

SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

PRESENTAZIONE
DATI E INFORMAZIONI



FINALITA' DEL CORSO COMMISSIONE MENSA

La commissione mensa è un organo di controllo con ruolo propositivo e non vincolante e rappresenta un importante anello di congiunzione fra gestione del servizio, famiglie e scuola.

La formazione inerente alla commissione mensa è obbligatoria ed è rivolta a tutti i Rappresentanti Mensa (docenti e genitori).



CONTRATTO

Rep.n.32283/2021
periodo dal 30/08/2021 al 25/08/2023

- Si tratta di un contratto di «**concessione di servizio**», in virtù del quale il Comune di Mantova ha concesso alla ditta vincitrice del bando di gara di svolgere il servizio di mensa scolastica a favore delle scuole dell'infanzia comunali e statali, delle scuole primarie e delle scuole secondarie di primo grado cittadine, secondo le condizioni contrattuali previste, utilizzando le strutture presenti nelle scuole, pagando un canone e ricevendo il corrispettivo direttamente dall'utenza.

(NB: nella concessione il gestore riceve il corrispettivo dal fruitore diretto del servizio, ossia dalle famiglie, e non dal Comune, assumendo i rischi delle eventuali insolvenze. Il Comune di Mantova è passato dal classico *appalto* alla concessione nel 2006)

- Per quanto riguarda la ristorazione degli asili nido comunali C. Chaplin, E. Soncini e P. Pan, il servizio è in appalto e i corrispettivi saranno a totale carico dell'Amministrazione comunale.



CONCESSIONARIO

- Cooperativa Italiana di Ristorazione Soc. Coop. (CIR-FOOD)
con sede legale in Reggio Emilia, Via Nobel 19,
Partita Iva 00464110352



Concessione dal 30/08/2021 al 25.08.2023

OFFERTE:

- Sconto del 1,80% sul prezzo posto a base di gara.
- La retta all'utenza non è cambiata rispetto alla scorsa concessione: € 5,10 (cucina interna) / € 4,91 (asporto) iva inclusa 4%.

	BASE D'ASTA	OFFERTA CIR	PASTI STIMATI
PASTO CUCINA INTERNA	€ 5,10 + iva	€ 5,01 + iva	240026
PASTO ASPORTO	€ 4,92 + iva	€ 4,83 + iva	63736
NIDO P.PAN	€ 3,73 + iva	€ 3,66 + iva	6702
NIDO CHAPLIN SONCINI	€ 5,26 + iva	€ 5,17 + iva	23353

STRUTTURE E ADDETTI

- Strutture: n. 16 cucine interne – 4 cucine gestite a terminale attrezzato con cottura della pasta e 1 centro cottura («Il Paiolo») per i pasti in asporto per 7 scuole
- n. 70 fra cuoche, aiuto cuoche e personale addetto alla distribuzione dedicati alla Concessione del Comune di Mantova (+ n. 20 operatori al centro cottura “Il Paiolo”, ovviamente non esclusivamente per la Concessione del Comune di Mantova)
- La manutenzione e sostituzione delle attrezzature di cucina e la tinteggiatura delle stesse è a carico di CIR, così come gli arredi dei refettori. Le utenze sono a carico comunale



NUMERO BAMBINI ISCRITTI E DIETE SPECIALI

- I bambini iscritti al servizio di Ristorazione per l'anno scolastico 2021/2022 sono n. 2.619 circa
- Di questi, 60 hanno richiesto una *Dieta Speciale* per motivi sanitari e 70 per motivi *etico-religiosi*, per un totale di 130 bambini
- La ditta di Ristorazione impiega personale qualificato: n. 1 dietista n. 1 responsabile dedicato al servizio riscossione rette



