

PREMIO NAZIONALE “COMUNI VIRTUOSI”

Edizione 2018

TITOLO DELLA SCHEDA RIASSUNTIVA DELL'INIZIATIVA INTRAPRESA	“MARE, CIBO BUONO E ARIA FRESCA” GESTIONE DEI SERVIZI DI REFEZIONE SCOLASTICA DELLA SCUOLA PRIMARIA, DELL'ASILO NIDO COMUNALE, DEL CENTRO DIURNO PER ANZIANI E PER LA CONSEGNA PASTI A DOMICILIO PER CITTADINI ASSISTITI
ENTE LOCALE PROMOTORE	COMUNE DI SANTA MARGHERITA LIGURE
CATEGORIA DELL'INIZIATIVA	IMPRONTA ECOLOGICA DELLA MACCHINA COMUNALE
FINALITÀ	INCREMENTO DELLA QUALITÀ DELLA VITA AGENDO SULL'IDEA DEL RIFIUTO DEL RIFIUTO. PERCORSO FINALIZZATO ALL'AZZERAMENTO DELLA QUANTITÀ DI RIFIUTO INDIFFERENZIATO. CONSOLIDAMENTO ED AVVIO DI NUOVE AZIONI ATTIVE E DI EDUCAZIONE SUL RICICLO / RIUSO / RECUPERO / SCAMBIO DI RISORSE. ATTENTO UTILIZZO DELLE RISORSE (MATERIALI, ENERGIA, PRODOTTI ALIMENTARI, PROCESSI E TECNOLOGIE). RIDUZIONE COSTI DI SMALTIMENTO. PERCORSO FINALIZZATO ALL'AZZERAMENTO DELLA DISPERSIONE DI RIFIUTI NELL'AMBIENTE. SINERGIA TRA SOGGETTI PUBBLICI (COMUNE DI SANTA MARGHERITA LIGURE) E PRIVATI, COOPERATIVE, ENTI NO PROFIT, GRANDI E PICCOLI CITTADINI SAMMARGHERITESI, SCUOLE, ORGANIZZAZIONI DELLA SOCIETÀ E VARIE TIPOLOGIE DI STRUTTURE SUL TERRITORIO. TRASPORTI A ZERO EMISSIONI.
TEMPI DI REALIZZAZIONE ED ATTUAZIONE	ATTIVITÀ AVVIATE CON DECORRENZA SETTEMBRE 2015
SOGGETTI COINVOLTI NELLA SUA REALIZZAZIONE	SOGGETTI PUBBLICI (COMUNE DI SANTA MARGHERITA LIGURE), PRIVATI E COOPERATIVE, ENTI NO PROFIT, GRANDI E PICCOLI CITTADINI SAMMARGHERITESI, SCUOLE, ORGANIZZAZIONI DELLA SOCIETÀ E VARIE TIPOLOGIE DI STRUTTURE SUL TERRITORIO
RISULTATI CONSEGUITI	AZIONI CONCRETE FINALIZZATE ALL'AZZERAMENTO DELLE ECCEденZE NEI CONSUMI E DEI RIFIUTI NON RIUTILIZZABILI. ATTIVITÀ DI EDUCAZIONE ATTIVA E PER IMITAZIONE DI MODELLI VIRTUOSI ATTRAVERSO UNA SENSIBILIZZAZIONE DI RISPETTO AMBIENTALE E DI BUONE PRATICHE. TRASMISSIONE ED APPLICAZIONE DI COMPORTAMENTI IMPRONTATI AL SENSO CIVICO FAVORENDO LO SVILUPPO DI RETI SOCIALI ORIZZONTALI FINALIZZATE ALLA DIFFUSIONE DELLA CULTURA DEL RIUSO ED ISPIRATE AI PRINCIPI DI TUTELA DELL'AMBIENTE ANCHE ATTRAVERSO LA SOLIDARIETÀ SOCIALE.
SITO WEB	http://www.comune.santa-margherita-ligure.ge.it

SINTETICA DESCRIZIONE DELL'INIZIATIVA

Il progetto si avvale della collaborazione di tutti gli Enti, Aziende, Organizzazioni e Personale, impegnati nella progettazione ed esecuzione dell'iniziativa utilizzando metodi, materiali, convenzioni e sistemi (alcuni già attivi, altri in valutazione, lavorazione, e/o definizione) che di seguito sinteticamente si elencano.

