

Andes

**PROTOCOLLO D'INTESA
TRA IL COMUNE DI CAPANNORI, CIR FOOD, GLI ISTITUTI COMPRESIVI DEL
TERRITORIO ED I RAPPRESENTANTI DELLE COMMISSIONI MENSA FACENTI
PARTE DEL "TAVOLO PATTO SUL CIBO" PER L'ATTUAZIONE DI UN PROGRAMMA
DI AZIONI ED ATTIVITA' DENOMINATO "PATTO SUL CIBO" VOLTO A
CONSOLIDARE, SVILUPPARE E VALORIZZARE IL MOMENTO DEL CONSUMO DEL
CIBO A SCUOLA ED A PROMUOVERE PERCORSI DI EDUCAZIONE AL CIBO**

L'anno duemilasedici, il giorno 12 del mese di Settembre presso la sede del Comune di Capannori sito in Piazza Aldo Moro 1 – Capannori cap 55012 (LU) tra i sottoscritti:

- Comune di Capannori nella persona del Sindaco Luca Menesini domiciliato per la carica presso la sede legale del Comune di Capannori;
- Istituto Comprensivo di Capannori nella persona del Dirigente scolastico Dott.ssa Tina Centoni
- Istituto Comprensivo di San Leonardo nella persona del Dirigente scolastico Dott.ssa Carla Reggianini
- Istituto Comprensivo di Camigliano nella persona del Dirigente scolastico Dott.ssa Gioia Giuliani
- Istituto Comprensivo di Lammari - Marlia nella persona del Dirigente scolastico Dott. Nicola Preziuso ;
- Cir Food con sede in Firenze nella persona del Sig.or Alessandro Simonelli
- Presidente Commissione Mensa dell'Istituto Comprensivo di Capannori
- Presidente Commissione Mensa dell'Istituto Comprensivo di San Leonardo
- Presidente Commissione Mensa dell'Istituto Comprensivo di Camigliano
- Presidente Commissione Mensa dell'Istituto Comprensivo di Lammari-Marlia
- Commissario Mensa dell'Istituto Comprensivo di Capannori
- Commissario Mensa dell'Istituto Comprensivo di Lammari-Marlia
- Commissario Mensa dell'Istituto Comprensivo di San Leonardo
- Commissario Mensa dell'Istituto Comprensivo di San Leonardo
- Commissario Mensa dell'Istituto Comprensivo di Camigliano
- Commissario Mensa dell'Istituto Comprensivo di Camigliano

VISTI:

- le "Linee di indirizzo regionali per la ristorazione scolastica" nelle quali si definiscono oltre ai principi nutrizionali, le porzioni e l'organizzazione del servizio anche gli obiettivi educativi nei confronti di alunni, docenti e famiglie al fine di inserire la ristorazione in un quadro complessivo di corretta alimentazione approvate con Deliberazione della Giunta Regionale Toscana n.1127 del 28.12.2010;
- le Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica approvate in Conferenza Unificata Provvedimento 29 aprile 2010 Intesa, ai sensi dell'art.8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n.131, G.U. n. 134 del 11-6-2010;
 - il Regolamento Comunale attualmente in vigore;
 - il Regolamento degli Istituti Comprensivi in vigore;
 - il Protocollo d'intesa tra l'Amministrazione comunale di Capannori e gli Istituti Comprensivi del territorio per l'istituzione ed il funzionamento delle Commissioni Mensa ;

CONSIDERATO che il momento della mensa:

- è un momento educativo in senso generale e, più specificatamente, una possibilità offerta agli alunni/e di avvalersi di una corretta educazione alimentare;
- rappresenta un'occasione importante di educazione al gusto, una possibilità di accostarsi a cibi diversi, al fine di favorire un'alimentazione più varia, tenendo conto che consumare un pasto in comunità non significa, per il bambino, condividere soltanto il cibo, ma vivere un'opportunità di socializzazione importante per acquisire comportamenti ed abitudini in un'ottica di benessere psico-fisico;

CONSIDERATO ALTRESÌ che è comune interesse:

