

Servizio Unico Scuola

Convenzione per la gestione associata (*art. 30 TUEL*) del servizio tra i comuni di Bastiglia, Bomporto e Nonantola (Modena)

Il Servizio di Ristorazione Scolastica – **Bomporto**



CReIAMO PA

Per un cambiamento sostenibile

Sandra Pivetti

3 Ottobre 2019



Servizio di Ristorazione Scolastica – Comune di Bomporto

- Il *Servizio di ristorazione scolastica* è un servizio finalizzato ad assicurare agli alunni la partecipazione all'attività per l'intera giornata, contribuendo alla realizzazione del diritto allo studio per i ragazzi di ogni singolo territorio. Consente la permanenza a scuola degli alunni che frequentano l'orario scolastico con rientro pomeridiano e rappresenta inoltre un importante momento educativo e di socializzazione condiviso con la scuola. La Ristorazione scolastica è anche un servizio educativo volto alla promozione dei sani stili di vita, consumi consapevoli e rispetto dell'ambiente sin dalla tenera età.



Servizio di Ristorazione scolastica: continua.....

- I menù adottati si attengono alle tabelle dietetiche predisposte da dietisti, seguendo le indicazioni nutrizionali fissati dai Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia (LARN – linee guida del Ministero), che tengono conto delle esigenze nutrizionali delle diverse fasi di crescita. Il menù è approvato dall'AUSL competente per territorio e, anche al fine di promuovere il consumo di alimenti di stagione, è strutturato in due distinte declinazioni: autunno/inverno e primavera-estate.
- I pasti vengono prodotti e confezionati, prevalentemente in multiporzione salvo le diete speciali che vengono servite in mono-porzione. Unicamente per le scuole dell'Infanzia Statali, all'interno del costo/pasto e nel menu del giorno è prevista anche la somministrazione della merenda pomeridiana.



Il Servizio di Ristorazione Scolastica Popolazione Scolastica

ANNO SCOLASTICO 2018/2019

GRADO SCOLASTICO	Totale Alunni	Pasti annuali prodotti
Nidi d'Infanzia	61	10.370
Scuola d'Infanzia	75	10.961
Sc. Primaria <i>Bomp</i>	234	26.165
<i>Sorbara</i>	225	24.850
<i>Solara</i>	103	13.472
Scuola Secondaria	282	-----
Totale n. pasti		85.718



Percorso di adesione Convenzione IntercentER - Servizio di Ristorazione Scolastica

- ❑ **Agosto 2017**, scadenza del contratto con ditta erogatrice del servizio (*pasto veicolato*: prodotto in un centro pasti e veicolato nei plessi scolastici)
- ❑ La normativa vigente **obbliga le Pubbliche Amministrazioni ad accedere al mercato elettronico**. L'Agencia Intercent-ER ha reso disponibile dal 20/06/2016, in favore degli enti interessati, **una convenzione relativa al servizio di Ristorazione Scolastica** (*per Enti con cucine idonee alla produzione pasti*)
- ❑ Si è provveduto ad **esaminare l'offerta** presentata dalla ditta aggiudicatrice e si è potuto appurare che il Capitolato risultava **migliorativo** rispetto al precedente. Più precisamente ed in linea con la normativa della RER, erano state previste **derrate provenienti da coltivazione biologica, a produzione integrata, DOP, IGP, prodotti tipici regionali, prodotti del mercato equo e solidale, prodotti a filiera corta. Vietati i prodotti OGM**

