

Copia

COMUNE DI TRAVACO' SICCOMARIO
Provincia di Pavia

VERBALE DI DELIBERAZIONE DI GIUNTA COMUNALE

N. 137

CODICE ENTE N. 11299

28/09/2015

OGGETTO: ADOZIONE LINEE GUIDA PER UNA MENSA SCOLASTICA DI QUALITA' - SLOW FOOD ITALIA - PENSA CHE MENSA

L'anno **2015** il giorno **28** del mese di **Settembre** alle ore **22.45** nella solita sala delle adunanze si è riunita la Giunta Comunale nei modi e nei termini di Legge.

Risultano presenti e assenti i seguenti Assessori:

Nominativo	Carica	Presente
Clensi Domizia	Sindaco	SI
Bruni Matteo	Vice Sindaco	SI
Ragni Oscar	Assessore-Consigliere	SI
Micucci Domenico	Assessore-Consigliere	SI
Milesi Maria Teresa	Assessore Esterno	SI
Presenti n. 5		Assenti n. 0

Assiste il Segretario Comunale Sig. **Nigro Dr. Fausta**

Il Presidente Sig. **Clensi Domizia**, nella sua qualità di Sindaco, dopo aver constatato la validità dell'adunanza, dichiara aperta la seduta ed invita gli intervenuti a discutere ed a deliberare sull'argomento in oggetto:

www.AlboPretorionline.it

ADOZIONE LINEE GUIDA PER UNA MENSA SCOLASTICA DI QUALITA' – SLOW FOOD ITALIA – PENSA CHE MENSA

LA GIUNTA COMUNALE

Su proposta dell'Assessore Esterno all'Istruzione, Cultura e Comunicazione – dott.ssa Maria Teresa Milesi;

Premesso che Slow Food è un'Associazione Internazionale no profit impegnata a ridare il giusto valore al cibo, nel rispetto di chi produce, in armonia con ambiente ed ecosistemi, grazie ai saperi di cui sono custodi territori e tradizioni locali;

Posto che tra le iniziative di Slow Food, nel 2008 nasce "Pensa che Mensa", come titolo di un manifesto a fumetti destinato alle scuole, illustrante gli elementi necessari per una ristorazione collettiva di qualità e, nello stesso anno, vengono raccolti ed elaborati i risultati di un'inchiesta condotta in 50 Comuni italiani che ha fornito informazioni sui servizi offerti, l'organizzazione e il funzionamento, i criteri di acquisto e le attività complementari di educazione alimentare;

Evidenziato che i risultati della predetta inchiesta sono diventati un piccolo manuale di Slow Food che mette in evidenza le buone pratiche alimentari nella composizione dei menù, nelle iniziative di educazione alimentare, nella scelta delle materie prime e nei criteri di gestione degli appalti esterni per una mensa scolastica sostenibile e di qualità;

Dato atto che questa Amministrazione Comunale intende adottare i criteri definiti dall'iniziativa "Pensa che Mensa" come linee guida per la gestione delle mense scolastiche in capo al Comune;

Viste pertanto le suddette "Linee guida per una mensa scolastica di qualità" allegate al presente atto sub A] quale parte integrante e sostanziale;

Visto l'allegato parere favorevole espresso dal Funzionario Responsabile in merito alle proprie competenze;

Con voti unanimi e favorevoli espressi dagli aventi diritto in forma palese;

DELIBERA

Di adottare i criteri definiti dall'iniziativa "Pensa che Mensa" come linee guida per la gestione delle mense scolastiche in capo al Comune come da allegato sub A] quale parte integrante e sostanziale del presente provvedimento.

www.AlboPretorionline.it



Pareri

Comune Di Travacò Siccomario

Estremi della Proposta

Proposta Nr. 2015 / 159

Ufficio Proponente: Affari Generali - Segreteria - URP

Oggetto: ADOZIONE LINEE GUIDA PER UNA MENSA SCOLASTICA DI QUALITA' - SLOW FOOD ITALIA -
PENSA CHE MENSA

Visto tecnico

Ufficio Proponente (Affari Generali - Segreteria - URP)

In ordine alla regolarità tecnica della presente proposta, ai sensi dell'art. 49, comma 1, TUEL - D.Lgs. n. 267 del 18.08.2000, si esprime parere FAVOREVOLE.

