



SETTORE SERVIZI SCOLASTICI

**PIANO DI AZIONE OPERATIVO AGENDA 21 LOCALE**

<i>Settore/Servizio</i>	SERVIZI SCOLASTICI
<i>Area Tematica</i>	REFEZIONE SCOLASTICA
<i>Obiettivo/Titolo Progetto</i>	Menù biologici
<i>Azione / Attività (descrizione)</i>	Creazione di menù composti completamente o parzialmente da prodotti biologici, proposti a tutti gli utenti della ristorazione scolastica (nidi, scuole per l'infanzia, scuole primarie e secondarie di primo grado)
<i>Responsabile Progetto</i>	Gheno Elisa
<i>Referente Progetto</i>	Dietiste del Settore Servizi Scolastici: Schiavon Silvia, Pellizza Loretta, Bozzolan Cristiana
<i>Partners esterni coinvolti</i>	Ditte di ristorazione appaltatrici del servizio
<i>Servizio/i coinvolti</i>	Ufficio Refezione Scolastica
<i>Risorse umane coinvolte</i>	1 funzionario 1 dietista 2 dietiste collaboratore
<i>Target: risultato da raggiungere (2005)</i>	Utilizzo di tutti i prodotti biologici previsti dal Capitolato d'appalto per la refezione scolastica
<i>Coerenza con il Piano d'Azione A21L Forum/ Priorità</i>	Ob44. Promuovere lo spostamento dei consumi verso i prodotti alimentari locali, di stagione, biologici ed equo e solidali con minor costo ecologico e sociale A92. Realizzazione di campagne di educazione alimentare e informativo pubblicitarie per la promozione di prodotti sostenibili
<i>Potenziati ostacoli nella realizzazione</i>	Per le quantità e le tipologie di qualità richieste, sussistono talvolta difficoltà di approvvigionamento nel mercato

ATTUAZIONE DELL'AZIONE	
<i>Strumenti attuativi</i>	Inserimento nel Capitolato Speciale d'Appalto per la refezione scolastica dell'obbligo per la fornitura dei prodotti provenienti da agricoltura biologica
<i>Tempi di attuazione</i>	Tutto l'anno scolastico
<i>Costi previsti</i>	Rientrano nel costo complessivo della mensa
<i>Riferimento PEG/ Budget 2005</i>	
<i>Risultati attesi</i>	<i>sul piano economico:</i> favorire il consumo di prodotti/materie prime di qualità, riconosciuti da consorzi/marchi di tutela
	<i>sul piano ambientale:</i> valorizzazione dell'agricoltura con metodologie di coltivazione biosostenibili
	<i>sul piano sociale:</i> migliorare la qualità nutrizionale, promuovere la cultura alimentare "sana"
<i>Strumenti di valutazione</i>	Sopralluoghi delle dietiste durante la refezione, controlli presso le cucine e i centri cottura sui prodotti forniti
<i>Indicatori di valutazione dei risultati</i>	Gradibilità da parte degli utenti rilevata sul campo Conoscenza del prodotto consumato da parte degli operatori food
<i>Relazione con gli Aalborg commitments</i>	4.5. promuovere attivamente una produzione ed un consumo sostenibili, con particolare riferimento a prodotti ecocertificati e del commercio equo e solidale

**PIANO DI AZIONE OPERATIVO AGENDA 21 LOCALE**

<i>Settore/Servizio</i>	SETTORE SERVIZI SCOLASTICI
<i>Area Tematica</i>	REFEZIONE SCOLASTICA
<i>Obiettivo/Titolo Progetto</i>	Menù regionali
<i>Azione / Attività (descrizione)</i>	Creazione di menù composti da prodotti tipici di alcune regioni italiane - Denominazione d'Origine Protetta e Indicazione Geografica di Provenienza - da proporre periodicamente agli utenti della ristorazione scolastica delle scuole primarie e secondarie di I° grado
<i>Responsabile Progetto</i>	Gheno Elisa
<i>Referente Progetto</i>	Dietiste del Settore Servizi Scolastici: Schiavon Silvia, Pellizza Loretta, Bozzolan Cristiana
<i>Partners esterni coinvolti</i>	Ditte di ristorazione appaltatrici del servizio
<i>Servizio/i coinvolti</i>	Ufficio Refezione Scolastica
<i>Risorse umane coinvolte</i>	1 funzionario 1 dietista 2 dietiste collaboratrici
<i>Target: risultato da raggiungere (2005)</i>	Degustazione di 5 menù speciali composti da prodotti DOP e IGP italiani
<i>Coerenza con il Piano d'Azione A21L Forum/ Priorità</i>	Ob44. Promuovere lo spostamento dei consumi verso i prodotti alimentari locali, di stagione, biologici ed equo e solidali con minor costo ecologico e sociale A92. Realizzazione di campagne di educazione alimentare e informativo pubblicitarie per la promozione di prodotti sostenibili
<i>Potenziati ostacoli nella realizzazione</i>	

