



Settore Istruzione
Politiche scolastiche ed educative

PROGETTI SCUOLE CONFALONIERI E VOLTA: DONAZIONE ECCEDENZE ALIMENTARI A FINI SOCIALI

In che cosa consistono:

Prosegue e si amplia il progetto sperimentale avviato nell'a.s. 2022/23 per 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. Dall'a.s. 2024-25, inoltre, il Convento Santa Maria delle Grazie ritira anche la frutta fresca non consumata dai bambini della scuola primaria Volta, con l'avvio di un nuovo progetto di donazione delle eccedenze alimentari.

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 dei progetti:

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: frutta e dessert che possono essere conservati a temperatura ambiente.



In conclusione:

E' un progetto che l'Amministrazione ha voluto fortemente e che si è esteso nel tempo anche ad altre realtà scolastiche, in particolare per la donazione della frutta fresca non consumata da bambini e ragazzi.

La donazione di pasti cucinati può essere attuata solo in 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.