Sintesi parere: Parere Favorevole

Data 28/09/2015

Il Responsabile di Settore

Rag. Giovanna Bailo

Visto contabile

Ragioneria Economato e Personale

In ordine alla regolarità contabile della presente proposta, ai sensi dell'art. 49, comma 1, TUEL - D.Lgs. n. 267 del 18.08.2000, si esprime parere

Sintesi parere:

Responsabile del Servizio Finanziario

www.AlboPretorionline.it



Slow Food® Italia

Linee guida per una mensa scolastica di qualità

PENSA CHE MENSA
"Buona, pulita e giusta"

A cura di:

Valeria Cometti,
Annalisa D'Onorio,
Livia Ferrara, Paolo Gramigni

In collaborazione con:

Laboratorio Creativo
www.laboratoriocreativo.com

Illustrazioni:

Bruno Cannucciari

Grafica:

Piero Lusso, Claudia Saglietti

Stampato da:

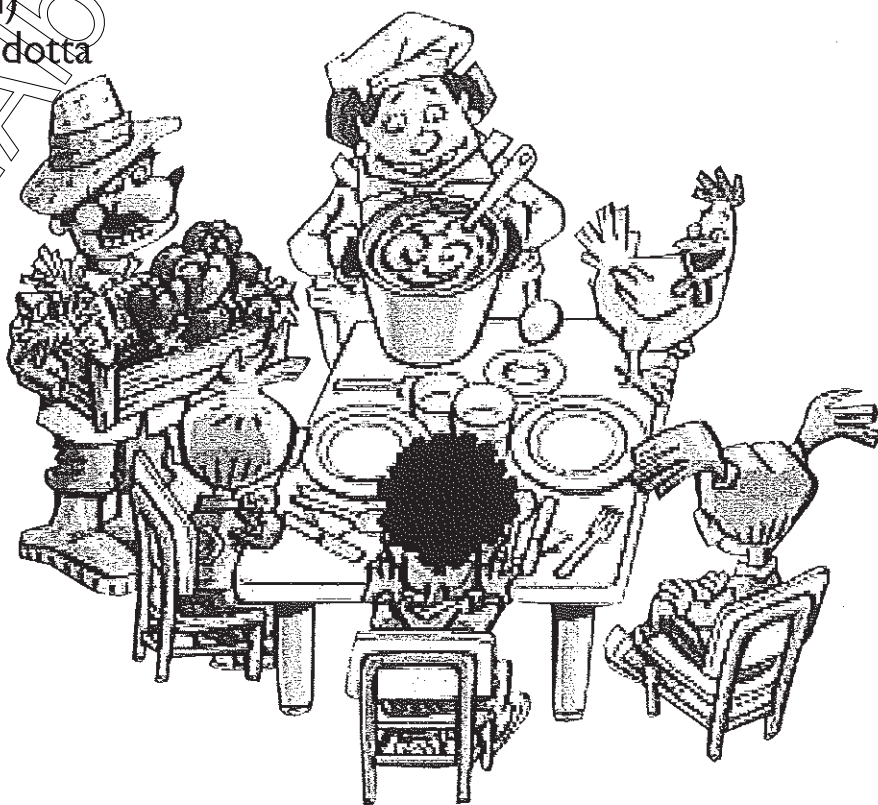
La Stamperia - Carrù (Cn)
su Cyclus print, carta prodotta
interamente con fibre
riciclate post-consumer.

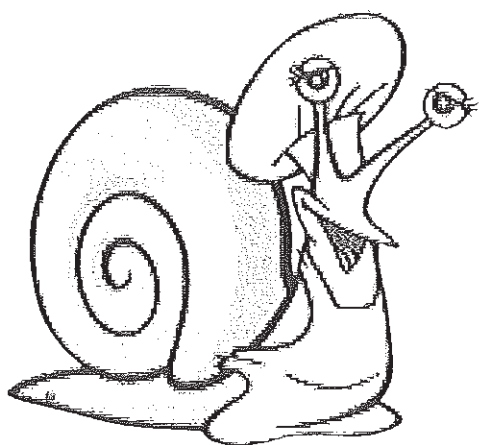
Fonti:

Tutte le informazioni contenute
nel manuale sono tratte da una
ricerca sulla realtà delle mense
scolastiche condotta
da Slow Food nel 2007/2008
in 50 Comuni italiani.

Ringraziamenti:

Ringraziamo i fiduciari
e i soci Slow Food,
che con la collaborazione
degli Enti hanno reso possibile
la realizzazione della ricerca.



