

SCHEDA PROGETTO PER L'IMPIEGO DI GIOVANI IN SERVIZIO CIVILE REGIONALE IN TOSCANA

ENTE

1) *Ente proponente il progetto:*

COMUNE DI QUARRATA

2) *Codice regionale:*

RT 3C00394

2bis) *Responsabile del progetto:*

(Questa figura non è compatibile con quella di coordinatore di progetti di cui al punto 2 ter né con quella di operatore di progetto di cui al successivo punto 16)

- i. *NOME E COGNOME: VALTER PRETELLI*
- ii. *DATA DI NASCITA: 09/08/1960*
- iii. *CODICE FISCALE: PRTVTR60M09G713P*
- iv. *INDIRIZZO MAIL: v.pretelli@comune.quarrata.pt.it*
- v. *TELEFONO: 0573771428*
- vi. *CURRICULUM VITAE E COPIA DOCUMENTO IDENTITA' E
CODICE FISCALE DA ALLEGARE ALLA SCHEDA PROGETTO*

2 ter) *Coordinatore di progetti (da individuare tra quelli indicati in sede di adeguamento/iscrizione all'albo degli enti di servizio civile regionale):*

- vii. *NOME E COGNOME: ALESSANDRO LANDINI*

CARATTERISTICHE PROGETTO

3) *Titolo del progetto:*

PENSO, MANGIO E NON SPRECO!
LOTTA ALLO SPRECO ALIMENTARE NELLE MENSE SCOLASTICHE

4) *Settore di intervento del progetto:*

Articolo 3, lettera l) L.R. 35/2006 - Educazione al consumo consapevole e valorizzazione del commercio equo e solidale

4bis) *Codice identificativo dell'area di intervento:*

AREA GEN

5)Descrizione del contesto territoriale e/o settoriale entro il quale si realizza il progetto con riferimento a situazioni definite, rappresentate mediante indicatori misurabili:

What is the impact of what I'm doing? Can I do it in a better and more sustainable way without notice big difference in my quality of life or work environment?

Tim Lang, 2007

(Quale è l'impatto di ciò che sto facendo? Posso farlo in un modo migliore e più sostenibile senza notare grosse differenze nella qualità di vita o nell'ambiente di lavoro?)

In Italia, lo spreco alimentare è rimasto un fenomeno misconosciuto, spesso ignorato e sicuramente poco documentato almeno fino a due anni fa. Per di più, le indagini disponibili, ancorché poche, riguardano soltanto gli sprechi a livello dell'ultimo anello della filiera agroalimentare (indagine Eurisko ottobre 2013) e sono comunque confinate al solo settore della produzione.

Le indagini riguardanti la ristorazione scolastica risultano invece praticamente inesistenti.

L'obiettivo del nostro progetto è perciò collegato proprio alla questione spreco/scarto all'interno del Servizio di Ristorazione Scolastica gestito da questo Comune al fine di misurarne l'entità, valutarne l'impatto, individuare le principali cause e identificare gli interventi e le azioni che possono contribuire alla riduzione degli sprechi e degli scarti alimentari presenti.

Come affermato anche dalla Commissione Europea, il pranzo a scuola rappresenta infatti un'occasione ideale per promuovere e mettere a punto interventi nell'ambito della *waste prevention*: nel Comune di Quarrata i bambini iscritti al Servizio di Ristorazione Scolastica sono oltre 1.800 (93% del totale dei bambini frequentanti i servizi educativi presenti sul territorio comunale); quotidianamente vengono prodotti circa 1.400 pasti per una produzione annua di circa 232.000 pasti con un notevole incremento della produzione nel corso degli ultimi anni (nel 2010 i pasti prodotti sono stati circa 195.000) ed è verosimilmente ipotizzabile una certa presenza di scarti e sprechi alimentari.

La scuola poi, oltre a dimostrarsi un setting particolarmente adeguato per *la waste prevention* proprio per la numerosità e la molteplicità di attori coinvolti nel servizio di ristorazione scolastica (oltre ai bambini, cuochi, personale addetto alla distribuzione dei pasti, insegnanti, genitori, cittadini in generale) può rappresentare anche un luogo "ideale" per avviare un percorso educativo allargato che, dal punto di vista pedagogico, può concretamente favorire e sostenere equilibrio e stabilità nelle scelte alimentari con conseguente riduzione dei rifiuti alimentari

Come evidenziato anche nelle *Guidelines for the preparation of food waste prevention programmes* elaborate dalla Commissione Europea, il cambiamento dei comportamenti passa anche attraverso un processo di sensibilizzazione e di educazione dei cittadini.

