



CITTÀ DI CANNETO SULL'OGLIO

(Provincia di Mantova)

Prot. n. 502

Canneto sull'Oglio, 23/01/2012

Ai Rappresentanti dei Genitori
nei Consigli di Classe
eletti nella Scuola Secondaria:

Classe 1° A
Aroldi Sonia
Vagliani Stefania
Finotti Rosalina
Gentile Giustina

Classe 1° B
Caporale Maria
Ghidotti Jenni
Modica Luigi
Piccinato Nadia

Classe 1° C
Zanetti Diego
Zanardelli Romina
Lorenzini Anna
Benini Mariarosa

Classe 2° A
Casnici Roberto
Giani Laura
Bregoli Domitilla
Carpaneda Maria Luisa

Classe 2° B
DeAntoni Federica
Pancera Ilaria
Caprioli Jessica

Classe 3° A
Zucca Francesco
Ghidotti Jenni
Ferrari Manuela
Azzini Romina

Classe 3° B
Passera Gianni
Speranzini Oscar
Taraschi Micaela



CITTÀ DI CANNETO SULL'OGLIO

(Provincia di Mantova)

Ai Rappresentanti dei Genitori
eletti nella Scuola Primaria:

Classe 1° A: Bicchierai Alessandro
Classe 1° B: Pigoli Sonia
Classe 2° A: Caporale Maria
Classe 2° B: Meciarova Stanislava
Classe 3° A: Mauroner Alessandra
Classe 3° B: Zanini Mirca
Classe 3° C: Pasquali Stefania
Classe 4° A: Giani Laura
Classe 4° B: Arrigoni Miriam
Classe 5° A: Azzini Romina
Classe 5° B: Parisio Franca

e, p.c. ai Componenti la Commissione Mensa:

- Insegnanti:

Eugenia REGONINI (Scuola dell'infanzia)
Paola LOMBARDI (Scuola Primaria)
dr.ssa Marina MILANI (Scuola Secondaria)

c/o Istituto Comprensivo Completo
di Canneto sull'Oglio
Via Ferrante Aporti, 5
46013 Canneto sull'Oglio (Mn)
Fax 0376/724087

- Rappresentanti dei Genitori:

Donella CORRADO (Scuola dell'infanzia)
Sonia AROLDI (Scuola Primaria)
Anna LORENZIN (Scuola Primaria)
Maria CAPORALE (Scuola Secondaria)

- sig.ra Donatella CAVEZZINI

Responsabile Centro di Cottura della ditta
COPRA, ditta appaltatrice del servizio mensa
alla Scuola Primaria e Secondaria

- sig.ra Simonetta MASCAGNI

Cuoca c/o l'Asilo Nido e la Scuola
dell'Infanzia

LORO SEDI



CITTÀ DI CANNETO SULL'OGLIO

(Provincia di Mantova)

Oggetto: Servizio Mensa Scuola Primaria e Secondaria di 1° grado - Trasmissione nuovo menù.

Alla luce di quanto emerso durante l'incontro del 29 novembre 2011, la Commissione Mensa ha provveduto ad effettuare - anche alla presenza di alcuni rappresentanti di classe - diversi sopralluoghi presso la Mensa della Scuola Primaria e Secondaria, a seguito dei quali è stato confermato il positivo servizio svolto dalla Ditta appaltatrice e verificato il grado di accettazione dei diversi piatti di volta in volta presentati da parte della maggioranza dei bambini.

A tale proposito, preme sottolineare come le linee guida stilate dall'ASL della provincia di Mantova indicano come percentuale per definire l'indice di gradibilità di ciascun piatto somministrato quella superiore al 75%, vale a dire: se si considera una classe di 25 alunni e di questi hanno mangiato più della metà - ed esempio 20 bambini - la percentuale del numero dei bambini preso in esame è di $20 : 25 \times 100 = 80\%$. Ogni giorno di frequenza della Mensa, il Personale docente provvede a compilare una scheda di "valutazione della qualità del pasto servito", indicando anche tali percentuali, schede che successivamente vengono inviate all'Ufficio Servizi Scolastici.

Sul sito www.asl.mn.it, al link "alimenti nutrizione" potrete trovare documenti, menù e ricettari per la ristorazione collettiva, schede di valutazione e quant'altro attiene all'argomento.