FUNZIONI PRINCIPALI DEL CONCESSIONARIO

- **Preparazione dei pasti nelle cucine interne alle scuole o nel centro cottura, con fornitura dei generi alimentari nel rispetto del capitolato**
- **Preparazione delle *diete speciali*** per motivi sanitari o etico religiosi, con fornitura dei generi alimentari, anche di tipo speciale ove necessario
- **Gestione delle sale mensa o delle aule usate come mensa (sanificazione, apparecchiatura, distribuzione dei cibi, presidio in mensa, disbrigo, pulizia dei tavoli e sanificazione finale)** salvo nelle scuole dell'infanzia comunali ove il servizio è a carico del personale ausiliario
- **Manutenzione, integrazione ed eventuale sostituzione di tutte le attrezzature di cucina (nuovi elettrodomestici ad elevato risparmio energetico) tinteggiature delle cucine e delle dispense**
- **Acquisizioni delle prenotazioni dalle scuole e registrazione informatica delle stesse**
- **Acquisizione diretta dei pagamenti da parte dell'utenza** (pagamenti in esercizi commerciali convenzionati o tramite RID)
- **Nelle scuole dell'infanzia fornitura delle merende a metà mattina (frutta); merenda pomeridiana nelle due scuole comunali con prolungamento d'orario fino alle 17.30**
- **Mantenimento delle Certificazione di Qualità della famiglia ISO** per tutta la durata della Concessione e dell'Appalto



FUNZIONI PRINCIPALI DEL COMUNE

Il Comune, oltre alla concessione dei locali, degli impianti e delle attrezzature delle scuole già in dotazione, per lo svolgimento del servizio, assume a proprio carico i seguenti oneri:

- la copertura assicurativa degli immobili da incendio e furto dei beni mobili comunali;
- le utenze quali: riscaldamento, acqua, energia elettrica, gas per cucina;
- la manutenzione ordinaria e straordinaria dei beni immobili e degli impianti, salvo quanto strumentale alla gestione del servizio mensa che è di competenza del concessionario;
- la fornitura, per il solo servizio in concessione, dei dati relativi agli alunni iscritti alle scuole dell'infanzia comunali per rendere possibile la rilevazione delle presenze e la fatturazione dei pasti consumati. Sarà invece compito dell'affidatario reperire i dati degli iscritti delle scuole statali tramite accordo diretto con le dirigenze scolastiche;
- la fornitura dei dati relativi alle diete speciali per motivi di salute o religiosi, con riferimento alle sole scuole dell'infanzia comunali e degli asili nido C. Chaplin, E. Soncini e Peter Pan, nei limiti delle informazioni conosciute (tale onere compete all'amministrazione statale per i pasti erogati in strutture statali).



SOMMINISTRAZIONE DEL SERVIZIO DURANTE IL PERIODO PANDEMICO

- La distribuzione dei pasti dovrà avvenire nelle aule o negli spazi individuati il cui numero sarà stabilito dal responsabile della sicurezza di ciascun Istituto comprensivo al fine di garantire la suddivisione degli alunni nelle c.d. «bolle» con modalità di distribuzione del servizio effettuato in base alle indicazioni suggerite dall'ATS.

ALCUNE SCELTE QUALIFICANTI DEL CAPITOLATO DEL COMUNE DI MANTOVA

- Per la qualità
- Per l'ambiente e la sicurezza
- Per la trasparenza
- Per l'etica e sostenibilità



PRINCIPALI NOVITA'

- **Sostituzione delle seguenti verdure cotte surgelate con verdure fresche sia come contorno che nelle preparazioni:** zucca, finocchio, cavolfiore, broccolo, patata, carota, zucchina, peperone, melanzana. La sostituzione verrà messa in atto in tutte le scuole sulla base della reperibilità stagionale delle verdure.
- **Rispetto dei Criteri Minimi Ambientali come da D.M. del 20 marzo 2020** con l'introduzione di Carne Avicola BIO, Carne Suina con certificazione di rispetto dei requisiti di benessere animale e allevamento senza l'utilizzo di antibiotici.
- **Sostituzione dell'utilizzo di piatti MATER-BI con servizi in ceramica** e relativo lavaggio delle stoviglie presso la scuola primaria Allende; nel nuovo capitolato d'appalto ci sono altre 2 scuole in asporto che prevederanno l'istallazione della lavastoviglie e conseguente utilizzo del materiale in ceramica.
- **Integrazione e/o sostituzione arredi sale mensa** delle scuole Primarie NIEVO , POMPONAZZO e MARTIRI DI BELFIORE