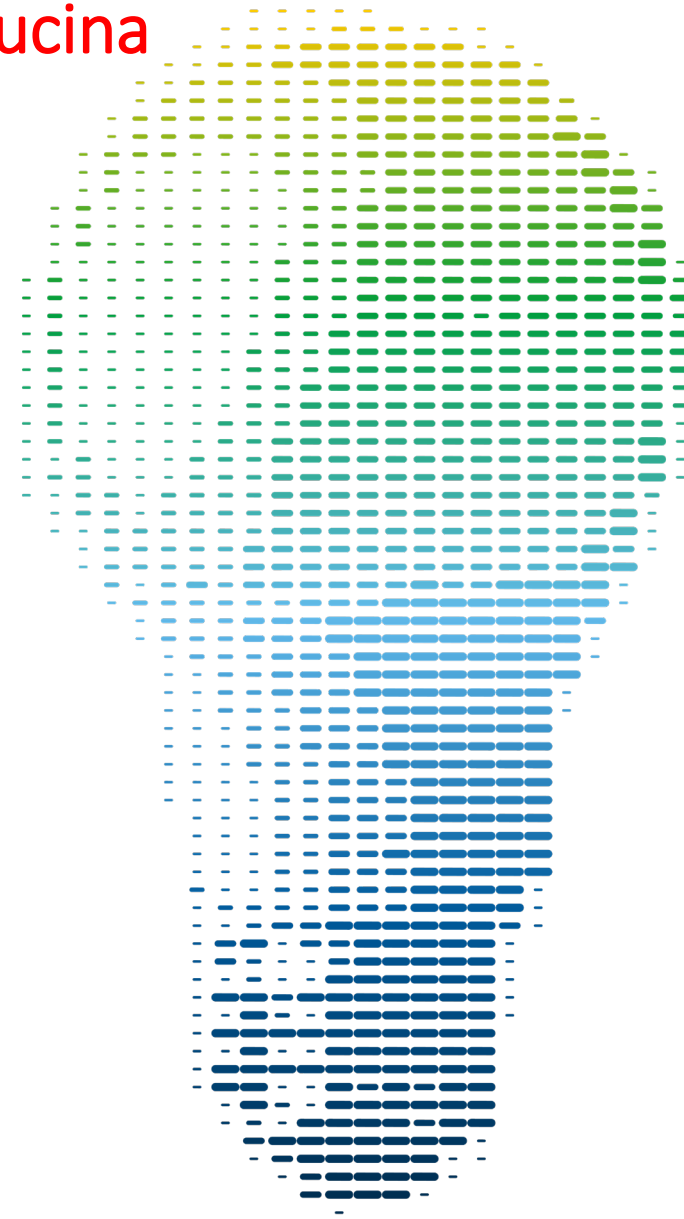


Lavori di adeguamento e allestimento della cucina

□ Analisi propedeutica e conseguente peculiarità del servizio è stata quella di destinare i locali di una cucina “*in disuso*”, intervenendo con lavori di manutenzione e messa in sicurezza (*adeguamento ultime norme in vigore*) e precisamente :

□ *ai sensi dell’art. 30 lett. d) punto della Convenzione IntercentER è stato richiesto al fornitore (ditta affidataria della fornitura) “l’onere di acquistare o sostituire gli arredi e le attrezzature esistenti, ivi compresi i lavori di montaggio e adeguamento impiantistico necessari, o provvedere alla manutenzione straordinaria, previa ricontrattazione del singolo pasto”. La ditta affidataria ha trasmesso il **Business plan** congiuntamente ad un piano di ammortamento che risponde al limite massimo di aumento del 10% di aumento del singolo pasto.*