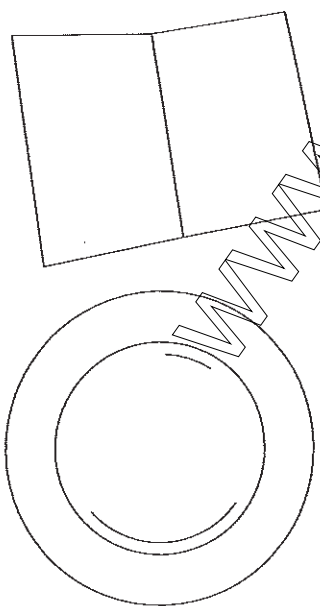


Ecco la mense scolastica
che ci piace!

Slow Food è un'associazione senza fini di lucro
che da più di vent'anni lavora per un mondo
in cui ciascuno abbia diritto ad un cibo buono
per sé, per la collettività e per l'ambiente.

Ciò vale anche per le mense scolastiche, sistema di ristorazione collettiva
molto complesso in cui sono possibili piccoli miglioramenti, ma solo grazie
alla volontà e alle scelte di tutti i soggetti coinvolti: genitori, insegnanti, de-
lirici e cuochi, enti appaltanti, società ristoratrici.

Il manuale si rivolge proprio a ognuno di questi interlocutori, dedicando
loro discorsi specifici riportati simbolicamente in un menu con informazio-
ni utili sulle mense e su un vassoio con le soluzioni migliori.



IL MENU - Informazioni utili

IL VASSOIO - Soluzioni consigliate



In mensa scolastica con i GENITORI

I genitori possono svolgere un importante ruolo di controllo della qualità del servizio di mensa. Possono scoprire cosa piace e cosa fa bene ai loro figli, contribuendo attivamente al lavoro delle maestre e delle dietiste nella definizione di un menu buono e salutare.

IL MENU - Informazioni utili

La qualità dei prodotti

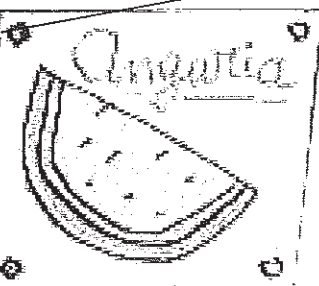
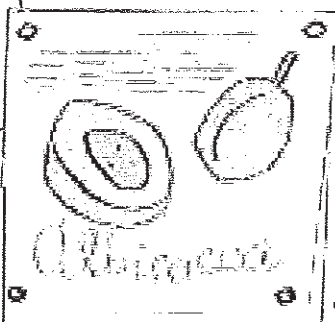
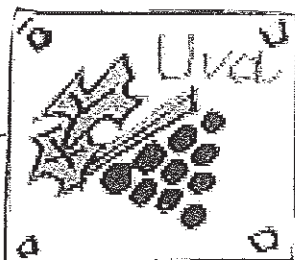
- L'81% delle mense scolastiche utilizza prodotti con certificazione biologica, il 67% prodotti DOP, il 26% prodotti IGP, il 40% prodotti tipici e il 33% prodotti provenienti dal mercato equo e solidale (principalmente banane e cioccolato).
- In Trentino, Veneto, Emilia Romagna, Toscana, Lazio e Puglia esiste una legge regionale che incentiva l'uso di prodotti biologici.

Cos'è la Commissione Mensa?

È un organismo non obbligatorio, ma preferibile (presente nel 74% circa delle scuole) – di controllo e valutazione del servizio mensa.

La sua composizione e le relative competenze sono spesso definite nel capitolato elaborato dal Comune per appaltare il servizio.

2



Ruolo consapevole e propositivo

I genitori dovrebbero partecipare costantemente alla Commissione Mensa, o richiederne l'istituzione, per comprendere meglio gli aspetti complessi della gestione di una mensa e proporre sia miglioramenti generali nei prodotti, sia programmi di educazione alimentare e progetti di sperimentazione.

Attenzione all'intera giornata alimentare

Il pasto nella mensa non è l'unico della giornata: per un corretto apporto nutrizionale occorre considerare come si integra con gli altri pasti dei propri figli a scuola (l'intervallo) e a casa (la colazione, la merenda e la cena).