PER LA QUALITA'

- Uso di prodotti biologici:

CEREALI: Pasta di semola, pasta di semola integrale, farina di mais, farina integrale, orzo, riso, farro, miglio, avena, gallette di riso s/g, gallette di mais s/g.

LEGUMI: Ceci, lenticchie, fagioli borlotti, fagioli cannellini, piselli.

LATTICINI: latte intero, yogurt, ricotta, mozzarella, robiola.

CARNE: sovra coscia di pollo, coscia di pollo, macinato di bovino, spezzatino di bovino, omogenizzati di carne.

UOVA: uova pastorizzate

CONDIMENTI: olio evo, burro.

CONSERVE: pelati di pomodoro

FRUTTA: mele, arance, kiwi, prugne, omo di frutta, fragole.

VERDURA FRESCA: carote, patate, cavolfiore, finocchio, zucchine, pomodori, insalata, radicchio, cipolle.

SURGELATI: spinaci, fagiolini, biette/erbette, piselli



- **Prodotti convenzionali**

VERDURA FRESCA: peperoni, melanzane, porri, cetrioli, broccoli, carciofi, sedano.

FRUTTA: mandarini, clementine, uva, albicocche.

FORMAGGI: crescenza, stracchino.

CARNE: petto di pollo, carne di manzo per lessato.

PESCE: merluzzo MSC, platessa MSC

- **Prodotti a km 0**

FRUTTA: pera mantovana IGP, melone mantovano IGP, anguria, pesche

VERDURA: Zucca.

CARNE: Filone di suino, pesto di salamella per risotto

FARINA MANTOGRANO

PANE: prodotto nel territorio con farina a KM0



- DOP, IGP, DOC

SALUMI: Bresaola della Valtellina IGP, prosciutto crudo di Modena DOP, speck dell'Alto Adige IGP, coppa piacentina DOP, mortadella di Bologna IGP.

FORMAGGI: Grana Padano DOP, Parmigiano Reggiano DOP, asiago DOP, taleggio DOP, provolone DOP, quartirolo lombardo DOP, pecorino toscano DOP.



PER L' AMBIENTE E PER LA SICUREZZA

- Utilizzo di prodotti a “km 0” provenienti da coltivazioni, allevamenti e produzioni più prossime territorialmente (pane, zucca, carne di suino, Grana Padano, Parmigiano Reggiano, pera, melone, anguria). Tutti i prodotti utilizzati sono in possesso di scheda tecnica e tracciabilità
- Analisi bimestrali da effettuarsi in ogni cucina sulle materie prime o sul cucinato (analisi batteriologiche) e/o chimico-fisiche (metalli pesanti, antibiotici, pesticidi)
- Uso di prodotti di pulizia a basso impatto ambientale (Ecolabel) e fornitura di materiale cartaceo a perdere biodegradabile e compostabile (piatti, bicchieri, posate)
- Tutti gli elettrodomestici di nuovo acquisto saranno a elevato risparmio energetico
- Sostituzione e/o integrazione di tavoli e seggiole dei refettori in materiale ignifugo
- Uso esclusivo dell'acqua dell'acquedotto comunale (salvo l'uso di acqua oligominerale per i lattanti accolti presso gli asili nido).
- Raccolta differenziata: nelle cucine uso di sacchetti colorati per evitare errori di separazione; nelle scuole installazione di Isole ecologiche nei refettori con pasti in asporto
- Riduzione imballaggi usa e getta con l'utilizzo di imballaggi riutilizzabili
- Per la veicolazione dei pasti utilizzo di automezzi elettrici
- Sostituzione nelle cucine di lampadine a led a risparmio energetico e di apparecchi riduttori di flusso su ogni rubinetto per ridurre il consumo di acqua