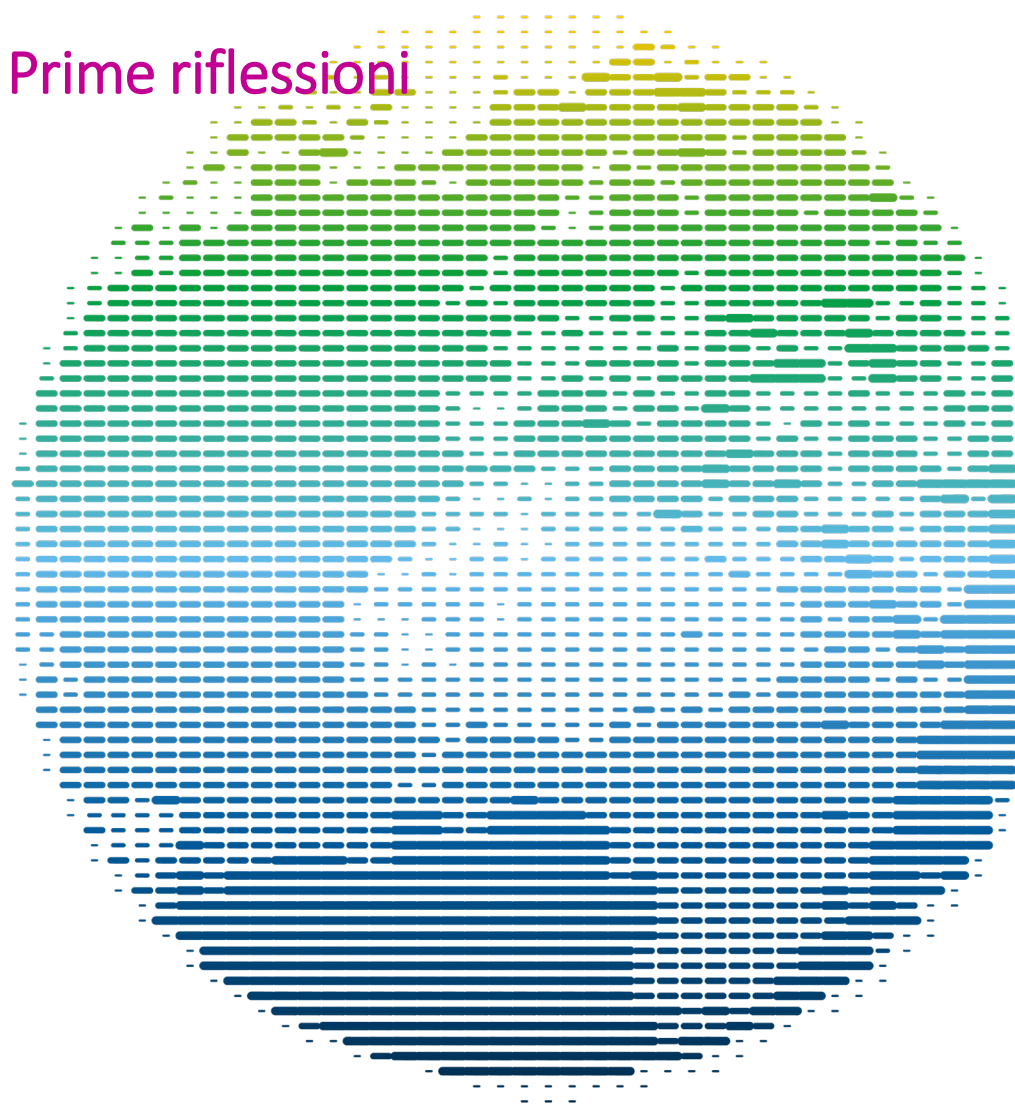
□ La cucina centralizzata, ristrutturata e allestita con nuove attrezzature, resta patrimonio dell’Amministrazione comunale, con incremento del valore patrimoniale complessivo della struttura;



Adesione alla Convenzione Intercent-ER Ordinativo di fornitura alla ditta affidataria CAMST – Prime riflessioni

