



Settore Istruzione
Politiche scolastiche ed educative

PROGETTO PILOTA SCUOLA CONFALONIERI: DONAZIONE ECCEDENZE ALIMENTARI A FINI SOCIALI

In che cosa consiste:

È un progetto sperimentale avviato nell'a.s. 2022/23 che prevede la cessione gratuita di pasti eccedenti della mensa scolastica gestita dall'Amministrazione comunale destinati alla scuola secondaria di 1° grado Confalonieri in Via San Martino 4, ai Frati del Convento Santa Maria delle Grazie, noto ente caritativo del territorio monzese che svolge attività di sostegno a famiglie bisognose con consegna di pacchi alimentari e attività di distribuzione di pasti cucinati a persone senza fissa dimora.

Partner coinvolti:

- Amministrazione comunale - Settore Istruzione, Servizio Politiche Scolastiche ed Educative - titolare del Contratto di affidamento per la gestione del servizio di ristorazione scolastica nelle scuole di Monza
- Azienda di ristorazione Sodexo Italia, aggiudicataria del servizio di ristorazione scolastica del Comune di Monza nel periodo di attivazione dell'Accordo, che ha tra i suoi impegni di sostenibilità sociale e ambientale anche quello di dare valore al cibo, limitandone lo spreco, in ogni fase della filiera e della lavorazione
- Istituto Comprensivo Statale "Teresa Confalonieri" - Via San Martino 4 Monza
- Convento Santa Maria delle Grazie, via Montecassino, 18, Monza - Frati Minori

Finalità del progetto:

in linea con la Legge n. 153/2003 (cosiddetta del "buon samaritano") e successive modificazioni e integrazioni (legge n. 152/2006 e d.l. n. 166/2016):

- riduzione degli sprechi alimentari
- recupero e donazione delle eccedenze alimentari a fini di solidarietà sociale
- educazione, con particolare riferimento alle giovani generazioni, al consumo consapevole, alla solidarietà e alla cultura del dono
- sostegno al volontariato locale impegnato nella lotta alla povertà
- partecipazione alla limitazione degli impatti negativi sull'ambiente mediante azioni volte a ridurre la produzione di rifiuti e a promuovere il riuso e il riciclo al fine di estendere il ciclo di vita dei prodotti
- apporto per il raggiungimento degli obiettivi generali stabiliti dal Programma nazionale di prevenzione dei rifiuti
- informazione e sensibilizzazione dei consumatori e delle istituzioni sulle materie oggetto del presente Accordo.

Metodologia:

L'Accordo di Collaborazione (vedere pdf alla pagina "Eccedenze Alimentari") tra l'Amministrazione comunale e i soggetti coinvolti, definisce impegni e responsabilità di ciascun partner, tipologia dei prodotti alimentari cedibili, modalità e tempi di ritiro nel rispetto della normativa in materia igienico-sanitaria.

Gli alimenti donati sono cibi freschi e cucinati, prodotti professionalmente, assolutamente integri, sicuri e appetibili, eccedenti per cause legate ai processi distributivi della ristorazione.

Per cibi cucinati si intendono: primi e secondi piatti, contorni.

Per cibi freschi si intendono: pane, frutta, dessert che possono essere conservati a temperatura ambiente.



In conclusione:

E' un progetto che l'Amministrazione ha voluto fortemente e che spera di estendere anche ad altre scuole secondarie di 1° grado nelle quali il servizio di ristorazione, se attivo, è presente nella modalità self service, condizione necessaria per il recupero delle eccedenze non distribuite agli studenti che, coinvolti nell'attuazione del progetto, sono indotti ad un consumo più consapevole e responsabile.