

Settore educazione



Progetti in  
cantiere

# La mensa scolastica: le novità

si sono appena concluse due gare:

1) gara cucine nidi e scuole infanzia comunali, durata 3+3 anni, valore complessivo € 4.196.18, numero utenti circa 1.400

2) gara refezione scolastica statali (infanzia e primarie), durata 4+4 anni, valore complessivo € 6.722.296, numero utenti circa 3.200

Per entrambe le gare si sono ottenuti dei miglioramenti significativi, sul fronte della qualità degli alimenti e dell'impatto ambientale con sconti significativi sul prezzo del pasto.

# La mensa scolastica: le migliorie

SERVIZIO CUCINE SCUOLE INFANZIA E NIDI COMUNALI AGGIUDICATA A RTI DUSSMAN - AVENDO		
Qualità alimenti/miglioria	Caratteristiche	Note
Tutto il pesce sarà servito fresco	Pesce fresco	Tutte le volte che è previsto il pesce a menù
Tutte le carni rosse servite saranno BIO	Carne rossa	Le carni bianche erano già tutte BIO
Prodotti a filiera corta	17 fornitori di prodotti BIO a filiera corta (geografica-contrattuale)	Numerosi prodotti dalla pasta alle carni alle verdure ed alle spezie
Rinnovo attrezzature di tutte le cucine	Nuove attrezzature a basso consumo energetico	49 grandi elettrodomestici (frigoriferi, congelatori, lavastoviglie e cucine)
Detergenti e detersivi utilizzati nel servizio	Tutti Ecolabel a basso impatto ambientale	Conformi a piano d'azione ambientale
Mezzi di trasporto utilizzati per il servizio (3)	Metano o GPL	
Imballaggi	Strategie organizzative per ridurre l'impatto degli imballaggi	Riduzione del volume e del peso, imballaggi riutilizzabili (e a noleggio), eliminazione spazi vuoti e materiali riciclabili
Rifiuti	Raccolta differenziata e compostaggio	
Progetto di inserimento lavorativo	Almeno il 15% del personale addetto	

# La mensa scolastica: le migliorie

SERVIZIO CUCINE SCUOLE INFANZIA E NIDI COMUNALI AGGIUDICATA A		
GEMEAZ ELIOR		
Qualità alimenti/miglioria	Caratteristiche	Note
Tutto il pesce sarà servito fresco	Pesce fresco	Tutte le volte che è previsto il pesce a menù
Tutte le carni rosse servite saranno BIO	Carne rossa	Le carni bianche erano già tutte BIO
Prodotti a filiera corta	88 prodotti BIO a filiera corta (geografica-contrattuale)	
Prodotti commercio equo e solidale e provenienti dai terreni confiscati alla mafia	20 prodotti	
Rinnovo attrezzature centro di cottura	Forno per cottura a vapore automatizzato (riconoscimento alimenti) con risparmio energetico del 60%	Sostituzione maggior parte attrezzature con classi energetiche a basso impatto ambientale
Rinnovo attrezzature terminali di distribuzione	obbligo di installare in tutti i plessi (anche i più piccoli) la lavastoviglie e di dotare tutti i plessi di posateria e stoviglieria in materiale riutilizzabile (acciaio, vetro e ceramica)	
Detergenti e detersivi utilizzati nel servizio	Tutti Ecolabel e Nordic Swan a basso impatto ambientale	Conformi a piano d'azione ambientale con dosatori e sistemi di imballaggio e diluizione finalizzati a ridurre l'impatto ambientale
Mezzi di trasporto utilizzati per il servizio (9)	EURO 5 o superiori	utilizzo di mezzi per il trasporto tutti di classe superiore a EURO 5
Imballaggi	Strategie organizzative per ridurre l'impatto degli imballaggi e accordi con grandi fornitori per rispetto congiunto del piano di azione ambientale	8 grandi fornitori (di cui una piattaforma distributiva)
Acqua	utilizzo di impianti per la distribuzione e microfiltratura dell'acqua dell'acquedotto pubblico (ridurre l'impatto ambientale trasporto, stoccaggio contenitori acqua)	in tutti i plessi
Rifiuti	Raccolta differenziata e compostaggio, formazione al personale per ridurre i rifiuti	utilizzo presso la cucina centralizzata di un ecodyger che compatta e rende utile per il compostaggio il rifiuto biologico e sacchi biodegradabili
Progetto di inserimento lavorativo	Almeno il 15% del personale addetto deve provenire da categorie di svantaggio sociale	
Portale web	Istituzione di un portale web dedicato, mediante il quale i genitori possono conoscere menù, caratteristiche	