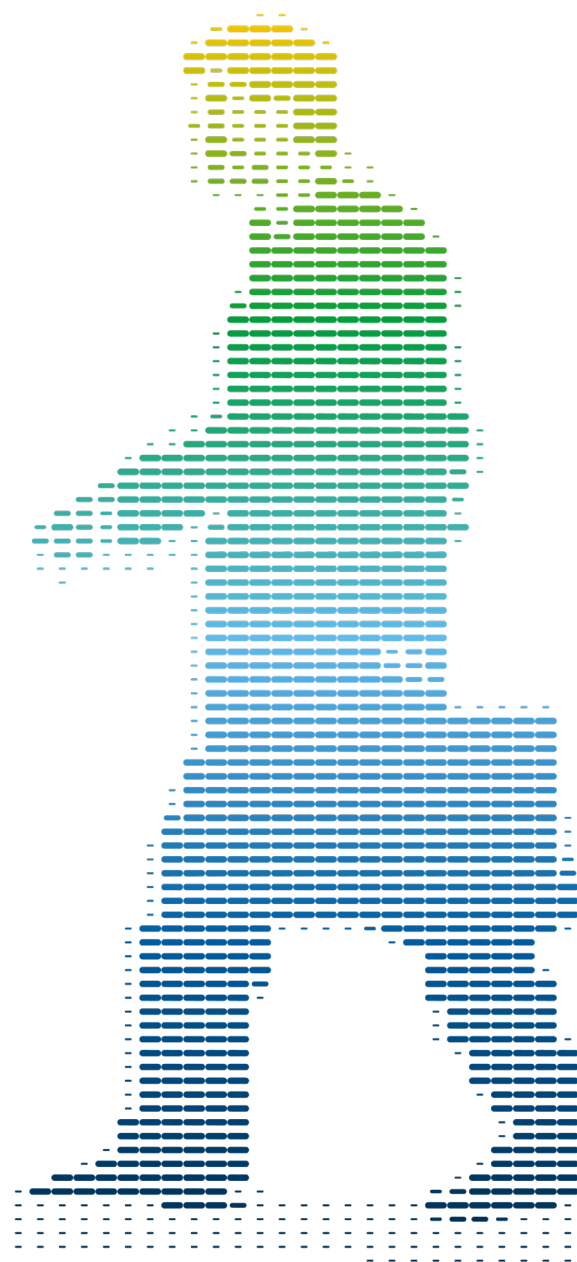
□ Pertanto l'adesione alla convenzione Intercent-ER ha permesso:

- all'Amministrazione di mantenere inalterato il costo del singolo pasto e, nel caso della Scuola dell'Infanzia, portare ad una tariffa unica, livellata sul basso, per tutti i bambini frequentanti.
- di contenere il costo pasto all'interno di valori in media con l'offerta del mercato;
- la durata di 5 anni risulta essere un periodo congruo da consentire il costante aggiornamento del capitolato;
- riduzione al minimo le scuole servite con pasto veicolato (Solara, Sorbara entro i 7 Km), così da superare la criticità segnalata dagli operatori relativamente al tempo intercorso tra «*cottura*» e «*impiattamento*» della pietanza;



Costo pasto – Convenzione IntercentER

Convenzione IntercentER a.s 17/18 (da 200 a 500 p)	pasto	distribuzione	trasporto	totale
Sc primaria BP	€ 3,90	€ 0,60	-----	€ 4,50
Sc. primaria Sorbara	€ 3,90	€ 0,60	€ 0,20	€ 4,70
Sc. primaria Solara	€ 3,90	€ 0,60	€ 0,20	€ 4,70
Infanzia	€ 3,90	€ 0,60	-----	€ 4,50
Nido Peter Pan	€ 3,90		€ 0,20	€ 4,10
Mirò	€ 3,90		-----	€ 3,90
Costo Medio				€ 4,54 (iva esclusa)
(ammortamento costi interventi cucina)				€ 0,48 /pasto



Cucina centralizzata

- La presenza di una **cucina “interna” “centralizzata”** ha comportato una maggiore condivisione del quotidiano tra operatori del servizio mensa e operatori scolastici che ha permesso anche il superamento di quelle piccole criticità (*con lievi modifiche delle pietanze somministrate*) utili al continuo processo di miglioramento del servizio. *Un grande scarto rispetto ad una pietanza, rilevato direttamente dal cuoco, può infatti consentire di applicare i “correttivi” necessari in itinere al fine di raggiungere anche gli obiettivi di qualità percepita dall’utenza;*
- percezione positiva** da parte dell’utenza di «**vicinanza**» di chi produce il pasto
- Atto di regolamentazione ha consentito di chiedere delle “*personalizzazioni*” legate alla *storia del servizio* come ad esempio la fornitura di **pomodoro pachino** per il sugo di pomodoro



Precisazione diete

Si ricorda la preparazione di diete speciali che sono:

Etico-religiose: preparazione di piatti privi di alcuni elementi richiesti per motivi religiosi;

Allergie-Intolleranze: preparazione di piatti che tengano conto dei certificati redatti dai medici curanti e fatti avere ad inizio d'anno scolastico allo staff di cucina;