Ricevimento delle materie prime

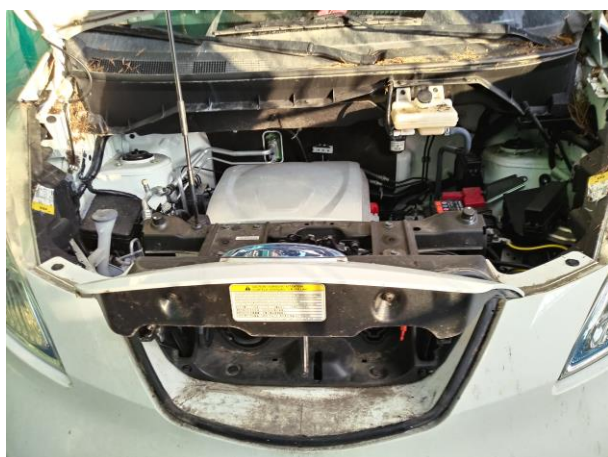
Le operazioni di ricevimento delle derrate alimentari presso il Centro Cottura Principale e secondario garantiscono la conformità della merce attraverso un attento controllo visivo e strumentale (termometro a sonda) all'arrivo dei prodotti e un corretto immagazzinamento a temperature adeguate e controllate entro massimo 15/20 minuti dal ricevimento, al fine di ridurre i rischi di proliferazione batterica **evitando così la possibilità di inutilizzabilità del prodotto e del suo smaltimento**. Dal momento in cui l'operatore riceve le materie prime, inizia il processo di rintracciabilità interna, che consente di ottemperare a quanto prescritto dal Regolamento 178/2002 e dalla Norma ISO 22005:2008.

Al fine di garantire la gestione del flusso informativo relativamente alla tracciabilità dei prodotti utilizzati, presso il Centro di Produzione è attivo un sistema informatico chiamato ATRM.NET completamente integrato con la piattaforma aziendale SAP.

Questo strumento permette di raggiungere contemporaneamente molteplici obiettivi:

- Gestire in modo razionale approvvigionamenti e fabbisogno della cucina;
- Migliorare la gestione del magazzino e delle giacenze dei prodotti.

L'utilizzo di questo sistema permette **di minimizzare eventuali sprechi**.



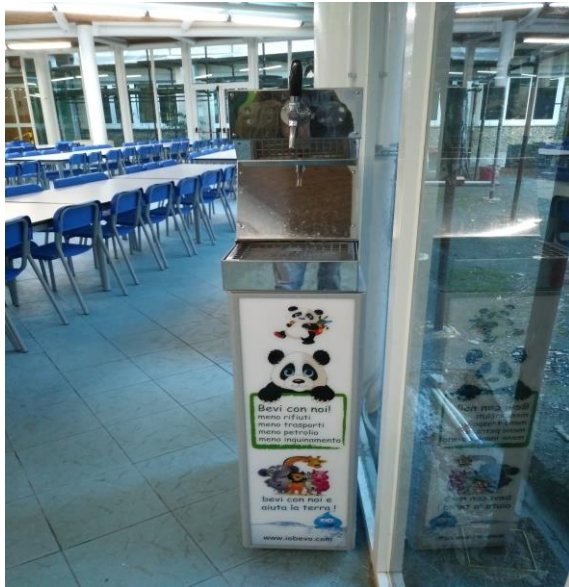
Automezzi proposti per il trasporto dei pasti

Per la veicolazione dei pasti dal Centro Cottura principale ai plessi scolastici e al Centro Diurno anziani sono utilizzati N. 1/2 automezzi elettrici per **ridurre l'impatto ambientale** modello Renault Kangoo Z.E., **zero emissioni** e quindi ad impatto zero. L'operatore addetto segue il percorso più breve per il raggiungimento del luogo di destinazione. Con l'impiego della tecnologia GPS gli automezzi impiegati per il trasporto dei pasti sono tracciati nel loro percorso in tempo reale.

