettuale Descrivere lo scarto progettuale tra i risultati attesi e i risultati ottenuti</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Difficoltà iniziali in fase di scodellamento per la scarsa collaborazione del personale scolastico e la difficoltà di mantenere tempi veloci di somministrazione entro i tempi previsti per la pausa pranzo - Mancato gradimento di alcune portate del menù, sostituite o rimodulate, dietro ulteriore autorizzazione dell'Asp locale, per venire incontro al gusto dei bambini
<p>Costo totale del progetto (euro)</p>	<p>€ 753.000,00 per un anno scolastico</p>
<p>Finanziamenti ottenuti Specificare le fonti di copertura del progetto (risorse proprie, risorse esterne – specificarne la tipologia)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Risorse comunali - Quota parte Decreto Fondo Nazionale per il sistema integrato di educazione e istruzione, previsto dal decreto legislativo n. 65/2017
<p>Sostenibilità del progetto Indicare se il progetto, una volta terminate le risorse iniziali, può auto-sostenersi o trovare altre fonti per continuare nel tempo</p>	<p>Salvo fondi comunali, possibili finanziamenti futuri in quota parte del succitato decreto</p>
<p>Strumenti di comunicazione utilizzati Illustrare quali mezzi di comunicazione sono stati utilizzati per pubblicizzare l'iniziativa</p>	<p>Sito Ufficiale del Comune di Ragusa</p> <p>Pagina facebook del Comune di Ragusa</p> <p>Volantini o brochure promozione iniziative</p> <p>Incontri per diffondere una corretta educazione alimentare</p>
<p>Punti di forza del progetto</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Puntare su un'alimentazione sana e 'sostenibile' all'interno delle mense scolastiche, somministrando prodotti derivanti da agricoltura biologica e locale al fine di promuovere e valorizzare le risorse del territorio (convenzioni con produttori e fornitori locali e regionali) - Mantenere inalterate le qualità organolettiche dei cibi somministrati attraverso lo scodellamento nelle sedi scolastiche anziché il monouso termosigillato.
<p>Problematicità sorte durante l'attuazione del progetto Indicare eventuali difficoltà incontrate nell'attuazione del progetto</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Verdure e contorni poco graditi ai bambini - Costi sempre più alti a carico dell'Ente rispetto agli anni precedenti
<p>Il progetto è stato oggetto di valutazione? Se sì di che tipo?</p>	<p>Sì, confronti periodici con i comitati dei genitori e i referenti della ditta affidataria. Incontri con le parti anche in sede comunale.</p>

<p>Parole Chiave per descrivere il progetto (massimo 5)</p>	<p>Qualità, salute, sostenibilità</p>
<p>Allegati Inviare in formato elettronico i file di interesse oppure indicare i link per l'accesso al materiale di tutto ciò che aiuta la Commissione a valutare nel merito il progetto, soprattutto per i risultati raggiunti, ad es.:</p> <ul style="list-style-type: none">- documento di progetto- budget revisionale e consuntivo- valutazione del progetto a cura dei progettisti- materiali promozionali- video- foto- ecc.	<p>si allega capitolato di gara refezione scolastica a.s. 2021/22</p>