Diete in bianco: prenotazione per massimo tre gg consecutivi a seguito malesseri passeggeri. *(dal quarto giorno è necessario presentare il certificato medico)*



Derrate alimentari fornite

Vi è stato un significativo aumento di utilizzo di prodotti biologici/ lotta integrata/filiera corta, senza comportare un aumento del costo pasto. In particolare vengono impiegate le derrate alimentari 100% biologico:

- Carni bovine e avicunicole
- tutte le verdure fresche
- Uova
- Latte
- Olio extravergine
- Pasta di semola
- Riso
- Orzo
- Legumi secchi
- Frutta fresca
- Yogurt
- Formaggi freschi (mozzarella, stracchino, ricotta)

Oppure DOP IGP e filiera corta

- Parmigiano reggiano
- Grana padano
- Prosciutto crudo di parma
- Piadina



Menù

Primavera-Estate

Comune di Bomporto Scuola Primaria - Menù Estivo Anno Scolastico 2018/2019



CAMST
LA RISTORAZIONE ITALIANA

Revisione 26/06/2018

giorni e settimane		primi piatti	secondi piatti	contorni	
LUN	1	dal 03/09 al 07/09	Pasta in bianco	Formaggio	Pomodori e fagiolini
MAR		dal 08/10 al 12/10	Pasta alla pizzaiola	Straccetti di carni bianche	Insalata e mais
MER		dal 06/05 al 10/05	Passato di verdure con orzo	Polpette di bovino e piselli	Verdura cruda^
GIO		dal 10/06 al 14/06	Pasta all'uovo al ragù di carne (p.unico)	Patate al forno	Misto crudo
VEN		dal 15/07 al 19/07	Pasta al pomodoro	Merluzzo al forno	Zucchine trifolate e insalata
LUN	2	dal 10/09 al 14/09	Pastina in brodo vegetale	Piadina al prosciutto	Insalata mista
MAR		dal 15/10 al 19/10	Pasta al pesto delicato	Crocchette di legumi	Pomodori e zucchine all'olio
MER		dal 13/05 al 17/05	Pasta al pomodoro	Platessa al forno	Patate all'olio e insalata
GIO		dal 17/06 al 21/06	Pasta in bianco	Bocconcini di pollo dorati	Insalata mista con mandorle
VEN		dal 22/07 al 26/07	Riso alle zucchine	Frittata	Verdura cotta e carote crude
LUN	3	dal 17/09 al 21/09	Vellutata alle verdure con pastina	Pizza margherita	Insalata verde
MAR		dal 15/04 al 19/04	Pasta alle olive	Merluzzo gratinato al forno	Insalata e carote all'olio
MER		dal 20/05 al 24/05	Pasta in bianco	Hamburger di cannellini	Pomodori e verd. cotta
GIO		dal 24/06 al 28/06	Gnocchi al pomodoro	Arrosto di maiale	Zucchine al vapore e insalata
VEN		dal 29/07 al 02/08	Riso alle verdure	Cotoletta di pollo	Misto crudo e purè di patate
LUN	4	dal 24/09 al 28/09	Pasta con pomodoro e ricotta	Prosciutto cotto	Carote crude e patate lessate
MAR		dal 22/04 al 26/04	Pasta aglio e olio	Formaggio	Pomodori e piselli
MER		dal 27/05 al 31/05	Crema di patate con crostini/pastina	Spezzatino di tacchino	Zucchine trifolate e carote filanger
GIO		dal 01/07 al 05/07	Riso alla parmigiana	Tortino/Polpette di legumi	Salsa di verdure e misto crudo
VEN		dal 05/08 al 09/08	Pasta al pesto di mandorle	Platessa al forno	Insalata verde e fagiolini all'olio
LUN	5	dal 01/10 al 05/10	Pasta integrale al pomodoro	Frittata	Verdura gratinata e carote crude
MAR		dal 29/04 al 03/05	Passato di verdure con pastina	Pollo al forno	Patate lessate e pomodori
MER		dal 03/06 al 07/06	Pasta alle melanzane	Pesce gratinato	Spinaci alla parmigiana e insalata mista
GIO		dal 08/07 al 12/07	Riso allo zafferano	Formaggio	Insalata di ceci e pomodori
VEN		dal 12/08 al 16/08	Pasta in bianco	Scaloppina di maiale	Insalata verde e carote all'olio