In mensa scolastica con gli INSEGNANTI

Spesso gli insegnanti svolgono un importante ruolo di educazione alimentare, nonostante le restrizioni che le ultime riforme scolastiche impongono rispetto alla loro presenza in mensa.

IL MENU - Informazioni utili

L'educazione alimentare

- L'88% dei servizi prevede che gli insegnanti siano presenti con funzione attiva durante il pasto.

- Nel 62% circa delle situazioni rilevate viene svolta un'attività di educazione alimentare, prevista anche dal capitolato.



Educazione alimentare nel programma scolastico

Il corpo docenti dovrebbe svolgere una funzione pedagogica al momento del pasto e potrebbe promuovere progetti di educazione alimentare e ambientale integrati nei programmi scolastici proprio a partire dalla ristorazione in mensa.

Multiculturalismo alimentare

L'insegnante potrebbe incoraggiare la nascita di specifiche attività di educazione e integrazione culturale, attraverso la valorizzazione delle tradizioni alimentari e la conoscenza delle diverse abitudini culinarie delle varie culture etniche presenti in classe.



In mensa scolastica con DIETISTI, GASTRONOMI, CUOCHI, ADDETTI SALA

Attenti a garantire una sana ed equilibrata alimentazione, a volte i dietisti redigono il menu senza affidarsi ai semplici segreti della cucina e della tradizione che potrebbero rendere le pietanze più gradevoli al gusto.

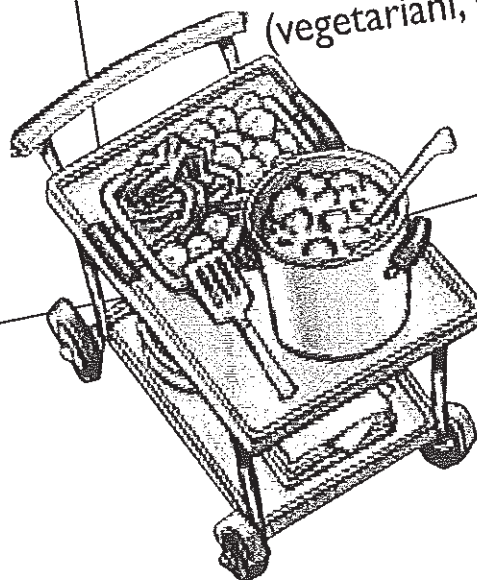
IL MENU - Informazioni utili

Le caratteristiche dei menu

- Il 24% circa delle amministrazioni ha un proprio servizio di dietetica; nel 45% circa i menu sono redatti con la supervisione della ASL del territorio.
- Nel 69% dei casi la stagionalità è un parametro definito nel capitolato, ma solo nel 48% circa dei servizi sono considerate le tradizioni gastronomiche locali.

- Il 95% dei servizi è organizzato per le diete speciali, per intolleranze alimentari e patologie permanenti o temporanee.

Il 79% per particolari esigenze religiose e il 67% anche per esigenze etiche (vegetariani, vegani).