Ad ogni modo, la Commissione Mensa ha ritenuto di riformulare il menù invernale, anche in considerazione dei suggerimenti emersi nel corso della riunione di cui sopra, come segue:

- adozione del menù "convenzionale", ovvero costituito da primo, secondo piatto e contorno, evitando i cosiddetti "piatti unici" che potevano far insorgere preoccupazioni da parte delle Famiglie con conseguente articolazione dei menù su 6 settimane, anziché su 8;
- la pasta o il riso integrali verranno somministrati una sola volta a settimana (quando espressamente indicato nel menù con la dicitura "pasta integrale" a fianco del numero di pagina);
- la macedonia di frutta fresca viene proposta sempre in alternativa ad uno/due tipi di frutta. Quando in menù è prevista la frutta fresca, viene proposta sempre una doppia varietà;
- il condimento della pasta con il Parmigiano Reggiano viene somministrato a parte, a richiesta dell'alunno;
- le verdure vengono quotidianamente presentate a BUFFET; ne sono proposte almeno in tre/quattro varietà, tra cotte e crude, fermo restando il rispetto della stagionalità e della variabilità, dando così la possibilità ai bambini di scegliere quelle preferite.

Si trasmette, pertanto, il menù rivisto, che avrà validità dal 1° febbraio 2012 (si inizierà con la settimana n. 3), sottolineando come la "filosofia" che lo ha ispirato si attiene essenzialmente a tre principi cardine, per assicurare un pasto che sia:

- corretto ed equilibrato negli aspetti nutrizionali;
- sufficientemente vario per favorire lo sviluppo di corrette abitudini alimentari;



CITTÀ DI CANNETO SULL'OGLIO

(Provincia di Mantova)

- sicuro per gli aspetti di qualità delle matrici alimentari impiegate.

Riteniamo quindi corretto segnalare alcune parti salienti del Capitolato d'appalto con il quale il Comune di Canneto sull'Oglio ha provveduto ad affidare il servizio, soprattutto in merito alla qualità delle materie prime a cui la Ditta appaltatrice si attiene nell'acquisto:

Estratto dal Capitolato speciale d'appalto

ART. 8

QUALITÀ DELLE MATERIE PRIME – MIGLIORIE RICHIESTE

... per le seguenti materie prime la ditta dovrà fornire quanto segue:

- GRUPPO 1: CARNI DI BOVINO

Le carni di bovino utilizzate per il presente appalto dovranno essere *FRESCHE e CONFEZIONATE SOTTOVUOTO* e provenire da carcasse appartenenti alla seguente classe secondo la classificazione commerciale di cui al Reg. 1208/81/CEE: **CONFORMAZIONE U**. Inoltre dall'etichettatura dovrà risultare l'ITALIA quale Stato CE di nascita, di allevamento e di macellazione dell'animale, oltre al laboratorio di sezionamento presso il quale sono state ottenute le carni.

- GRUPPO 2: CARNI DI SUINO

Le carni di suino utilizzate per il presente appalto dovranno essere *FRESCHE e CONFEZIONATE SOTTOVUOTO*. Inoltre dall'etichettatura dovrà risultare l'ITALIA quale Stato CE di nascita, di allevamento e di macellazione dell'animale, oltre al laboratorio di sezionamento presso il quale sono state ottenute le carni.

- GRUPPO 4: CARNI AVICUNICOLE

Le carni di avicunicole utilizzate per il presente appalto dovranno essere *FRESCHE e CONFEZIONATE SOTTOVUOTO*. Inoltre dall'etichettatura dovrà risultare l'ITALIA quale Stato CE di nascita, di allevamento e di macellazione dell'animale, oltre al laboratorio di sezionamento presso il quale sono state ottenute le carni.

- GRUPPO 5: PRODOTTI DI SALUMERIA

Per quanto riguarda il **prosciutto CRUDO** si ribadiscono le caratteristiche indicate nell'allegato merceologico, con la precisazione che per "cosce di suini ben maturi" si intendono i suini al di sopra di 9 mesi d'età.

Per quanto riguarda il **prosciutto COTTO** dovrà essere costituito da coscia intera di suino nato ed allevato in Italia, ferme restando le altre caratteristiche indicate nell'allegato merceologico.