a completamento del pasto sono forniti pane (semi integrale) e frutta fresca

I **Prodotti Biologici** utilizzati sono: Pasta di semola, Riso, Orzo, Legumi secchi, Carne di manzo/pollo/tacchino, Uova, Mozzarella, Robiola, Stracchino, Ricotta, Yogurt, Frutta fresca, Verdura fresca, Olio extravergine d'oliva e Biscotti

I **Prodotti Dop/Igp** utilizzati sono: Parmigiano reggiano, Farro, Mozzarella, Squacquerone, Asiago, Grana Padano, Prosciutto crudo di Parma e Piadina

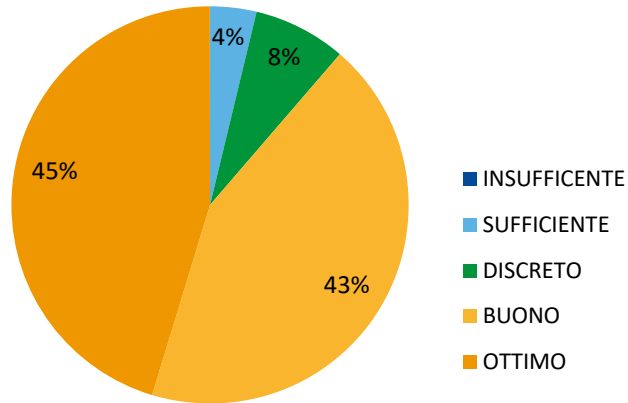
I **Prodotti da forno a km 0** utilizzati sono: Pane, Pizza e Focaccia