ATTUAZIONE DELL'AZIONE	
<i>Strumenti attuativi</i>	Prima del consumo del pasto tipico regionale vengono distribuite delle specifiche locandine che riassumono il menù e offrono alcune brevi indicazioni sulle ricette utilizzate e sulla regione di provenienza dei prodotti tipici
<i>Tempi di attuazione</i>	5 mesi
<i>Costi previsti</i>	Rientrano nel costo complessivo della mensa
<i>Riferimento PEG/ Budget 2005</i>	
<i>Risultati attesi</i>	<i>sul piano economico:</i> favorire il consumo di prodotti/materie prime di qualità, riconosciuti da consorzi/marchi di tutela
	<i>sul piano ambientale:</i> valorizzazione delle tradizioni agricole
	<i>sul piano sociale:</i> migliorare la qualità nutrizionale, promuovere la cultura alimentare territoriale
<i>Strumenti di valutazione</i>	Sopralluoghi delle dietiste nelle giornate di presentazione dei menù presso le scuole durante la refezione
<i>Indicatori di valutazione dei risultati</i>	Gradibilità da parte degli utenti rilevata sul campo Conoscenza del prodotto consumato
<i>Relazione con gli Aalborg commitments</i>	4.5. promuovere attivamente una produzione e un consumo sostenibili, con particolare riferimento a prodotti eco-certificati e del commercio equo e solidale

**PIANO DI AZIONE OPERATIVO AGENDA 21 LOCALE**

<i>Settore/Servizio</i>	SETTORE SERVIZI SCOLASTICI – URP
<i>Area Tematica</i>	UFFICIO INTERVENTI EDUCATIVI - UFFICIO PEDAGOGICO
<i>Obiettivo/Titolo Progetto</i>	Migliorare la comunicazione fra le istituzioni ed i cittadini stranieri
<i>Azione / Attività (descrizione)</i>	Elaborazione di materiale informativo e di modulistica relativa ai servizi scolastici, da tradurre in più lingue
<i>Responsabile Progetto</i>	Per l'URP: Rodighiero Laura Per l'Ufficio Interventi Educativi: Gazerro Eufemia Per l'Ufficio Pedagogico: Nidi: Onestini Scuole dell'Infanzia: Nicoletti Simonetta
<i>Referente Progetto</i>	
<i>Partners esterni coinvolti</i>	Scuole della città di Padova Cooperative di mediatori culturali
<i>Servizio/i coinvolti</i>	URP Ufficio Interventi educativi Ufficio Pedagogico
<i>Risorse umane coinvolte</i>	1 responsabile per ciascun ufficio 1 docente per ciascuna scuola primaria e secondaria di I grado 1 URP
<i>Target: risultato da raggiungere (2005)</i>	Degustazione di 5 menù speciali composti da prodotti DOP e IGP italiani
<i>Coerenza con il Piano d'Azione A21L Forum/ Priorità</i>	Ob16. Sostituire alle politiche settoriali un approccio di gestione integrata dell'accoglienza degli immigrati e della convivenza pacifica A37. Pubblicazione di schede informative sui principali servizi del comune nelle lingue delle comunità straniere più presenti in città
<i>Potenziati ostacoli nella realizzazione</i>	Difficoltà a tradurre in modo chiaro e semplice testi che hanno riferimenti normativi anche molto complessi

ATTUAZIONE DELL'AZIONE	
<i>Strumenti attuativi</i>	Incontri con i referenti delle scuole e incontri con i responsabili dei diversi servizi offerti dal Settore Servizi Scolastici per l'elaborazione e la condivisione del materiale da tradurre Incontri con i mediatori linguistico-culturali per valutare la traducibilità dei testi elaborati
<i>Tempi di attuazione</i>	Anno 2004/ 2005
<i>Costi previsti</i>	2.000,00 euro
<i>Riferimento PEG/ Budget 2005</i>	Centro di costo 1301 Cap. 1285
<i>Risultati attesi</i>	<i>sul piano economico:</i> risparmio di tempo/lavoro per chi lavora a diretto contatto con l'utenza straniera
	<i>sul piano ambientale:</i>
	<i>sul piano sociale:</i> miglioramento dell'integrazione dei cittadini stranieri, attraverso l'acquisizione di consapevolezza dei diritti e dei doveri dei cittadini
<i>Strumenti di valutazione</i>	Sopralluoghi delle dietiste nelle giornate di presentazione dei menù presso le scuole, durante la refezione
<i>Indicatori di valutazione dei risultati</i>	Raccolta di dati sull'effettivo utilizzo della modulistica e del materiale informativo tradotto
<i>Relazione con gli Aalborg commitments</i>	9.2. assicurare un equo accesso ai servizi pubblici, all'educazione, all'occupazione, alla formazione professionale, all'informazione e alle attività culturali 9.3. incoraggiare l'inclusione sociale e le pari opportunità