- promuovere un sempre maggiore spirito collaborativo e di condivisione in grado di tradursi in azioni concrete a favore dei bambini;
- promuovere un'educazione ed una cultura alimentare dei cittadini, a partire da interventi rivolti ai bambini in età scolare coinvolgendo anche i docenti ed i genitori e, più in generale, gli adulti al fine di valorizzare gli aspetti salutistici legati al cibo;
- consolidare e sviluppare il "benessere dei bambini a tavola", valorizzando il momento della merenda e del pasto che assumono un aspetto di grande valenza educativa per ciascun bambino ed occupano all'interno della giornata scolastica un ruolo importante;
- migliorare la comunicazione tra tutti i soggetti coinvolti e tutti i genitori dei bambini iscritti al servizio mensa;
- allargare le opportunità di fruizione per gli utenti delle mense scolastiche di cibi genuini, di qualità e di produzione locale, attraverso interventi per favorire la filiera corta con i prodotti locali, dando comunque priorità al prodotto biologico come previsto nel capitolato della ristorazione scolastica;
- proporre iniziative che abbiano per oggetto visite presso i produttori locali, corsi di formazione e laboratori di cucina rivolti a bambini, insegnanti e genitori;

SI CONVIENE E SI STIPULA QUANTO SEGUE

1) sottoscrivere il presente protocollo d'intesa con l'impegno di operare per:

- avviare iniziative per il sostegno e lo sviluppo di attività quali visite presso i produttori locali, corsi di formazione e laboratori di cucina rivolti a bambini, insegnanti e genitori;
- promuovere un'educazione ed una cultura alimentare dei cittadini, a partire da interventi rivolti ai bambini in età scolare coinvolgendo anche i docenti ed i genitori e, più in generale, gli adulti al fine di valorizzare gli aspetti salutistici legati al cibo;
- sviluppare i progetti "A tutta frutta" e "I love Colazione" coinvolgendo i genitori ed i bambini frequentanti le scuole primarie a prediligere la frutta come alimento per la merenda scolastica della mattina ed a consumare una ricca e sana colazione a casa;
- consolidare e sviluppare il "benessere dei bambini a tavola" valorizzando il momento del pasto, anche come luogo di convivialità e di socializzazione recuperando esperienze in fase di realizzazione in alcuni Istituti scolastici;
- garantire la presenza nelle mense scolastiche di cibi sani, genuini e di qualità e valorizzare la presenza di prodotti a KM 0, pur mantenendo come da capitolato la priorità del prodotto biologico;
- diffondere la conoscenza degli alimenti (frutta/verdura/legumi...) attraverso azioni mirate in collaborazione con le Commissioni Mensa e con gli Istituti scolastici;

- **organizzare** eventi per la diffusione delle conoscenze relative alle produzioni locali, **tradizionali** e della biodiversità, anche attraverso incontri formativi, visite presso i **produttori locali**, giornate di festa a tema aperte a tutta la cittadinanza;

2) Il Comune di Capannori si impegna a:

- tenere aggiornato il sito relativo alla ristorazione scolastica; tale azione verrà realizzata anche con il supporto della Commissione Mensa;
- pubblicare sul Sito Istituzionale le foto delle etichette degli alimenti inviate da Cir Food e di aggiornarle ogni qualvolta vi siano delle modifiche; tale azione verrà realizzata anche con il supporto della Commissione Mensa;
- fornire il sostegno e la consulenza di una biologa nutrizionista che si occuperà delle principali diete speciali e controllerà i menù che verranno inviati all'Azienda USL per la firma e la convalida; in collaborazione con la dietista della Ditta di Ristorazione scolastica Cir Food;
- organizzare incontri di formazione rivolti ai bambini, ai docenti ed ai genitori;
- organizzare momenti aperti alla cittadinanza su temi specifici (frutta e verdura) finalizzati ad aumentare il loro consumo anche nel contesto familiare, valorizzando anche i prodotti ed i produttori locali;
- garantire e valorizzare la presenza nella mensa scolastica di carne bovina e suina nazionale, farine integrali con l'inserimento due volte alla settimana di pane integrale biologico, prodotti locali quali farro IGP della Garfagnana, pomodori pelati toscani e verdure stagionali, in base alla disponibilità in accordo con i fornitori locali ed alla ditta di ristorazione;
- garantire nella mensa scolastica la presenza esclusiva del pesce azzurro del mare Tirreno e di altro pesce proveniente da allevamento toscano;
- prevedere durante l'anno scolastico ^{MENS} incontri di condivisione e confronto sulle azioni previste dal Patto sul cibo all'interno degli incontri sul Patto della scuola;