6) Obiettivi del progetto:

La ristorazione scolastica del nostro Comune produce ogni anno oltre 230000 pasti e serve circa 1800 utenti suddivisi fra scuola dell'infanzia e primarie.

L'obiettivo principale del progetto è quello di proseguire la lotta agli scarti e agli sprechi alimentari nelle nostre scuole, ci proponiamo pertanto di quantificare l'entità di cibo che ogni giorno viene scartata o sprecata attraverso un percorso di monitoraggio e di misurazione delle pietanze preparate e non consumate con il duplice scopo di ridurre la produzione e di evitare l'aumento dei rifiuti prodotti.

Il costante monitoraggio dei dati sopra indicati inoltre, consentirà a questo Ente di avere uno strumento utilissimo sia per programmare il corretto acquisto delle derrate alimentari sia per intervenire sulle modalità di scelta dei menù con eventuale modifica della tipologia di cottura degli alimenti per migliorare la qualità della ristorazione

7) Definizione sia dal punto di vista qualitativo che quantitativo le modalità di impiego delle risorse umane con particolare riferimento al ruolo dei giovani in servizio civile:

7.1 Risorse umane complessive necessarie per l'espletamento delle attività previste, specificando se volontari o dipendenti a qualunque titolo dell'ente (non prendere in considerazione i giovani in servizio civile regionale).

n. 4 operatori amministrativi dipendenti del Comune di Quarrata
n. 4 operatori addetti alla preparazione dei pasti dipendenti del Comune di Quarrata
n. 2 operatori sanitari (medico e dietista) dell'Az. USL 3 Pistoia con la quale questa Amministrazione ha in essere una specifica convenzione per il Servizio di Ristorazione Scolastica

7.2 Ruolo ed attività previste per i giovani in servizio civile nell'ambito del progetto.

Monitoraggio e valutazione per un intero anno scolastico, in tutte le scuole primarie presenti sul territorio comunale, degli scarti e sprechi alimentari presenti nel servizio di ristorazione scolastica

La quantificazione degli sprechi e degli scarti alimentari sarà effettuata tramite misurazione diretta (pesatura dei singoli prodotti alimentari sprecati/scartati all'interno dei singoli plessi scolastici), preceduta dalla misurazione delle preparazioni alimentari avviate alla distribuzione nelle singole scuole.

I giovani del servizio civile impiegati nell'ambito di questo progetto dovranno inoltre provvedere all'inserimento dei dati raccolti su supporto informatico, per consentirne una elaborazione statistica da parte del personale dell'amministrazione e degli operatori sanitari dell'Az. USL 3 (v. sopra)

8) Numero dei giovani da impiegare nel progetto (min. 2, max. 10):

4

9) Eventuale numero ulteriore di soggetti da impiegare (non superiore al 50% di quelli indicati al precedente punto 8) che l'ente intende autonomamente finanziare, impegnandosi ad anticipare alla regione le somme necessarie per l'intera copertura delle relative spese prima dell'avvio dei giovani in servizio:

0

10) numero posti con vitto:

0

11) Numero posti senza vitto:

4

12) Numero ore di servizio settimanali dei giovani (minimo 25, massimo 30):

25

13) Giorni di servizio a settimana dei giovani (minimo 4, massimo 6) :

5

14) Eventuali particolari obblighi dei giovani durante il periodo di servizio:

- Disponibilità a spostarsi nel territorio (con spese a carico dell'Ente) ai fini del conseguimento degli obiettivi del progetto e all'attuazione dello stesso.
- Nel periodo di chiusura delle scuole primarie (metà giugno-metà settembre) le attività saranno svolte : nel mese di giugno all'interno delle scuole dell'infanzia, nel mese di luglio nei centri estivi organizzati dal Comune. Nel mese di agosto le attività riguarderanno la partecipazione all'elaborazione dei dati raccolti durante tutto l'anno scolastico che saranno realizzate all'interno del servizio Pubblica Istruzione
- Obbligo di concordare i giorni di permesso per garantire la migliore funzionalità dei servizi al pubblico;
- Durante l'orario di servizio il volontario deve avere sempre il cartellino di riconoscimento;
- Obbligo di firmare il registro presenze;
- Rispetto della privacy: osservare e far riferimento alla legge sulla privacy per eventuali dati sensibili degli utenti;
- Riservatezza e rispetto del segreto d'ufficio.
- Per straordinarie esigenze di servizio, comunicate con congruo preavviso al volontario, si richiede la disponibilità a prestare servizio anche in orari pomeridiani o serali per partecipare a riunioni con la Commissione Mensa o ad incontri con le famiglie, oppure eventi promozionali, ecc.