Accorgimenti predisposti nei refettori:

Installazione di erogatori di acqua IO Bevo, la ditta appaltatrice ha predisposto l'inserimento di distributori di acqua di rete da utilizzare per l'erogazione dell'acqua che viene microfiltrata e servita tramite caraffe da posizionare sui tavoli **in sostituzione dell'acqua in bottiglie di plastica**

Installazione isole self per pane e frutta, con l'obiettivo di **diminuire lo spreco di frutta e pane**. Le isole sono realizzate in materiale eco-compatibile.



Installazione isole IO Riciclo, L'isola è dotata di tre diversi contenitori distinti per colore e vuole avvicinare bambini e giovani adolescenti alla **responsabilizzazione sulla raccolta differenziata**. Realizzata in materiale eco-compatibile, va posizionata senza alcuna installazione e sarà accompagnata da interventi di Educazione ambientale.



Tutela e salvaguardia dell'ambiente nella scelta di macchinari e attrezzature

Particolare attenzione viene dedicata agli *aspetti relativi alla tutela dell'ambiente*, nel rispetto delle linee guida dettate dalla Certificazione EN ISO 14001 per la gestione ambientale. Inoltre la ditta appaltatrice ha recentemente conseguito la Certificazione EMAS. La Norma EMAS (Eco-Management and Audit Scheme) è uno strumento volontario creato dalla Comunità Europea al quale possono aderire volontariamente le organizzazioni (aziende, enti pubblici, ecc.) per valutare e migliorare le proprie prestazioni ambientali e fornire al pubblico e ad altri soggetti interessati informazioni sulla propria gestione ambientale. Esso rientra tra gli strumenti volontari attivati nell'ambito del programma d'azione a favore dell'ambiente. Scopo prioritario dell'EMAS è contribuire alla realizzazione di uno sviluppo economico sostenibile, ponendo in rilievo il ruolo e le responsabilità delle imprese. L'attenzione è orientata alla ricerca di soluzioni che possano migliorare la qualità della vita in termini di: minore impatto ambientale delle proprie attività; risparmio energetico; riduzione dell'inquinamento; minore impatto sociale delle proprie attività.

Il sistema di gestione ambientale secondo la Norma EMAS prevede quindi da parte delle aziende l'organizzazione delle proprie attività in modo da contenere i rischi ambientali e gli impatti nocivi, garantendo la sicurezza del lavoro e preservando le risorse naturali. Tale scelta viene attuata dalla ditta incaricata mediante **l'impiego di macchinari e attrezzature "ecocompatibili", costituiti da materiali riciclabili e a basso impatto ambientale, che permettono di razionalizzare e ottimizzare le risorse idriche ed energetiche**, e di ridurre le emissioni acustiche e i prodotti tossici alla fine del loro ciclo vitale.

I prodotti chimici impiegati

I prodotti chimici utilizzati rispondono alle normative CE in materia di etichettatura, composizione e biodegradabilità. Per la sanificazione di tutti gli ambienti e le attrezzature, vengono utilizzati **prodotti chimici ecologici**, a marchio Ecolabel e Nordic Swan.

Interventi di disinfestazione e derattizzazione

Gli interventi contro ogni parassita sono eseguiti secondo i moderni criteri della *"lotta integrata"* (meccanica e chimica) dando precedenza a quelli a *minor impatto ambientale*, quindi, quella meccanica. **I prodotti chimici utilizzati sono tutti caratterizzati da formulazioni "ecologiche"** prive di solventi organici e sono conformi alla normativa vigente (D.Lgs 25 febbraio 2000, n.74 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998, n.392 sui presidi medico-chirurgici). Tutti i prodotti utilizzati sono registrati presso il Ministero della Sanità.

Metodologia d'acquisto

Il modello di approvvigionamento combina la: **Filiera Corta Territoriale** e la **Filiera Corta Logistico/Distributiva**, riuscendo in tal modo a ridurre il numero di passaggi dai produttori/fornitori ai locali di produzione e quindi gestire buona parte dei propri approvvigionamenti in filiera corta. Utilizzando questo metodo di approvvigionamento si ottiene la riduzione dei passaggi del sistema di distribuzione tradizionale quali confezionamento, imballaggio e trasporto.