# Le tariffe dei servizi educativi e scolastici

- le tariffe sono invariate dall'A.S. 2015/2016
- con le nuove tariffe per l'A.S. 2019/2020 è stata apportata una riduzione alla refezione scolastica di 0,70€ a pasto;
- attualmente la tariffa intera (per chi non presenta ISEE o ha un ISEE > 35.000 €) è pari a € 6,92 a pasto, mentre quella agevolata passa da 6,00 € a 5,30 € (media regionale 5,40)
- circa 1.400 bambini (su 3.260) usufruiranno della nuova tariffa agevolata
- altri utenti potranno beneficiarne se presenteranno l'ISEE

# Senza Zaino®.

per una scuola Comunita'...



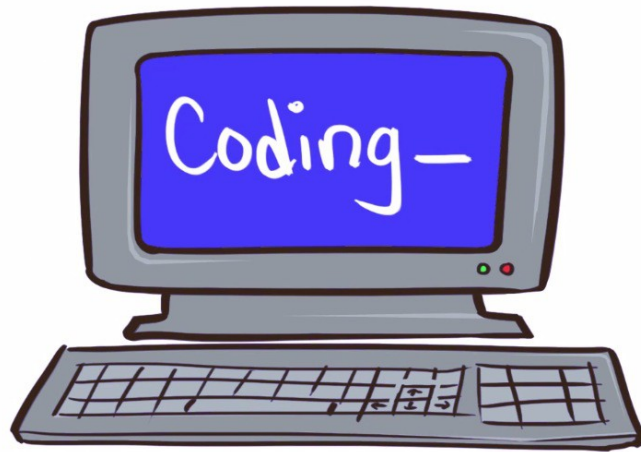
I progressi le progetto

- da una classe sperimentale a San Fortunato oggi il progetto si è esteso a ulteriori tre classi (1 Santa Giustina e 2 alle Decio Raggi)

- dal prossimo anno scolastico si prevede l'estensione ad ulteriori due classi delle scuole primarie

Dall'AS 2019/2020 avremo 6 classi





Nelle scuole dell'infanzia statali dall'AS 2018/2019 è già stata avviata una sezione, sappiamo ottenuto uno sponsor per finanziare le strumentazioni

Nelle scuole dell'infanzia comunali sono già state avviate le prime attività sperimentali al volo, alla Vela e al Glicine

13 insegnanti comunali hanno concluso il percorso di formazione



# Sostegno handicap: nuovi indirizzi

Dopo un percorso di condivisione delle linee scientifiche col Prof. Canevaro, il Comune di Rimini sta lavorando con altri comuni della Regione (Capofila Bologna) per rinnovare il contesto in base alle seguenti direttrici:

- evolvere dalla relazione educatore/alunno disabile ad un contesto inclusivo ove tutti (compagni, insegnanti, educatori, ausiliari) operano in favore dell'inclusione degli alunni disabili;
- promuovere un coordinamento di tutte le risorse nell'ambito di ogni singola scuola
- operare con equipe di educatori, tendenzialmente stabili e con metodologie didattiche innovative che promuovono la partecipazione della classe e l'inclusione dell'alunno disabile (laboratori, cooperative learning, tutoring)
- modificare i criteri di assegnazione delle ore da una logica 1:1, basata esclusivamente sulla patologia, ad una logica basata sul funzionamento e sul lavoro di contesto (non più 1:1), nei limiti delle risorse disponibili