Per quanto riguarda la **bresaola BOVINA** si ribadiscono le caratteristiche indicate nell'allegato merceologico (prodotto tipico della Valtellina certificato IGP).

- GRUPPO 6: PRODOTTI LATTIERO CASEARI ED UOVA

Per quanto riguarda i formaggi: la fornitura dovrà riguardare le seguenti tipologie: grana padano-parmigiano reggiano, con stagionatura da 24 mesi in su anche per quello grattugiato.

Per quanto riguarda i formaggi grattugiati: è preferibile che la grattugia avvenga presso il centro di cottura.



CITTÀ DI CANNETO SULL'OGLIO

(Provincia di Mantova)

- **GRUPPO 7: CARNI DI SPECIE ITTICHE (SURGELATE E CONGELATE)**

Per quanto riguarda il pesce: si ribadisce l'utilizzo esclusivo di filetti di pesce surgelati categoria extra.

- **GRUPPO 13: PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI**

Al fine di garantire la "filiera corta" in sede di progetto offerta la ditta potrà dichiarare la disponibilità di acquistare i prodotti ortofrutticoli freschi di provenienza locale o regionale.

Nel progetto offerta la ditta potrà dichiarare la disponibilità a fornire prodotti biologici (dovrà essere dichiarata la piattaforma di riferimento), indicando la frequenza e le tipologie.

La frequenza di approvvigionamento dovrà avvenire almeno ogni due giorni.

Al fine di promuovere il consumo di verdura e limitare il più possibile lo spreco si prescrive quanto segue:

- la preparazione delle verdure dovrà avvenire quotidianamente a BUFFET e le stesse dovranno essere distribuite dal personale addetto alla distribuzione.
- quotidianamente dovranno essere proposte almeno tre verdure tra cotte e crude fermo restando il rispetto della stagionalità e la variabilità delle proposte.

- **GRUPPO 15: ALIMENTI CONSERVATI IN SCATOLA**

Per quanto riguarda i prodotti ittici in scatola questi dovranno essere prodotti da stabilimenti CEE preferibilmente nazionali.

- **GRUPPO 16: SPEZIE, AROMI, CONDIMENTI**

Per quanto riguarda l'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA, la ditta dovrà utilizzare un olio di produzione nazionale di "prima spremitura a freddo" e la fornitura dovrà prevedere confezioni di vetro scuro. Non è previsto l'utilizzo di OLIO DI SEMI.

Infine, si riassume, in estratto, il progetto tecnico confermato dalla Ditta appaltatrice:

in merito al PROGETTO GESTIONALE ED ORGANIZZATIVO:

1. MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO E CARATTERISTICHE DEL CENTRO DI COTTURA ESTERNO UTILIZZATO PER LA PRODUZIONE DEI PASTI DA FORNIRE AL COMUNE PER IL SERVIZIO. Nello specifico:

- per quanto riguarda il confezionamento dei pasti la ditta appaltatrice ha dichiarato la somministrazione degli stessi in un intervallo inferiore ai 10/15 minuti fra il momento della cottura e l'orario stabilito per il consumo dei pasti da parte degli utenti.
- per quanto riguarda le caratteristiche del centro di cottura la ditta appaltatrice ha dichiarato che l'80% della capacità produttiva complessiva è destinata all'utenza scolastica.

2. RISORSE UMANE DEDICATE ALL'ESECUZIONE DI TUTTE LE ATTIVITÀ PREVISTE DAL CAPITOLATO DA IMPIEGARE NEL PRESENTE APPALTO.

La ditta ha dichiarato, per l'appalto del Comune di Canneto sull'Oglio, il seguente organico:

- n. 1 Direttore/Responsabile servizio mensa
- n. 1 Capo Cuoco
- n. 1 Cuoco



CITTÀ DI CANNETO SULL'OGLIO

(Provincia di Mantova)

- n. 1 Aiuto Cuoco
- n. 1 interno di Cucina
- n. 1 generico di Cucina
- n. 3 addetti ai trasporti (che collaboreranno anche con gli addetti alla distribuzione)
- n. 9 addetti ai servizi distributivi e riassetto c/o locali mensa

l'organico di cui sopra è completato dall'apporto della dietista/assistente di produzione (2-3 ore media giorno).