Progetto "a tavola con la Filiera Corta della Regione Liguria"

Il progetto nasce dalla volontà di *promuovere un'alimentazione sana, biologica e autoctona* attraverso la proposta di un menù composto da prodotti liguri di agricoltura biologica, integrata, tipica.

Gli alimenti usati per la dieta dei bambini devono essere sicuri, senza residui di pesticidi, senza conservanti, coloranti o sostanze lucidanti e devono rispettare la freschezza, la stagionalità, i cicli naturali delle piante, il territorio, le tradizioni alimentari.

Privilegiare il consumo e l'acquisto dei prodotti locali crea valore aggiunto sul territorio, oltre ad incentivare la biodiversità delle produzioni. Ma c'è anche un vantaggio derivante dal **minor percorso che le merci fanno e quindi dal minor inquinamento provocato dallo spostamento** dei prodotti.

La scelta dei prodotti e della preparazione dei pasti è stata fatta prevedendo anche l'utilizzo di prodotti BIO, DOP, IGP KM 0, equosolidali e tipici-tradizionali, evidenziati in menù. A tal proposito un giorno a settimana, è previsto un menù a prevalenza di prodotti tipici/tradizionali e KM0.



Aspetti nutrizionali e LARN

Nella formulazione del menù, l'applicazione di idonei riferimenti scientifici, quali i LARN e le "Linee Guida per una sana alimentazione italiana", permette di garantire i corretti fabbisogni.

Misure adottate per ridurre l'impatto ambientale

Smaltimento dei rifiuti in aggiunta agli ordinari criteri utilizzati dal Comune

La Ditta Incaricata pone particolare attenzione allo sviluppo sostenibile in termini ambientali e sociali e per garantire un servizio di ristorazione ad alto valore aggiunto ed in conformità alla sostenibilità ambientale ha conseguito le prestigiose **certificazioni EN ISO 14001:2004 ed EMAS** (quest'ultima nelle regioni Lombardia, Piemonte, Valle d'Aosta e Sardegna - in fase di ampliamento alle altre regioni).

Il **"Progetto Sostenibilità"** ha l'obiettivo di proporre migliorie concrete al processo di gestione del servizio con particolare attenzione e sensibilità al tema "Ambiente". L'obiettivo è chiaramente, oltre che pratico, anche educativo; attraverso la differenziazione dei rifiuti è possibile raggiungere gli obiettivi in percentuale previsti dalla legislazione vigente e permettere il recupero di risorse ed energie racchiuse nel materiale riciclabile. Per applicare i concetti di eco-sostenibilità, e definire di conseguenza le attività previste dal Progetto, vanno esaminati gli aspetti ambientali, oltre che quelli economici e sociali, che l'attività produce. A fronte di queste considerazioni, sono proposte una serie di attività, illustrate di seguito, che hanno come obiettivo quello di rendere il servizio eco-sostenibile.

Modalità raccolta rifiuti

Per quanto riguarda la raccolta di rifiuti solidi urbani o assimilati, la Ditta Incaricata rispetta e si adegua al Regolamento Comunale e della Società Docks Lanterna S.p.a. ed alle procedure dell'ASL di competenza eseguendo la raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani provenienti dai locali di produzione e di consumo dei pasti e trasporterà gli stessi presso gli appositi punti di stoccaggio. In tutti i reparti di lavorazione o produzione sono posizionati dei bidoni muniti di coperchio con comando a pedale che isolano il rifiuto prodotto dall'ambiente circostante per evitare quindi possibili contaminazioni degli alimenti. Essi sono di diverso colore, al fine di distinguere la tipologia del rifiuto da introdurre.

Carta e Cartone (provenienti da imballaggi) - Latte e lattine in metallo - Vetro Imballaggi di plastica (polietilene, pellicole, taniche, flaconi, vaschette) - Rifiuti organici (residui della lavorazione dei prodotti alimentari) - Rifiuti indifferenziati

Implementazione della raccolta differenziata dei rifiuti - Isola IO RICICLO

L'amore per l'ambiente, per il nostro habitat e per la nostra vita, non crediamo si dimostri rispondendo solamente ad una legge, quello che vogliamo è diffondere una cultura, soprattutto nel settore della ristorazione cittadina Sociale e scolastica, che sia attenta alle necessità dell'ambiente in cui viviamo.