PER LA TRASPARENZA

- Indagini biennali di Customer Satisfaction per i bambini della scuola primaria del secondo ciclo, della secondarie e degli insegnanti. Da quest'anno i questionari compilati verranno elaborati automaticamente attraverso sistemi di lettura ottica che renderanno celeri e precisi i risultati attraverso l'elaborazione di report e grafici di immediata lettura.
- Controlli con report bimestrali all'Amministrazione con l'esito delle analisi effettuate
- Report annuale relativo ai corsi di formazione del personale, con il programma manutenzione impiantistica
- Possibilità di assaggio da parte di un genitore componente della Commissione mensa **(ogni giorno in ognuna delle mense)**



PER L'ETICA

- Utilizzo di prodotti provenienti dal *commercio equo e solidale* (banane, ananas e cacao)
- Disponibilità a partecipare ad iniziative etiche o di solidarietà sociale a cui l'Amministrazione intendesse aderire (ad es. Last Minute Market)
- Distribuzione del sacchetto «Aiutaci a ridurre lo spreco» ad ogni utente delle scuole Primarie ad inizio anno scolastico
- Giornata della legalità (una volta all'anno saranno serviti prodotti con marchio “*Libera Terra*”)



SINTESI PRODOTTI BIOLOGICI/KM0/IGP/SOLIDALI

BIOLOGICO PASTA e PASTA INTEGRALE CEREALI e DERIVATI (mais, orzo, riso, farro, miglio, avena) VERDURE FRESCHE: Carote, Cavoli, Cavolfiori, Zucchine, Patate, Pomodori, Ortaggi in foglie (insalate), cipolle, finocchio. FRUTTA FRESCA: mele, arance, pesche, fragole, prugne, Kiwi. LEGUMI SECCHI: ceci, lenticchie, fagioli borlotti, cannellini PASSATA/POLPA/PELATI DI POMODORO LATTE e DERIVATI (latte intero, yogurt intero, ricotta, mozzarella, robiola, burro) SURGELATI (spinaci, fagiolini, minestrone, fagioli, bietole, piselli) CARNE Avicola	KM 0 PANE FARINA TIPO 1 GRANA PADANO DOP PARMIGIANO REGGIANO DOP CARNE SUINA CARNE BOVINA <u>In stagione</u> Pera, melone, anguria e zucca (Consorzio Mantovano)	IGP DOP PARMIGIANO REGGIANO DOP GRANA PADANO DOP PROSCIUTTO di PARMA DOP PERA Mantovana IGP MELONE Mantovano IGP	EQUO SOLIDALE BANANE ANANAS CACAO CIOCCOLATO FONDENTE

CONTROLLI E MONITORAGGIO QUALITA'

La Concessione è sottoposta a verifiche attraverso i seguenti soggetti/strumenti:

- Comune
- ATS Val Padana (ex ASL)
- Autocontrollo (HACCP, sistema di auto controllo effettuato dalla ditta attraverso proprie procedure operative, verifiche sistematiche)
- Commissioni Mensa
- Utenti: *Customer Satisfaction* rivolte a insegnanti per le scuole dell'infanzia e rivolte ai ragazzi che utilizzano il servizio nelle scuole primarie e secondarie di primo grado



Controlli del Comune

Analisi microbiologiche e chimiche bimestrali effettuati da ditta specializzata a rotazione su:

- acqua del rubinetto nei punti di prelievo (con brocche e borracce) di tutti i servizi igienici;
- cibi crudi e/o cotti
- tamponi su utensili/piani di lavoro della cucina.