3. **METODI, PROCEDURE E STRUTTURE CHE SI METTONO A DISPOSIZIONE PER VERIFICARE LA QUALITÀ DELLE DERRATE FORNITE E PER RILEVARE LA LORO EVENTUALE NON CONFORMITÀ ALLE PRESCRIZIONI DEL CAPITOLATO.** Vengono dichiarati i seguenti controlli: “Controllo della qualità” che consiste in 3 campionamenti al mese (n. 1 campione di materia prima n. 1 campione di prodotto finito e n. 1 campione di materia prima per analisi di residui di pesticidi e metalli pesanti) e “Utilizzo di slide e tamponi biologici di routine” (almeno n° 10 al mese)
4. Confermate le **MODALITÀ CON CUI LA DITTA INTENDE PROVVEDERE AD UNA PRONTA SOSTITUZIONE DEL PERSONALE MANCANTE.**
5. **GESTIONE DELLE EMERGENZE IN CASO DI EVENTUALE INDISPONIBILITÀ DEL CENTRO DI COTTURA:** La ditta ha dichiarato la disponibilità dei Centri di Cottura di Castiglione, Castel Goffredo e Gazoldo.

in merito alla DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA

La ditta ha dichiarato di avere in gestione il Centro di cottura ubicato in via delle industrie n. 8/10 a Canneto sull'Oglio.

in merito alla PROPOSTA DI MIGLIORIE RISPETTO A QUANTO RICHIESTO IN CAPITOLATO, AL FINE DI PRODURRE CONCRETE E IMMEDIATE VARIANTI AGGIUNTIVE E MIGLIORATIVE ALL'APPALTO

- La ditta ha confermato la disponibilità:
- ✓ a fornire la consulenza per realizzare un progetto di cromoterapia per la tinteggiatura dei locali della sala mensa
 - ✓ a creare appositi spazi quali Self Service per la scelta di alcuni cibi componenti il menù, quali: pane, frutta, e, per i più grandi verdura
 - ✓ a consegnare attraverso il proprio personale addetto alla distribuzione direttamente il piatto al tavolo per i bimbi delle prime classi delle elementari
 - ✓ a mettere a disposizione del servizio l'esperienza delle dietiste
 - ✓ a fornire la grammatura del pasto superiore al 5-10% (il capitolato prevedeva il 5%)
 - ✓ a mettere a disposizione dei genitori ed insegnanti la “linea diretta utenti”
 - ✓ a distribuire il pasto attraverso i carrelli termici

in merito alla QUALITÀ DELLE MATERIE PRIME proposte rispetto a quanto richiesto in capitolato, la ditta ha dichiarato la fornitura di:

- ✓ prodotti offerti come filiera corta: pesche nettarine, kiwi, mele, pere, meloni, angurie
- ✓ prodotti biologici proposti: riso, pasta, olio extra vergine di oliva, passata di pomodoro



CITTÀ DI CANNETO SULL'OGLIO

(Provincia di Mantova)

(ogni volta presente in menù)

- ✓ prodotti DOP e IGP proposti: grana padano, parmigiano reggiano, olio di oliva

in merito alla REALIZZAZIONE DI SEMINARI DI EDUCAZIONE ALIMENTARE RIVOLTI ALLE SCUOLE E ALLE FAMIGLIE la ditta si è impegnata ad effettuare n. 6 incontri per complessive 12 ore.

in merito alla VALUTAZIONE DELLA CAMPIONATURA, la ditta conferma l'utilizzo del materiale che è stato oggetto di valutazione in sede di gara.

Crediamo con ciò di poterVi assicurare sull'attenzione con la quale la Giunta comunale, l'Ufficio Scuola, la Commissione Mensa e la Ditta appaltatrice seguono questo delicato servizio, convinti come siamo che il "tempo Mensa" – non a caso inserito all'interno dell'attività didattica – rappresenti un momento importante per i nostri figli, per favorire in loro l'acquisizione o rinforzare corrette competenze sull'alimentazione.

A disposizione per ogni qualsivoglia chiarimento in merito, porgiamo cordiali saluti.

L'Assessore Delegato
F.to Angelo Appiani