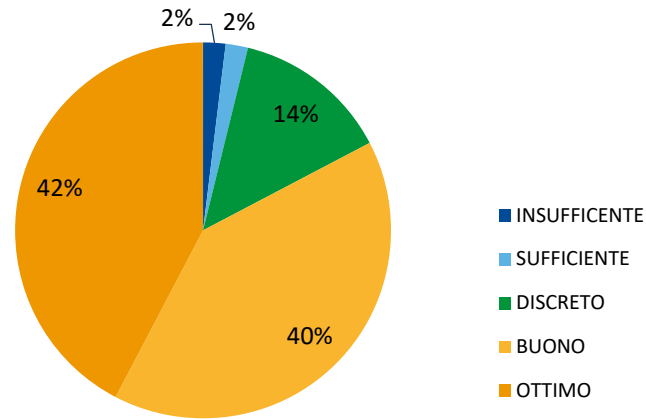
CREIAMO PA

Indice di gradimento del Primo piatto

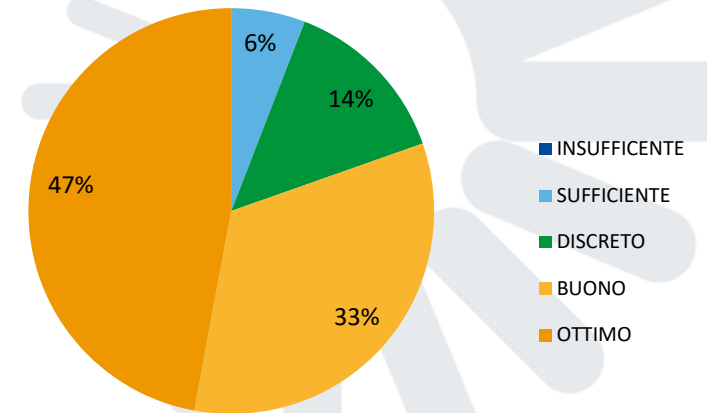
primo piatto: cottura



primo piatto: condimento

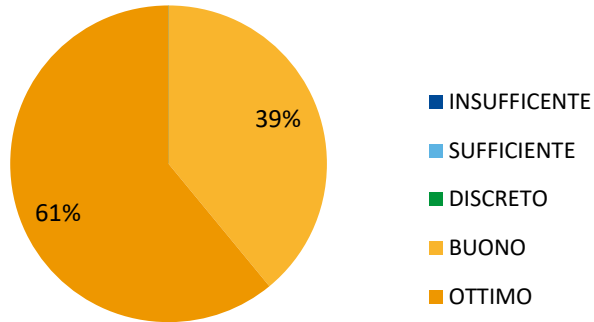


primo piatto: sapore e gradimento

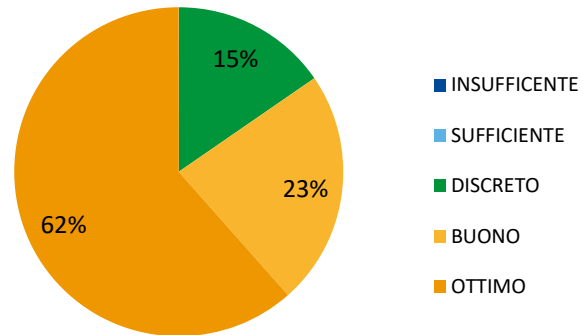


Indice di gradimento del Secondo piatto

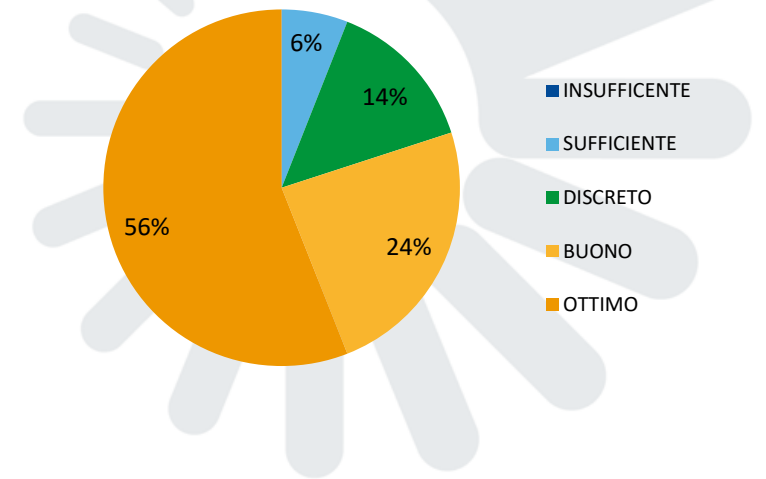
secondo piatto: cottura



secondo piatto: condimento

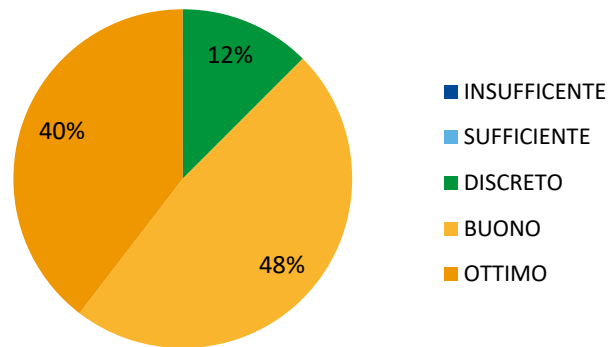


secondo piatto: sapore e gradimento

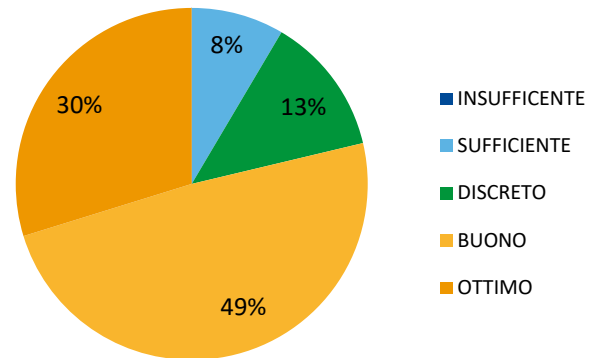


Indice di gradimento del Contorno

contorno: cottura



contorno: condimento



contorno: sapore e gradimento