15) Sede/i di attuazione del progetto (1):

N.	Sede di attuazione del progetto	Comune	Indirizzo (compresa eventuale partizione interna)	N. giovani per sede (2)
1	Polo Tecnologico (sede Servizi Sociali, Pubblica Istruzione e SUAP)	QUARRATA	Piazzetta Emanuela Loi	4
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

(1) le sedi devono essere individuate esclusivamente fra quelle indicate in sede di iscrizione/adequamento all'albo degli enti di servizio civile regionale, riportando la stessa denominazione e indirizzo (compresa l'eventuale ripartizione interna, es. scala, piano, palazzina, ecc) indicate sulla procedura informatica SCR.

(2) il numero complessivo di giovani di questa colonna deve coincidere con il numero indicato al precedente punto 8)

16) *Nominativo operatore di progetto per singola sede (almeno uno per sede):*

- i. *NOME E COGNOME: MERI MASETTI*
- ii. *DATA DI NASCITA: 29/01/1966*
- iii. *CODICE FISCALE: MSTMRE66A69G999Y*
- iv. *INDIRIZZO MAIL: m.masetti@comune.quarrata.pt.it*
- v. *TELEFONO: 0573771426*
- vi. *CURRICULUM con copia di un documento di identità e codice fiscale leggibili (da allegare alla scheda di progetto)*
- vii. *SEDE PROGETTO ALLA QUALE VIENE ASSEGNATO (da scegliere fra uno di quelle indicate al precedente punto 15):*

<i>Sede di attuazione del progetto</i>	<i>Comune</i>	<i>Indirizzo</i>
Polo Tecnologico (sede Servizi Sociali, Pubblica Istruzione e SUAP)	QUARRATA	Piazzetta Emanuela Loi

viii. *HA SVOLTO IL CORSO DI AGGIORNAMENTO E/O FORMAZIONE PROGRAMMATO DALLA REGIONE TOSCANA (O, SI IMPEGNA A FARLO ENTRO L'ANNO IN CUI SI REALIZZA IL PROGETTO):*

- corso _____ svolto in data _____ sede del corso _____

oppure

- si impegna a svolgerlo entro l'anno: **SI** NO

17) *Eventuali attività di promozione e sensibilizzazione del servizio civile regionale:*

- 1) Le attività proposte nel presente progetto saranno promosse ai genitori degli alunni che frequentano le scuole del Comune di Quarrata, anche attraverso incontri finalizzati alla conoscenza dei risultati conseguiti nelle varie scuole valorizzando il ruolo e il valore del servizio civile;
- 2) Utilizzo di canali di comunicazione: Internet e social network.
- 3) Distribuzione di materiale informativo presso le sedi scolastiche, l'URP comunale.

18) *Piano di monitoraggio interno per la valutazione dei risultati di progetto:*

Il progetto prevede ogni giorno attività specifica di monitoraggio e raccolta dati secondo un sistema già codificato e realizzato da questa Amministrazione in collaborazione con gli operatori sanitari dell'Az. USL 3 Pistoia – Setting Nutrizione e, nello specifico:

- 1) misurazione dei prodotti che vengono preparati nel Centro di Produzione Pasti centralizzato e avviati nei vari plessi scolastici per il consumo da parte degli alunni presenti
- 2) misurazione degli alimenti/preparazioni alimentari sprecate/scartate nei singoli plessi scolastici

A queste attività saranno affiancati incontri periodici bimestrali con gli operatori dell'Az. USL 3 Pistoia – Setting Nutrizione e del Servizio Pubblica Istruzione per verificare l'andamento del progetto, valutare la qualità dei dati raccolti e predisporre eventuali modifiche al sistema di raccolta dati qualora si rendessero necessarie per implementare la qualità del progetto stesso

19) *Eventuali requisiti richiesti ai candidati per la partecipazione al progetto oltre quelli richiesti dalla legge regionale 25 luglio 2006, n. 35:*

====

20) *Eventuali risorse finanziarie aggiuntive utilizzate per l'acquisto di beni o servizi destinati ai giovani in servizio:*

====

21) *Risorse tecniche e strumentali necessarie per l'attuazione del progetto:*

Dotazione di personale computer sia portatili che fissi per l'elaborazione dei dati , eventuali tablet per la raccolta dei dati , strumenti atti alla misurazione delle derrate alimentari, auto per spostarsi nei vari plessi scolastici.

