

IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

Il Servizio di Ristorazione Scolastica del Comune di Garbagnate Mil.se è un'organizzazione complessa che produce e distribuisce pasti per: gli Asili Nido Comunali, le scuole dell'infanzia statali e non statali, le scuole primarie e secondarie di 1° grado statali oltre ad alcuni servizi Comunali come: pasti consegnati a domicilio, pasti per gli utenti della Ca' del Di e del Centro Disabili e per i dipendenti comunali.

Il servizio è stato affidato con gara d'appalto a procedura aperta per il periodo 1/9/2021-31/8/2026, alla Azienda Sodexo. A tal fine è stato predisposto un capitolato sulla base di criteri ispirati alla promozione e tutela della salute dell'utenza e dell'ambiente, alla promozione dello sviluppo sostenibile (D.Lgs 50/2016 ss.mm.ii. art 144), alla difesa della biodiversità, al Piano di Azione Nazionale per il Green Public Procurement oltre ai criteri ambientali minimi approvati con DM 25.07.2011.

Nel documento sono contenuti requisiti oggettivi e misurabili nell'ambito di principi definiti di qualità, economicità, efficacia, trasparenza e correttezza: la qualità delle derrate alimentari, valorizzando la fornitura e l'utilizzo di prodotti biologici, a lotta integrata, di filiera corta e rispettosi dell'ambiente; gli alimenti DOP, IGP, STG; le tradizioni locali e tipicità, oltre al commercio equo-solidale. Per quanto riguarda i prodotti non alimentari è stata richiesta fornitura a ridotto impatto ambientale privilegiando i materiali riutilizzabili e l'utilizzo di detersivi ad alta biodegradabilità.

Nel capitolato sono inoltre specificati: lo standard di servizio in tutte le diverse fasi, con attenzione ai sistemi di autocontrollo per monitorare tutte le fasi del processo produttivo e garantire pasti igienicamente sicuri oltre alle procedure che devono essere messe in atto per garantire la continuità del servizio e le procedure di sicurezza per la produzione e distribuzione delle diete speciali.

Sono state richieste ed offerte, da parte dell'azienda Sodexo, proposte di miglioramento, entro definiti limiti di tempo, come: le forniture di attrezzature da cucina; la sostituzione di arredi e attrezzature in alcuni refettori; la progettazione di iniziative atte a promuovere comportamenti alimentari corretti perseguendo obiettivi di tutela della salute collettiva e di salvaguardia dell'ambiente.

Il servizio di ristorazione scolastica del Comune di Garbagnate, ha sempre fortemente valorizzato l'aspetto educativo promuovendo attività di educazione alimentare in sinergia con la Scuola, l'Azienda di Ristorazione e gli adulti che, con diversi ruoli professionali interagiscono con i bambini.

Questi progetti, che hanno riscosso negli anni un ottimo gradimento, consentono esperienze molto efficaci per i bambini che possono conoscere, riconoscere e manipolare gli alimenti, scoprire sensazioni tattili e gustative ed in alcuni casi capire come si preparano i cibi che vengono loro proposti in mensa.

Pertanto tra le proposte dell'Azienda sono stati valutati anche gli interventi di educazione alimentare diversificate in base alle diverse tipologia di utenza, con particolare attenzione alle scuole.

Criteri per l'elaborazione dei menu

I menu, diversificati in base alla fascia di età dell'utenza, a partire dall'Asilo Nido e sino alla scuola secondaria di I grado sono predisposti su base stagionale e articolati mediamente su 8 settimane, consultabili nelle specifiche sezioni del sito del Comune di Garbagnate Milanese.