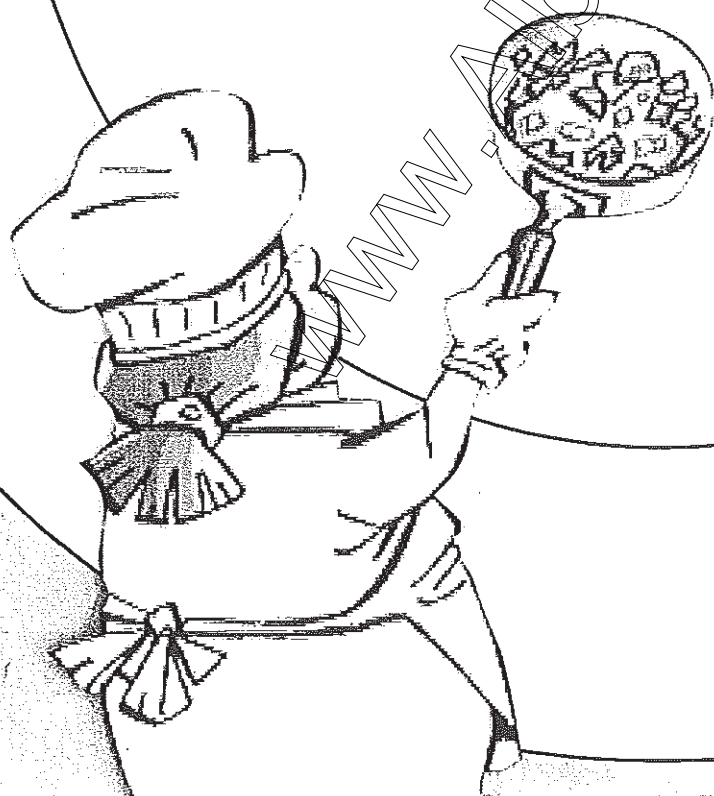
IL VASSOIO - Soluzioni consigliate

Cibo sano e buono

Affinché i ragazzi mangino tutto è importante che i cibi non siano solo sani, ma anche buoni. Per questo sarebbe utile un lavoro sinergico tra dietisti, gastronomi e cuochi per rendere il pasto più gustoso.

Cibo di stagione

Il cibo di stagione è più buono perché non ha trascorso molto tempo nei frigoriferi durante il trasporto. Per garantire un pasto più buono i menu andrebbero redatti secondo la stagionalità dei prodotti e affidandosi alla cultura gastronomica del territorio.



In mensa scolastica con l'ENTE APPALTANTE

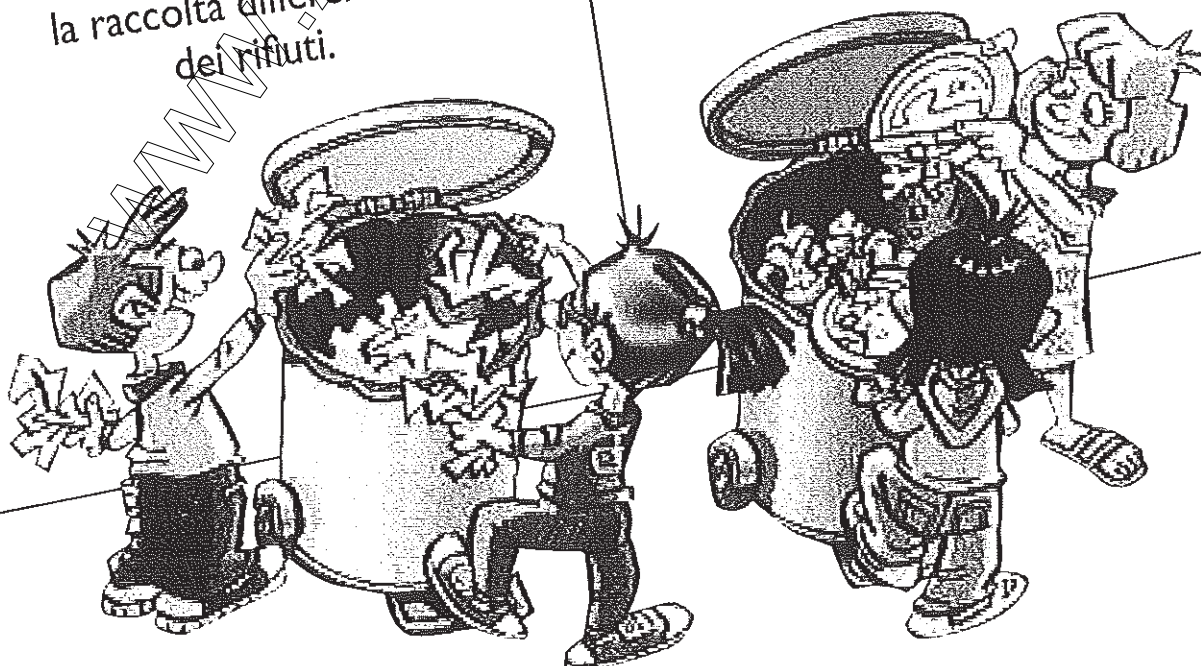
La mensa scolastica viene spesso affidata in appalto a una ditta scelta dal Comune, il quale dovrà pubblicare un bando e stilare il capitolato per definire le caratteristiche del servizio e per regolare i propri rapporti con la futura ditta appaltatrice.

IL MENU - Informazioni utili

Le richieste specifiche degli enti appaltanti

- Il 38% delle amministrazioni adotta procedure di rilevazione degli avanzi.
- Il 74% dei Comuni ha richiesto alla ditta appaltatrice di svolgere la raccolta differenziata dei rifiuti.

- L'81% dei casi dichiara di utilizzare prodotti con certificazione biologica.