CARATTERISTICHE DELLE CONOSCENZE ACQUISIBILI

22) *Competenze e professionalità acquisibili dai giovani durante l'espletamento del servizio, certificabili e validi ai fini del curriculum vitae:*

Sarà valorizzata l'attività del S.C.R. in accordo con l'art. 12, comma 3, della L. R Toscana 35/06. Al termine del progetto, l'Ente certificherà le seguenti competenze acquisite dai volontari che potranno essere inserite nel curriculum vitae:, in particolare nei settori:

- Dei sistemi di monitoraggio e misurazione degli sprechi e scarti alimentari
- Dello sviluppo di politiche e programmi per prevenire e contrastare il problema degli sprechi e scarti alimentari
- Delle politiche (educative) e sistemi (es. tariffazione) per favorire il radicamento nella popolazione tutta di una maggiore sensibilità al problema rifiuti

Formazione generale dei giovani

23) *Sede di realizzazione:*

Polo Tecnologico (sede Servizi Sociali, Pubblica Istruzione e SUAP) – Piazzetta Emanuela Loi

24) *Modalità di attuazione:*

In proprio presso l'ente con formatori dell'ente ovvero con eventuali formatori esterni

25) Tecniche e metodologie di realizzazione previste:

La formazione generale dei giovani in servizio, negli uffici del servizio Pubblica Istruzione in Piazzetta E. Loi a Quarrata, sarà svolta attraverso lezioni frontali da parte di uno o più formatori, con supporto di documenti e/o audiovisivi. La formazione vedrà, inoltre, uno sviluppo della parte pratica attraverso simulazioni ed esercitazioni sia individuali che di gruppo, sotto la supervisione del formatore.

Tutti i corsi prevedono un test finale che sarà discusso in aula con tutti i soggetti partecipanti.

I risultati finali di ogni singolo test verranno registrati e conservati all'interno del fascicolo personale di ogni giovane.

Tutti i moduli formativi prevedono un registro sul quale sono annotate le presenze degli giovani con firma del formatore ed argomento trattato.

26) Contenuti della formazione:

Concordemente con le Linee Guida emanate dall'Ufficio Nazionale, i contenuti della formazione generale seguono le tappe di un percorso logico in cui si innesta la storia del servizio civile, come concorso alla difesa della Patria, eredità valoriale dell'obiezione di coscienza attualizzata in un percorso di esperienza di cittadinanza attiva in cui il rapporto con le Istituzioni costituisce elemento fondante; i contenuti della formazione generale avranno particolare riguardo per il settore di attinenza del progetto oltre ai principi generali del servizio civile, dell'obiezione di coscienza ed all'organizzazione della pubblica amministrazione, come espressione della cittadinanza attiva e portatrici di valori coerenti con l'impegno di servizio civile. A titolo esemplificativo non esaustivo si individuano in forma sintetica i vari concetti e argomenti trattati con la quantificazione del tempo didattico dedicato loro.

- Identità del gruppo in formazione
- Il quadro giuridico del Servizio Civile Nazionale: dall'obiezione di coscienza al servizio civile nazionale volontario
- Il servizio civile Regionale
- Il quadro giuridico del servizio civile regionale
- La difesa della Patria: tradizione ed evoluzione di un elemento fondamentale dello Stato
- La difesa civile non armata non violenta: storia, valori etici e normativa di riferimento.
- La protezione civile: storia, valori e collegamenti tra difesa del territorio e dell'ambiente e difesa della patria.
- Principi e dimensioni pratiche della solidarietà e della cittadinanza attiva, il ruolo e le funzioni delle istituzioni pubbliche locali
- Volontariato, associazionismo e servizio civile: affinità e differenze.
- Normativa vigente del Servizio Civile e Carta di Impegno Etico.
- Diritti e doveri del volontario di servizio civile.