3) Cir Food si impegna a:

- dare la propria disponibilità a fornire all'Ufficio Mensa del Comune di Capannori le foto delle etichette dei prodotti utilizzati ed a inviare ulteriori nuove foto relative alle etichette ogni qualvolta vengano utilizzati nuovi prodotti;
- promuovere la comunicazione attraverso la realizzazione e stampa di volantini, brochure, locandine inerenti i progetti e le iniziative da realizzare, in particolare sulla sana colazione e la frutta;
- organizzare visite guidate presso i produttori locali con l'intento di far conoscere e valorizzare realtà del territorio;
- organizzare corsi di cucina presso il Centro Cottura rivolti a insegnanti, genitori e bambini, valorizzando anche le diete speciali;
- garantire la qualità certificata dei prodotti Bio;

4) Gli Istituti Comprensivi si impegnano a:

- valorizzare il progetto "A tutta frutta" nelle scuole primarie, condividendo le azioni con i singoli dirigenti e coinvolgendo gli insegnanti;
- coinvolgere i docenti nella partecipazione ai momenti formativi/informativi e laboratoriali organizzati da Cir food e dal Comune di Capannori e nelle giornate a tema aperte alla cittadinanza;

5) I presidenti e i ^{COMPONENTI} delle commissioni mensa degli Istituti Comprensivi ~~responsabili della ristorazione scolastica~~ si impegnano a:
IN RAPPRESENTANZA

- collaborare con l'Ufficio Mensa nell'aggiornamento della pagina istituzionale relativa alla refezione scolastica ed alla pubblicazione delle foto delle etichette degli alimenti inviate da Cir Food ;
- registrare e caricare in streaming sul sito istituzionale del Comune di Capannori in collaborazione con l'ufficio mensa, eventi formativi dedicati al tema dell'alimentazione.

Il materiale prodotto e destinato a scopi divulgativi per le iniziative che saranno realizzate in collaborazione inerenti il Patto sul Cibo dovrà riportare la dicitura **"in collaborazione con gruppo Patto sul cibo"**.

Al seguente progetto seguirà un programma fattivo da verificare per l'andamento con i membri delle CM, nella forma di allegato che sarà dispensato alle altre parti per varie altre integrazioni, tra Comune ed i membri delle CM.

Il presente protocollo ha validità per tre anni e potrà essere rinnovato mediante procedura scritta

Capannori, 12/09/2016

Letto, firmato e sottoscritto

- Sindaco del Comune di Capannori
- Dirigente scolastico dell'Istituto Comprensivo di Capannori
- Dirigente scolastico dell'Istituto Comprensivo di San Leonardo
- Dirigente scolastico dell'Istituto Comprensivo di Camigliano
- Dirigente scolastico dell'Istituto Comprensivo di Lammari - Marlia
- Rappresentante legale o suo delegato di Cir food
- Presidente Commissione Mensa dell'Istituto Comprensivo di Capannori
- Presidente Commissione Mensa dell'Istituto Comprensivo di San Leonardo
- Presidente Commissione Mensa dell'Istituto Comprensivo di Camigliano
- Presidente Commissione Mensa dell'Istituto Comprensivo di Lammari
- Commissario Mensa dell'Istituto Comprensivo di Capannori
- Commissario Mensa dell'Istituto Comprensivo di Capannori
- Commissario Mensa dell'Istituto Comprensivo di Lammari
- Commissario Mensa dell'Istituto Comprensivo di San Leonardo
- Commissario Mensa dell'Istituto Comprensivo di San Leonardo
- Commissario Mensa dell'Istituto Comprensivo di Camigliano
- Commissario Mensa dell'Istituto Comprensivo di Camigliano