Dettagliare il capitolato

Più è dettagliato il capitolato, migliore sarà la qualità del servizio. Per questo il Comune dovrebbe coinvolgere nella stesura del capitolato professionisti del mondo alimentare e inserire richieste specifiche sulla gestione del servizio, come l'utilizzo di prodotti di filiera corta o lo svolgimento della raccolta differenziata.

Carta dei Servizi

Anche se non è obbligatoria, il Comune dovrebbe dotarsi della Carta dei Servizi, un documento che descrive ai propri utenti le caratteristiche dei servizi. La Carta è un ottimo mezzo di comunicazione tra l'amministrazione e i suoi utenti: genitori, alunni e insegnanti.



In mensa scolastica con la SOCIETÀ RISTORATRICE

In Italia molte aziende di ristorazione che gestiscono il servizio mensa nascono dall'esperienza cooperativa locale o nazionale. Altre ancora sono la divisione italiana di una multinazionale o aziende in concessione a partecipazione pubblica e privata.

IL MENU - Informazioni utili

Il funzionamento degli appalti

- Il 66% dei servizi di refezione scolastica vengono appaltati, mentre nel 17% dei casi coesistono la gestione diretta di alcune mense e l'appalto per altre. La casistica piuttosto ampia evidenzia che non esiste un comportamento omogeneo delle amministrazioni.

- Nel 42% dei casi la durata dei contratti di appalto è di 3 anni.

- L'81% delle amministrazioni interpellate emana bandi di gara secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa. In questo caso il servizio viene scelto secondo alcuni criteri qualitativi definiti, dei quali il prezzo non è il solo.



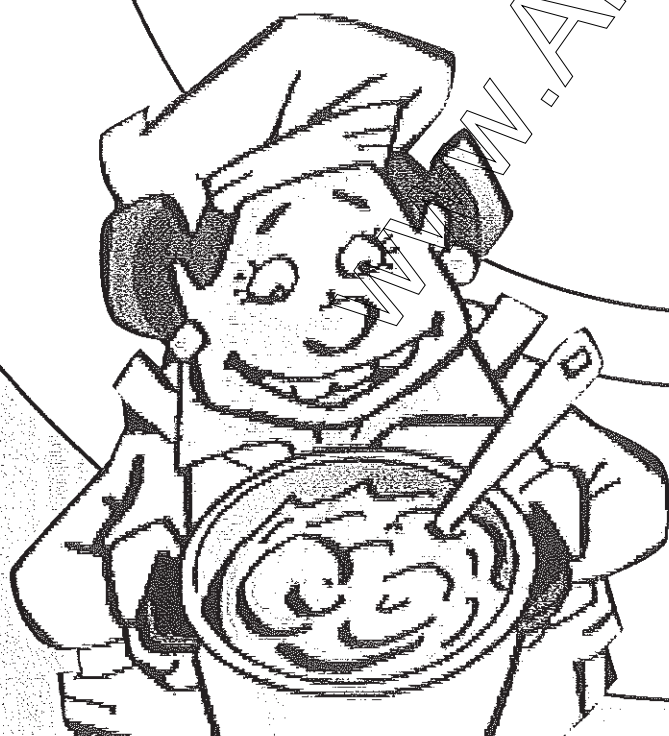
IL VASSOIO - Soluzioni consigliate

Investire sulla sostenibilità

La società di ristorazione potrebbe investire sugli aspetti del servizio che dimostrano attenzione all'ambiente e alle risorse, alla cultura gastronomica locale, al gusto e alla soddisfazione dei propri utenti.

Investire nella formazione e nell'innovazione

La società di ristorazione potrebbe migliorare il servizio investendo nella formazione dei propri operatori e puntando a sistemi innovativi di approvvigionamento che valorizzino la filiera corta.



LA MENSA CHE CI PIACE È DUNQUE:

SOSTENIBILE, perché rispetta l'ambiente in ogni fase: dall'approvvigionamento dei prodotti alla differenziazione dei rifiuti.

BUONA, perché assicura un'alimentazione sana, equilibrata e gustosa.

EDUCATIVA PER I RAGAZZI, perché diventa un momento di educazione alimentare orientata al consumo consapevole.

ISTRUTTIVA PER GLI ADULTI, perché diventa l'occasione per la formazione e l'aggiornamento del personale sui prodotti e la cultura gastronomica.

ATTENTA AL LOCALE, perché favorisce la conoscenza e il consumo di produzioni territoriali e tradizionali.