27) Durata (espressa in ore):

Formazione specifica (relativa al singolo progetto) dei giovani

28) Sede di realizzazione:

Polo Tecnologico (sede Servizi Sociali, Pubblica Istruzione e SUAP) – Piazzetta Emanuela Loi

29) Modalità di attuazione:

Attraverso formatori interni all'Ente e con personale specialistico dell'Azienda USL 3 di Pistoia, ovvero anche attraverso formatori esterni.

30) Tecniche e metodologie di realizzazione previste:

I contenuti saranno proposti attraverso modalità d'apprendimento attivo. Sarà dato ampio spazio ai lavori di gruppo, alle esercitazioni, alle attivazioni esperienziali. Gli aspetti teorici saranno svolti con lezioni frontali d'aula supportate da ausili informatici ed audiovisivi.

La parte pratica sarà invece affrontata attraverso esercitazioni e simulazioni sotto la supervisione del docente formatore.

Ognuno dei partecipanti sarà agevolato nel riconoscimento delle personali modalità di Sapere, Saper fare, e Saper Essere, e nella formulazione di possibili applicazioni degli apprendimenti del corso e nell'individuazione di successivi sviluppi professionali.

A livello metodologico e operativo il lavoro di formazione degli operatori sarà essenzialmente partecipativo, caratterizzato da una logica alternanza tra fasi teoriche e pratiche.

Tutti i moduli formativi prevedono un registro sul quale sono annotate le presenze degli allievi volontari con firma del docente formatore ed argomento trattato.

Per ogni modulo è previsto un test finale e una valutazione da parte dei vari formatori sulle capacità e competenze acquisite dai giovani

31) Contenuti della formazione:

Il progetto mira a conoscere la quantità di cibo che quotidianamente viene preparata e che però non viene consumata, con lo scopo di ottimizzare al meglio le risorse e la quantità necessaria a soddisfare l'alimentazione di ogni bambino.

La formazione del personale rappresenta quindi, un momento importante e delicato per la realizzazione del progetto,

Elementi di educazione alimentare;

Elementi per la metodologia di misurazione delle derrate preparate e non consumate,

Utilizzo di strumenti di pesatura

Utilizzo di strumenti informatici per l'inserimento dei dati raccolti

32) Durata (espressa in ore):

26 ore

Altri elementi

33) Presenza di almeno una delle altre figure previste per la gestione del servizio civile regionale (diversa dall'Operatore di Progetto) che nell'ultimo anno abbia frequentato il corso di formazione o/e/o aggiornamento programmato dalla Regione Toscana (o si impegni a parteciparvi entro l'anno in cui si realizza il progetto):

Nome e cognome: Maria Teresa Giacomelli Ruolo Istru. Amm.vo

corso frequentato _____ data del corso _____ sede _____
oppure

- si impegna a svolgerlo entro l'anno: SI NO;

34) Impegno a far partecipare i giovani aderenti al progetto alla formazione aggiuntiva programmata dalla regione Toscana: SI NO

35) Attestazione che all'interno del medesimo bando sono stati presentati progetti per un numero complessivo di posti inferiori al 50% di quelli richiedibili in base alla categoria di appartenenza: SI NO
n° progetti presentati: 3 n° posti richiesti complessivamente: 8

36) Impegno a far partecipare i giovani aderenti al progetto ad almeno due manifestazioni, eventi o attività di carattere regionale inserite nel sistema delle politiche giovanili della regione Toscana: SI NO

37) Coprogettazione tra i seguenti enti (è necessario allegare l'accordo sottoscritto dagli enti per la coprogettazione, da cui risulti l'ente capofila):

Denominazione ente	Codice RT	Categoria d'iscrizione all'albo SCR	Ente pubblico o privato

Il sottoscritto MARCO MAZZANTI nato a Tizzana (PT) il 09/08/1955 in qualità di responsabile legale dell'ente Comune di QUARRATA dichiara che l'ente che rappresenta è in possesso di tutti i requisiti previsti per l'iscrizione all'albo degli enti di servizio civile regionale (art. 5 comma 1 legge regionale n. 35 del 25/07/2006).

Data 26 MAG 2014



Il Responsabile legale dell'ente
Sindaco pro-tempore
Marco Mazzanti