Controlli a vista effettuati da un operatore comunale, con specifica check list, all'interno delle cucine relativamente a :

- conformità delle derrate utilizzate come capitolato e controlli sugli alimenti
- evidenze dei controlli della ditta sugli adempimenti del loro manuale HACCP
- conformità delle temperature di frigoriferi/freezer
- pulizia nelle cucine, dispense e sale mensa
- pulizia e adeguatezza dell'abbigliamento degli operatori



Controlli ATS Val Padana (Ex ASL)

- 2015 n. 6 (SCUOLE: Rodari, Ricordo ai Caduti, Nievo, Montessori, A.Frank, Vittorino da Feltre)
- 2016 n. 9 (SCUOLE: Ferrari, Campogalliani , T.Sawyer, Nievo, Vittorino da Feltre, Montessori, Martiri di Belfiore, Visentini, Berni)
- 2017 n. 13 (SCUOLE: Rodari, Pomponazzo, Montessori, Martiri di Belfiore, Ricordo ai Caduti, Strozzi/Valenti, Collodi, Soncini, Pacchioni, Chaplin, A.Frank, P.F.Calvi, Campogalliani,)
- 2018 n. 5 (Ferrari, T.Sawyer, Martiri di Belfiore, Pomponazzo, Montessori)
- 2019 n. 12 (Collodi, Pacchioni, Ricordo ai Caduti, Nievo, Visentini, P.F.Calvi, Soncini, Kelder, Vittorino, Rodari, Montessori, Pacchioni,)
- 2020 n. 4 (T.Sawyer, Berni, Chaplin, Ferrari)
- 2021 n. 5 (Martiri di Belfiore,Pomponazzo, Strozzi/Valenti, Ferrari, Nievo)
- **NON SONO STATE RISCONTRATE CRITICITA' SIGNIFICATIVE.** In alcuni casi è stata richiesta la tinteggiatura, sistemazione pavimenti/piastrellature, il rinnovo arredi, l'installazione di zanzariere e altri interventi di piccola manutenzione (interventi effettuati nei modi e tempi definiti dall'ATS).



COMMISSIONI MENSA

- Le Commissioni Mensa hanno compito di verifica del corretto svolgimento del servizio e di stimolo per la sorveglianza e il miglioramento del servizio stesso.
- Sono formate da docenti e rappresentanti dei genitori che ricevono da Comune e ATS apposita formazione e sono nominati all'interno delle scuole.
- Quotidianamente i rappresentanti delle Commissioni possono accedere alle mense per controlli sulla qualità del pasto servito, sulle materie prime utilizzate e sul rispetto del capitolato in genere (vedi «Disposizioni Operative per il funzionamento della Commissione Mensa» approvate con DGC n. 255 del 03/11/2021) .
- Le Commissioni hanno a disposizione una modulistica per inoltrare eventuali segnalazioni all'ufficio preposto del Comune.
- Almeno due volte all'anno i Commissari della Commissione Mensa di tutte le scuole si incontrano per confrontarsi sull'andamento del servizio con i referenti del Comune e di CIR ed eventualmente di ATS Val Padana.



ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

- Il servizio di ristorazione quest'anno ha subito un ulteriore importante cambiamento in seguito al COVID 19.
- La possibilità del ripristino dei tempi prolungati ha dato la possibilità ai ragazzi di consumare il pasto a scuola .
- Ma, il rispetto delle normative di prevenzione della pandemia, hanno portato tutti i soggetti coinvolti nell'organizzazione a cambiare le modalità di preparazione, servizio e consumazione del pasto.