Sia i menu che le grammature sono redatti ed elaborati nel rispetto dei criteri e le indicazioni contenute in diversi documenti tra cui: le *linee guida nazionali per la ristorazione scolastica* (ministero della salute 2010); le *linee guida per la ristorazione scolastica della regione lombardia* (ed. 2002); i *larn* (livelli di assunzione di riferimento di nutrienti ed energia), le *linee di indirizzo per la prevenzione del soffocamento da cibo in età pediatrica*, la *documentazione di ATS Dipartimento di Prevenzione Medica Milano Città Metropolitana* che ha predisposto diversi documenti in base all'età dell'utenza come ad es: "Pappa al nido" - Documento di indirizzo per l'elaborazione dei menù nei nidi d'infanzia ; "Mangiar sano a scuola"- Documento d'indirizzo per l'elaborazione dei menu nella ristorazione scolastica dove sono indicati requisiti qualitativi e quantitativi, minimi e di eccellenza, che devono essere rispettati durante la stesura dei menu e che sono oggetto di valutazione nutrizionale da parte dei competenti servizi di ATS.

Nella giornata alimentare degli alunni, il pranzo consumato a scuola in mensa, oltre a garantire un apporto di sostanze nutritive adeguato, sia dal punto di vista qualitativo che quantitativo, deve diventare nel contempo opportunità di educazione al gusto.

I menù elaborati prevedono quindi l'aderenza alle principali raccomandazioni scientifiche in materia di adeguatezza nutrizionale e di prevenzione precoce, cercando di modificare le abitudini alimentari più facilmente associate allo sviluppo di patologie cronico-degenerative.

Vengono quindi promossi gli alimenti riconosciuti come protettivi per la salute come: i legumi, la frutta e la verdura, il pesce, i cereali integrali oltre ad un minor consumo di grassi saturi, zuccheri e sale.

Qualità dei prodotti alimentari

Con il nuovo appalto e le proposte migliorative presentate in fase di gara i prodotti alimentari utilizzati sono per gran parte prodotti biologici, a lotta integrata, a km 0 ed in alcuni casi DOP, IGP, ecc..o provenienti dal mercato equo solidale.

Obiettivi, controllo e miglioramento del servizio

Il Servizio di Ristorazione, in collaborazione con l'Azienda Sodexo e con la Commissione Mensa, lavora per mantenere precisi standard di qualità del servizio e per migliorarli progressivamente, concentrandosi anche sull'attenzione alla convivialità e all'educazione alimentare. Il pasto consumato insieme a scuola vuole avere infatti un valore educativo, sia di approccio a cibi sani e variati, sia di scoperta e conoscenza che porti ad un consumo attento e consapevole. A tale scopo svolgono un ruolo fondamentale i Docenti che, con idonee metodologie di comunicazione possono condurre i bambini ad un consumo variato di alimenti, ma in particolare le famiglie che, favorendo l'arricchimento del modello alimentare casalingo del bambino con l'introduzione di nuovi sapori, gusti ed esperienze alimentari e gestendo, con serenità, le eventuali difficoltà iniziali di alcuni bambini ad assumere un cibo mai consumato prima o di incontrare un gusto non gradito al primo assaggio, potranno svolgere un ruolo di rilievo sull'educazione alimentare dei bambini.

Attenzione all'ambiente

Nelle mense scolastiche, oltre a privilegiare i prodotti freschi proposti in base alla stagionalità, ad utilizzare prodotti biologici, DOP/IGP o tipici/tradizionali, a filiera corta o km 0, si beve acqua in

caraffa, per evitare di produrre rifiuti provenienti da bottiglie e bottigliette in plastica e si utilizzano piatti, posate, stoviglie in materiale lavabile (tranne particolari esigenze dovute a necessità derivanti da protocolli per Covid).

Sodexo, per l'espletamento del servizio utilizzerà: imballaggi atti a ridurre l'impatto ambientale, prodotti detergenti super concentrati che consentono di ridurre il dosaggio e l'utilizzo di plastica delle confezioni; ridurrà i trasporti, il consumo di carburante, i rifiuti, anche da packaging (fino a – 90%) mediante l'utilizzo di imballaggi a rendere; cassette della frutta restituite al fornitore con la consegna successiva, prodotti con imballaggio riutilizzabili e/o realizzati con materiali riciclati.

Nota: nel periodo dell'emergenza sanitaria da Covid-19 potranno essere applicate modifiche organizzative per garantire il rispetto dei protocolli sanitari vigenti