Vogliamo trasmettere questi valori a tutti i bambini poiché rappresentano il nostro futuro. Per questo motivo sono stati inseriti, presso i refettori delle Scuole d'Infanzia, Primarie e Secondaria di I° grado, N° 9 Isole "IO RICICLO" (una per ciascuna sala refettorio). L'isola "IO RICICLO" è dotata di tre diversi contenitori distinti per colore, costituisce una soluzione valida per avvicinare i bambini e i giovani adolescenti alla responsabilizzazione sulla raccolta differenziata. L'impianto è realizzato in materiale eco-compatibile.

La ristorazione Sociale e 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 ma un momento utile per trasmettere le norme di "Educazione Ambientale per lo Sviluppo Sostenibile" ed "Educazione Alimentare".

Il "Progetto Scuola Ambiente" si rivolge a un molteplici target: nasce come un progetto rivolto ai più piccoli, in particolare a Scuole dell'Infanzia e Primarie fino ad estendersi ed arrivare alle scuole secondarie con visite guidate. L'interesse per tutte le tematiche che ruotano attorno all'ambiente è ormai trasversale. Agli alunni delle scuole primarie è dedicato un percorso pensato per essere divertente e formativo insieme e per trasmettere nel modo più semplice possibile le principali nozioni e informazioni legate alla raccolta differenziata e diffondere il valore del rispetto e della cura per la propria Città.

Piccoli e semplici gesti individuali e quotidiani possono contribuire a rendere l'ambiente che ci circonda più pulito e vivibile.

La Ditta Incaricata abbinerà un progetto di educazione ambientale in accordo con il Comune di Santa Margherita Ligure con l'obiettivo di sensibilizzare i bambini alle tematiche ambientali attraverso esperienze condotte direttamente sul campo, fornire nozioni tecnico-scientifiche atte a far comprendere il funzionamento dell'ecosistema, suggerire semplici accorgimenti per ridurre i consumi di acqua e realizzare correttamente la raccolta differenziata dei rifiuti, far nascere una sorta di coscienza ecologica che porti a correggere i comportamenti errati stimolando il perseguimento di una filosofia improntata al risparmio e al raggiungimento di un'alta qualità della vita. Tale attività sarà eseguita da esperti esterni e da associazioni ambientaliste con le quali verranno stipulate apposite convenzioni.

Inoltre, la Ditta incaricata si farà carico di organizzare, in collaborazione con il Comune, le Direzioni Didattiche e la Società Docks Lanterna Spa che gestisce la raccolta rifiuti nel Comune di Santa Margherita Ligure, una visita guidata presso il Centro Trattamento rifiuti recentemente realizzato nel comune stesso, per illustrare ai bambini il processo di raccolta e differenziazione dei rifiuti urbani.

Riduzione di rifiuti derivanti dagli imballaggi

La Ditta incaricata si è impegnata a garantire per le merci provenienti dai fornitori imballi ecologici (ad esempio biodegradabili, riciclabili) e imballi a rendere (riutilizzabili) e saranno ottimizzate le confezioni.

L'imballaggio (primario, secondario e terziario) deve rispondere ai requisiti di cui all'All. F, della parte IV "Rifiuti" del D.lgs. 152/2006 e s.m.i..

Gli imballaggi a rendere

Una possibilità per ridurre i rifiuti da imballaggio consiste nell'utilizzare, ove possibile, imballaggi a rendere. Il fornitore di materie prime si occupa anche del ritiro periodico degli imballaggi utilizzati, della loro pulizia e sanificazione, e del loro riutilizzo per il trasporto delle successive forniture.

In particolare la Ditta incaricata garantisce l'utilizzo da parte dei propri fornitori di imballi ecologici (ad esempio biodegradabili, riciclabili) e imballi a rendere (riutilizzabili) e saranno ottimizzate le confezioni.

La riduzione sostanziale dell'utilizzo di bevande in bottiglie di plastica e consumo di "acqua pura"

Al fine di eliminare l'utilizzo di bottiglie in pet, è stata posta in opera l'installazione di distributori di acqua di rete microfiltrata "IO BEVO", a consumo libero ed illimitato, dell'Azienda General Beverage, leader nel settore. In particolare, è stata prevista l'installazione di un erogatore per ciascun refettorio delle scuole del Comune di Santa Margherita Ligure.

