

COMUNE DI POLESINE ZIBELLO

Via Matteotti n° 10
43016 Polesine Zibello – PR –

RELAZIONE

SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER LA SCUOLA NIDO COMUNALE – INFANZIA E
PRIMARIA SITE SUL TERRITORIO COMUNALE VIA MANZONI N° 3

Le Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica nascono dall'esigenza di facilitare, sin dall'infanzia, l'adozione di abitudini alimentari corrette per la promozione della salute e la prevenzione delle patologie cronico-degenerative (diabete, malattie cardiovascolari, obesità, osteoporosi, ecc.) di cui l'alimentazione scorretta è uno dei principali fattori di rischio.

L'accesso e la pratica di una sana e corretta alimentazione è uno dei diritti fondamentali per il raggiungimento del migliore stato di salute ottenibile, in particolare nei primi anni di vita.

Nella "Convenzione dei diritti dell'infanzia", adottata dall'ONU nel 1989, è sancito infatti il diritto dei bambini ad avere un'alimentazione sana ed adeguata al raggiungimento del massimo della salute ottenibile e nella revisione della "European Social Charter" del 1996 si afferma che "ogni individuo ha il diritto di beneficiare di qualunque misura che possa renderlo in grado di raggiungere il miglior livello di salute ottenibile".

La ristorazione scolastica non deve essere vista esclusivamente come semplice soddisfacimento dei fabbisogni nutrizionali, ma deve essere considerata un importante e continuo momento di educazione e di promozione della salute diretto ai bambini, che coinvolge anche docenti e genitori.

L'obiettivo primario di una buona politica della ristorazione è quello di ricercare e ottenere le massime congruenze tra i diversi profili del sistema, realizzando una proficua area di convergenza tra politiche intersettoriali, che concili, sul piano di un confronto "etico" e di una trasparenza leale, le logiche economiche con quelle prioritarie della salute.

Obiettivi prioritari per una sana ristorazione scolastica possono essere riassunti nei seguenti punti:

- promozione di abitudini alimentari corrette,
- sicurezza e conformità alle norme,
- appropriatezza rispetto ai bisogni, in termini non solo di caratteristiche nutrizionali delle ricette e proposte alimentari, tecnologie di cottura, derrate utilizzate, ma anche in termini di gradimento sensoriale,
- rispetto dei tempi e delle modalità del servizio,
- congruo rapporto tra qualità e prezzo,
- soddisfazione dell'utenza.

Gli attori protagonisti che entrano nell'ambito delle competenze correlate alla ristorazione scolastica sono:

- Ente committente (Comune o scuola paritaria),

COMUNE DI POLESINE ZIBELLO

Via Matteotti n° 10

43016 Polesine Zibello – PR –

- Gestore del servizio di ristorazione,
- Azienda Sanitaria Locale,
- Utenza (bambini e loro familiari),
- Istituzioni scolastiche.

L'istruzione dell'obbligo e i servizi all'infanzia hanno progressivamente modificato l'orario scolastico, in primo luogo per provate finalità pedagogiche, ma certamente anche per far fronte alle necessità di una famiglia in cui i genitori trascorrono gran parte della giornata fuori casa per lavoro e ciò conferma quanto forti sono i legami fra scuola e società.

In questa ottica la ristorazione scolastica diventa un modello educativo di riferimento, sia sul piano nutrizionale sia sul piano psico-affettivo ed ambientale in cui il pasto collettivo non risponde solo al bisogno primario di nutrirsi, ma anche al bisogno di convivialità e di comunicazione interpersonale sviluppando con il cibo un rapporto positivo. Il momento del pasto, se vissuto in modo consapevole, può essere un momento forte di educazione alimentare che consente di:

- valutare correttamente le esigenze nutritive dell'alunno in base alle proprie necessità;
- constatare l'ampia varietà, anche qualitativa, degli alimenti.

L'Italia è sempre più una nazione multietnica e multiculturale e la presenza di alunni di altre etnie è un dato strutturale del nostro sistema scolastico. I rapporti interculturali rappresentino una delle principali tematiche da affrontare nella società ed in particolare nella scuola. Peraltro, la scuola costituisce l'ambiente ideale dove poter realizzare tale integrazione e l'alimentazione rappresenta un terreno su cui approfondire e sviluppare tali politiche.