STIMOLO AL MERCATO RESPONSABILE, perché è il punto di incontro tra enti pubblici e privati, titolari dei servizi di ristorazione collettiva e il mondo della produzione agroalimentare.

LUOGO DI SOCIALIZZAZIONE E INTEGRAZIONE, perché favorisce la comunicazione e il confronto tra i bambini durante il momento del pasto.

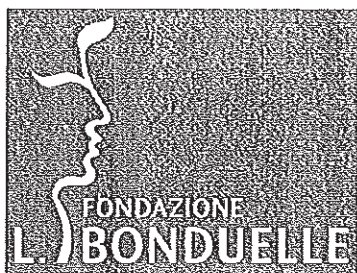
SISTEMA INNOVATIVO, perché è il frutto di lavoro integrato e positivo tra amministrazione, ditta ristoratrice e suo personale, insegnanti e genitori.

TOTALE: Una mensa ispirata a queste linee guida mira al benessere dei bambini e dell'ambiente che li circonda. Fare proprie queste indicazioni aiuta a pensare insieme una mensa più buona, pulita e giusta.

Il progetto Orto in Condotta

Slow Food, promuove la realizzazione di orti nelle scuole come attività di educazione alimentare e ambientale. L'obiettivo è spiegare ai piccoli studenti che ciò che è coltivato in maniera non intensiva e raccolto al momento giusto per essere venduto vicino al luogo di produzione, è più buono per noi e più sostenibile per l'ambiente.

Per avere maggiori informazioni
educazione@slowfood.it



Fondazione L. Bonduelle promuove la cultura di una sana alimentazione attraverso iniziative che coinvolgono l'opinione pubblica, veicolando informazioni complete e aggiornate sul mondo delle verdure. Fondazione L. Bonduelle collabora con Slow Food sostenendo tutti i progetti dedicati alla diffusione di una corretta educazione alimentare, come Orto in condotta, Pensa che Mensa e Master of Food. La costante ricerca nel settore medico, sociologico e nutrizionale, le attività mirate sul territorio e le campagne informative, hanno lo scopo di migliorare le abitudini alimentari e promuovere uno sviluppo agronomico sostenibile.

Ulteriori informazioni sono presenti sul sito
www.fondazionebonduelle.org



Slow Food Italia

MENSA CHE MENSA ... SCOLASTICA!

www.slowfood.it

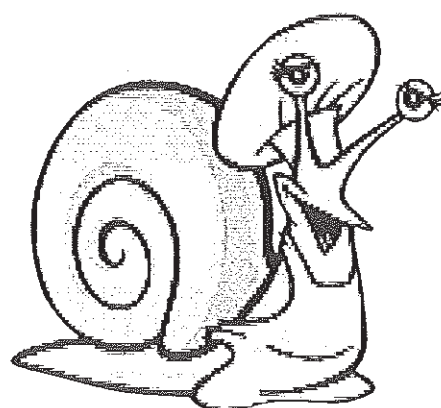
Per ulteriori informazioni contattare:

Associazione Slow Food Italia

Area Educazione

Piazza XX Settembre, 11 - 12042 Bra (Cn)

tel. +39 0172 419611 - pensachemensa@slowfood.it



Letto, approvato e sottoscritto

IL SINDACO
F.to Clensi Domizia

IL SEGRETARIO COMUNALE
F.to Nigro Dr. Fausta

DICHIARAZIONE DI PUBBLICAZIONE

Il sottoscritto Segretario certifica che il presente verbale e' stato pubblicato all'Albo Pretorio Web di questo Comune il giorno 29 SET 2015 e vi rimarrà per 15 giorni consecutivi ai sensi dell'art. 124 del D.Lgs. 267 del 18.08.2000.

Addi 29 SET 2015

IL SEGRETARIO COMUNALE
F.to Nigro Dr. Fausta

Copia conforme all'originale in carta libera ad uso amministrativo.

IL SEGRETARIO COMUNALE
Nigro Dr. Fausta



Dichiarazione di esecutività

La presente deliberazione:

☐ E' stata trasmessa in elenco, con lettera n° _____ in data 29 SET 2015 ai Capigruppo consiliari ai sensi dell'art. 125 del D.Lgs. 267 del 18.08.2000.

☐ E' divenuta esecutiva il _____ per decorrenza termini.

Addi,

IL SEGRETARIO COMUNALE

www.AlboPreTORionline.it