



# CITTÀ DI BORDIGHERA

Provincia di Imperia

Oggetto: report sui progetti alimentari promossi dall'Amministrazione comunale di Bordighera in collaborazione con la Società Elio Ristorazione nel corso dell'anno scolastico 2018-2019

Il Comune di Bordighera da anni gestisce il servizio di refezione scolastica, a favore delle scuole pubbliche dell'obbligo presenti nel suo territorio, in modo "esternalizzato", cioè tramite appalti pluriennali affidati a imprese specializzate nel settore, individuate a seguito di procedure ad evidenza pubblica. Procedure sempre caratterizzate dal criterio di aggiudicazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa, tendente a riconoscere maggior importanza alla qualità del servizio rispetto al prezzo. In particolare, su tale aspetto, è da sottolineare che il Comune di Bordighera prevede la presenza di prodotti biologici nei piatti da somministrare agli alunni – utenti.

Nell'ultima gara per la concessione del servizio di ristorazione scolastica (quinquennio 2018/2023) si è ulteriormente accentuata l'attenzione alle caratteristiche salutistiche del servizio, sulla scorta delle più recenti direttive e raccomandazioni degli organismi nazionali e internazionali competenti in materia orientate ad un potenziamento di frutta, verdura, legumi e ortaggi e ad una riduzione di grassi animali e zuccheri industriali. Per una proficua informazione e sensibilizzazione in materia si è data notevole importanza ai corsi formativi in tema di sana alimentazione, a favore di alunni e genitori. In tal senso, è stata immediatamente inserita nel documento sui criteri di aggiudicazione la previsione, quale elemento qualitativo, della migioria relativa all'organizzazione di corsi formativi da parte dell'impresa concorrente.

In sintonia ai propositi sopra evidenziati, si comunica che nel corso dell'anno scolastico 2018-2019 sono state svolte le seguenti attività:

-In data 30 maggio 2019 è stato organizzato un corso di educazione alimentare dal titolo "Promuovere la salute- Educazione alimentare e ambientale" svoltosi presso la sala Rossa del Palazzo del Parco in collaborazione con la Ditta Elio, quale concessionaria del servizio di refezione scolastica. E' stata svolta una lezione mirata a illustrare le caratteristiche principali della ristorazione scolastica e a discutere di temi quali i fattori che influenzano il pranzo, l'obesità e l'approccio al cibo.

-In data 13 novembre 2019 si è svolto un corso denominato " *sicurezza a tavola – la lezione con lo chef*" a cura della ditta Elio ristorazione, svoltosi presso il refettorio della cucina della scuola De Amicis di Bordighera. Tale progetto ha sviluppato i seguenti obiettivi: promuovere un'offerta formativa che mira a salvaguardare la sicurezza nell'ambito della ristorazione, migliorare la qualità dei servizi mettendo a disposizione personale formato, garantire la prevenzione a tavola e diminuire la probabilità di incidenti e sviluppare la capacità di primo intervento. La fase pratica, a cura di uno chef esperto, è stata un momento di crescita personale e professionale per il personale addetto al servizio, per i docenti e per le famiglie presenti all'evento. Sono stati affrontati temi quali la prevenzione e la sicurezza a tavola e sono state esposte le regole comportamentali circa il taglio del cibo. Infine si è tenuto un corso organizzato in partnership con

una società specializzata in formazione durante il quale sono state illustrate le manovre di disostruzione tramite una sessione teorica e pratica in cui sono state effettuate le manovre di disostruzione dei lattanti, bambini ed adulti con utilizzo di manichini ad alta qualità. Al termine del corso sono stati rilasciati gli attestati di partecipazione.

Nel corso dell'anno scolastico agli alunni sono stati somministrati una serie di menù a tema che hanno ripercorso paesi, tradizioni , etnie e regioni.

Bordighera, 30.12.2019

F.to Dott.ssa Francesca Ansaldo

F.to Dott.ssa Isabella Selmi