In questo contesto il ruolo della famiglia è essenziale; i genitori possono avere un ruolo attivo partecipando alle verifiche dei pasti forniti nella comunità scolastica ed il loro coinvolgimento nei progetti di educazione alimentare (degustazione di merende preparate dai bambini, feste e animazioni in classe, ...) è fondamentale per mantenere una coerenza tra scuola e famiglia nei messaggi educativi e nelle esperienze proposte. Queste occasioni contribuiscono ad aumentare la conoscenza e consapevolezza del rapporto tra i propri figli e il cibo nell'ambito scolastico e, più in generale, sul rapporto fra alimentazione e salute. L'amministrazione Comunale con atto di C.C. n° 44/2016 ha approvato il Regolamento della Commissione Mensa Scolastica e con decreto sindacalo n° 19/2016 ha provveduto alla nomina della suddetta Commissione al fine di dare pieno adempimento al ruolo delle famiglie all'interno del sistema di refezione scolastica.

Tra aspettative ed esigenze diverse che vanno da aspetti amministrativi e commerciali a problemi organizzativi e gestionali, la ristorazione scolastica, intesa come momento di prevenzione e promozione di salute, si trova compressa in un ambito limitato.

Il settore della ristorazione scolastica è da anni regolamentato da norme cogenti per gli aspetti igienico-sanitari e solo più recentemente sono state pubblicate indicazioni e indirizzi sugli aspetti educativi-nutrizionali. La Commissione Europea ha disposto in materia di salute e tutela dei consumatori non solo per gli aspetti relativi alla qualità,

COMUNE DI POLESINE ZIBELLO

Via Matteotti n° 10

43016 Polesine Zibello – PR –

alla sicurezza e all'igiene dei prodotti alimentari, ma ha messo in atto una vera e propria strategia d'azione riconoscendo l'importanza di una corretta informazione per i consumatori e di una promozione di abitudini alimentari sane e corrette fin dall'infanzia individuando nella scuola il punto chiave degli interventi di promozione della salute e di educazione alimentare.

Il servizio della mensa scolastica è gestito, di norma, dal Comune di appartenenza della scuola, il Comune può, a seconda dei casi, gestire direttamente il servizio con proprio personale o appaltarlo a ditte di ristorazione.

Il servizio di refezione scolastica, erogato dall'Amministrazione Comunale, rientra nel più vasto concetto di assistenza scolastica, le cui funzioni amministrative sono state attribuite ai Comuni che le svolgono secondo le modalità previste dalla legge regionale. Sul territorio comunale l'Amministrazione ha sempre garantito con puntualità il servizio di ristorazione scolastica, o in amministrazione diretta o attraverso appalto a ditta esterna.

E' precippua volontà dell'Amministrazione continuare a garantire a tutte le famiglie degli alunni che ne facciano richiesta, la refezione scolastica presso il nido comunale, la scuola dell'infanzia e la scuola primarie site in Via Manzoni n° 3, per gli anni scolastici 2019/2020/ - 2020/2021 – 2021/2022, con possibilità di rinnovo per un massimo di due anni, avvalendosi di soggetti esterni in quanto in amministrazione diretta l'amministrazione riesce a garantire solo la refezione per la scuola d'infanzia sita sul territorio comunale in Via XI Settembre 2001 n° 1, in quanto nel proprio organico risulta una sola unità operativa avente qualifica di cuoca.

Considerato che il servizio di refezione scolastica, per le scuole site in Via Manzoni n° 3 gestito in appalto, scadrà il prossimo 31.07.2019 e che occorre pertanto attivare la necessaria procedura di gara ad evidenza pubblica al fine di procedere al nuovo affidamento e dare continuità al pubblico servizio di che trattasi e che pertanto il soggetto che risulterà aggiudicatario di tale servizio pubblico essenziale, dovrà rispettare quanto previsto dalla Legge n° 146/90 e s.m.i.

I pasti settimanali da erogare agli alunni e insegnanti delle scuole site in Via Manzoni n° 3 sono presuntivamente n° 350 settimanali, come da stima ffettuata dal Responsabile del Servizio.

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO

Gianni Domenica