Presso il Centro Diurno anziani, invece, è prevista l'installazione di nr. 1 erogatore di bevande "IO BEVO". A scelta, secondo stagionalità e gusti degli utenti potranno essere erogate sette bevande, il vantaggio ottenibile è la possibilità di scegliere liberamente la quantità delle bevande **senza nessun incremento di impatto ambientale**.

Isola ecologica per la raccolta olii esausti da scarti di cottura e prodotti da ufficio (toner, pile, ecc.)

Verranno installati, a cura della Ditta Incaricata, presso il Centro Cottura principale n. 1 raccoglitore di oli esausti e presso ciascuna scuola n. 1 raccoglitore per la raccolta di prodotti inquinanti come toner esausti e pile esauste per ufficio.

Inserimento stoviglie riutilizzabili per il servizio quotidiano

Le stoviglie sono riutilizzabili (piatti in porcellana, bicchieri di vetro e posate in acciaio) presso i refettori per lo svolgimento del servizio quotidiano di consumo del pasto al fine di garantire un **minor impatto ambientale**.

Utilizzo stoviglie in Mater-bi® in caso di emergenza

In caso d'interruzione e/o sospensione di energia elettrica o guasti improvvisi delle lavastoviglie, saranno utilizzate **stoviglie monouso biodegradabili** Mater-Bi®.

Con le stoviglie in *mater-bi* (derivanti dal mais) la sostenibilità aumenta decisamente a condizione di una reale possibilità di compostaggio. Tali stoviglie, una volta terminato il pasto, devono essere conferite negli appositi contenitori destinati all'organico e poi compostate.

Utilizzo di bottiglie acqua da lt 1.5 in materiale compostabile PLA

In caso di interruzione dell'erogazione dell'acqua di rete verrà garantita la fornitura di acqua naturale in bottiglia da lt.1,5 nella misura di 30 cl per bambino.

Per ridurre l'impatto ambientale la Ditta incaricata fornirà l'acqua naturale in **bottiglie compostabili** realizzate da risorsa rinnovabile al 100%, il mais.

Tovaglette Biodegradabili

In sostituzione delle normali tovaglette utilizzate nelle scuole, sono utilizzate tovaglette in carta biodegradabile, permettendo di **ridurre l'impatto ambientale**.

Inoltre per il trasporto di piccole derrate, diete e per cestini per gite sono utilizzati sacchetti di plastica biodegradabili.



Formazione nostro personale su abitudini e attività giornaliere

Al fine di rendere più consapevoli i nostri dipendenti e operatori comunali che operano presso le unità produttive e strutture mensa, sull'importanza delle corrette abitudini sostenibili, la Ditta incaricata propone una formazione mirata sulla gestione dei rifiuti.

Formazione del personale per impatto ambientale

Sono previsti, a cura della Ditta incaricata, i seguenti Corsi di Aggiornamento e Formazione del personale:

- Prodotti detergenti – corretta diluizione e smaltimento flaconi;
- Corretto smaltimento rifiuti (piegare i cartoni – schiacciare le bottiglie);
- Attenzione al risparmio energetico (luce, acqua, gas);
- Gestione materiale a perdere (tovagliette, tovaglioli).

Utilizzo di prodotti per la sanificazione ad elevata biodegradabilità

Per la **sanificazione** di tutti gli ambienti e le attrezzature la Ditta Incaricata utilizza, ove possibile, **prodotti chimici ecologici, a marchio Ecolabel e Nordic Swan**, come già specificato in precedenza.

Il sistema di dosaggio dei prodotti chimici

Tutti i prodotti impiegati saranno diluiti attraverso sistemi di dosaggio automatici (centraline di dosaggio per i prodotti impiegati per il lavaggio in lavatrice, sistema di dosaggio per i prodotti da diluire nel secchiello, vasca o flacone), installati in precise postazioni, il cui utilizzo garantisce la riduzione degli sprechi in quanto l'accurato e preciso sistema di diluizione **elimina gli sprechi causati da errati dosaggi**.