SCUOLE PRIMARIE CON CUCINA INTERNA

NIEVO:

- Il servizio viene svolto in sezione e all'interno dei refettori; la scuola è articolata su 3 piani (ascensore)
- 11/12 addetti alla somministrazione del pasto
- 1 cuoca responsabile e 2 aiuti cuoca
- Massimo 250 presenze divisi in 12 sezioni



MARTIRI DI BELFIORE:

- Il servizio viene svolto in sezione al piano terra e al primo piano su 2 turni di distribuzione (12/13)
- 7/8 addetti alla somministrazione del pasto
- 1 cuoca responsabile e 2 aiuto cuochi
- Massimo 250 presenze divisi in 10 sezioni



POMPONAZZO

- Il servizio viene svolto in sezione e nel refettorio al piano terra con doppio turno (12/13)
- 4/5 addette alla distribuzione del pasto
- 1 cuoca responsabile e 1 aiuto cuoca
- Massimo 180 presenze e 8 sezioni
- LE SCUOLE PRIMARIE CONTINUANO AD UTILIZZARE IL VASSOIO IN PLASTICA MA LE POSATE SONO IN ACCIAIO.

SCUOLE PRIMARIE IN ASPORTO

- DE AMICIS:

- Il servizio viene svolto in refettorio e nelle aule al piano terra
- 3 persone addette al servizio di distribuzione
- Massimo 100 presenze

- ALLENDE:

- Da quest'anno la scuola è stata dotata di lavastoviglie, come previsto dal nuovo capitolato d'appalto, pertanto il servizio viene effettuato con materiale in ceramica
- il servizio di distribuzione viene effettuato nella sala mensa e nelle aule
- $\frac{3}{4}$ persone addette al servizio di distribuzione
- Massimo 100 presenze



TAZZOLI:

- Il servizio viene svolto da nelle sale mensa e nelle aule
- 2 persone addette alla distribuzione
- Massimo 80 presenze

ARDIGO':

- Il servizio viene svolto all'interno delle aule al piano terra
- 5 persone addette al servizio di distribuzione
- Massimo 130 presenze 7 sezioni



DON MINZONI

- Il servizio viene svolto in refettorio e nelle aule al piano terra e al primo piano
- 4 addette alla distribuzione e un massimo di 75 pasti

DON MAZZOLARI

- Il servizio viene svolto in refettorio e nelle aule al piano terra al primo piano
- 4/5 persone addette al servizio di distribuzione
- Massimo 100 presenze

ALBERTI

- Il servizio viene svolto in refettorio al piano terra
- 1 addetta alla distribuzione
- 15 pasti massimo



4 SCUOLE A TERMINALE ATTREZZATO

Cosa significa terminale attrezzato?

Il terminale attrezzato prevede una parte di preparazioni in loco; nel caso specifico, nelle scuole dell'INFANZIA CALVI, RODARI, RICORDO AI CADUTI E COLLODI viene effettuata la cottura della pasta.



CENTRO PASTI PAIOLO

- Il centro pasti PAIOLO produce circa 2000 pasti al giorno.
- oltre al comune di Mantova, prepara i pasti per il comune di Porto Mantovano, aziende private e servizi domiciliari.
- il centro pasti ha un ufficio interno che gestisce le prenotazioni dei pasti, gestisce i contatti con le scuole e gli inserimenti delle presenze giornaliere



IL MAGAZZINO:

- il magazzino è organizzato con 3 celle a temperatura positiva, 1 per la carne, 1 per l'ortofrutta e 1 per i latticini e i salumi; 1 cella freezer per i prodotti surgelati.
- sono presenti inoltre 2 reparti per lo stoccaggio del secco tradizionale e del secco biologico.



LA CUCINA

- il reparti di lavorazione sono suddivisi in:
- ZONA PREPARAZIONI CARNI
- ZONA PREPARAZIONI VERDURE
- ZONA PREPARAZIONE PESCE
- ZONA COTTURA



CONFEZIONAMENTO

- Il confezionamento è la fase finale della preparazione.
- ogni teglia viene assemblata all'interno del contenitore termico destinato a ciascun refettorio.



TRASPORTO

- Il trasporto viene organizzato secondo l'orario del pranzo di ogni refettorio