Il Progetto Siticibo

La Ditta incaricata ha siglato un accordo con la sede regionale di riferimento del Banco Alimentare Onlus, finalizzato al recupero del cibo non somministrato prodotto nel Centro Cottura Principale e secondario della Mensa Cittadina Sociale e Scolastica del Comune di Santa Margherita Ligure.

Il Progetto GOOD FOOD BAG

In collaborazione con Legambiente, la Ditta incaricata ha sperimentato con successo in alcune realtà in cui eroga il servizio di ristorazione scolastica, il progetto **GOOD FOOD BAG**, tale Progetto, è in fase di valutazione di fattibilità nel territorio Sammargheritese ed è strutturato prevedendo una sacca alimentare, studiata appositamente per le mense che verrà distribuita a tutti gli utilizzatori del servizio di Mensa

Cittadina Sociale e Scolastica, per trasportare i seguenti cibi secchi e confezionati che non vengono consumati come pane, merendine (dolci confezionati, budini), frutti non sbucciati. La sacca ha caratteristiche di riutilizzabilità e riciclabilità.

Recupero residui alimentari destinati al consumo animale

La Ditta incaricata in ottemperanza alla Legge 179/2003, ha predisposto un progetto per la gestione degli avanzi dei pasti non consumati da destinare al consumo animale, in particolare ai canili e gattili del territorio, qualora provenga specifica richiesta da parte di Associazioni interessate.

Recupero residui alimentari destinati al compostaggio

La Ditta Incaricata, ai fini della sostenibilità ambientale, come già avviene attualmente, destina gli scarti, non fruibili dai canili, derivanti dai processi di lavorazione dei prodotti alimentari presso il Centro Cottura Principale e secondario al sistema di compostaggio.

Ciò deve avvenire grazie alla specifica compostiera installata all'esterno del Centro Cottura. Tale attrezzatura, attraverso la decomposizione e umidificazione degli scarti organici, produrrà un terriccio e un concime naturale per il successivo riutilizzo come fertilizzante, che sarà consegnato all'Amministrazione Comunale. Il progetto verrà implementato in collaborazione con la società che effettua la raccolta dei rifiuti nel Comune di Santa Margherita Ligure.

Vendita dei buoni pasto

E' stato predisposto l'utilizzo di un sistema per l'informatizzazione del Servizio di prenotazione e pagamento dei pasti eliminando quindi l'uso degli strumenti cartacei.

Iniziative educative

La Ditta incaricata ha assunto l'impegno di proporre annualmente le seguenti sessioni educative:

IMPARIAMO A CONOSCERE LA STAGIONALITA'. Il progetto ha lo scopo di conoscere la stagionalità della frutta ed i prodotti del nostro territorio attraverso il gioco.

L'iniziativa consente di familiarizzare con il ciclo delle stagioni, di conoscere e riconoscere i profumi, i colori e i sapori delle quattro stagioni promuovendo il rispetto della stagionalità dei prodotti alimentari come pratica di sana alimentazione e di **tutela ambientale** e il consumo di frutta e verdura da parte dei bambini.

IL GUSTO DELLA SOSTENIBILITA'. Attività ludico-pratica per sensibilizzare i ragazzi sulle tematiche dell'Eco sostenibilità.

Sono inoltre previsti incontri con tematiche Ambientali e di sostenibilità i cui obiettivi, contenuti e attività sono:

Obiettivo: Stimolare sensibilità verso la riduzione dello spreco alimentare e la salute del pianeta Orientare verso un consumo consapevole Imparare a conoscere i prodotti del territorio.

Contenuti: Alimenti e impatto ambientale. Riduci-riutilizza-ricicla. Lo spreco alimentare. Il territorio e i suoi prodotti.

Attività: Esploriamo il mondo attraverso le fiabe. "Ricicliamo e costruiamo". "Abbasso lo spreco!" "Da dove vieni? dalla natura alla tavola. L'orto a scuola. Fattoria didattica

Monitoraggio degli scarti

La Ditta incaricata ha l'onere di monitorare tutti i pasti consegnati.

Questo permette un confronto immediato e consente di intervenire tempestivamente su eventuali modifiche di ricette o variazioni di menu e di avere riscontro quotidiano in cucina, analizzando i consumi/scarti e per decidere e condividere quali azioni intraprendere per la valorizzazione del surplus alimentare.