



Città di Canneto sull'Oglio *(Provincia di Mantova)*

Prot. n. 12583

Canneto sull'Oglio, 21 ottobre 2022

Alle Famiglie degli alunni
iscritti al servizio mensa

All'Istituto Comprensivo
di Canneto sull'Oglio
Via Ferrante Aporti, 5
46013 Canneto sull'Oglio (Mn)

1

Oggetto: COMUNICAZIONI IN MERITO AL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA (BIOLOGICA E A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE) PRESSO L'ASILO NIDO COMUNALE "LA CICOGNA", LA SCUOLA DELL'INFANZIA STATALE, LA SCUOLA PRIMARIA E LA SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO

Con la presente l'Amministrazione comunale ha il piacere di comunicare che l'appalto "unico" relativo al servizio mensa rivolto ai bambini dell'Asilo Nido "La Cicogna" e agli alunni della Scuola dell'Infanzia Statale, Primaria e Secondaria di primo grado, decorrente dal 01/09/2022 al 31/08/2025, è stato aggiudicato alla ditta "ELIOR RISTORAZIONE SPA", già fornitrice del servizio durante il precedente anno scolastico.

Il nuovo servizio di ristorazione scolastica si ispira ai principi di sostenibilità, riduzione dell'inquinamento e degli sprechi alimentari, al fine di educare implicitamente i bambini a scelte eco-compatibili e rispettose di una sana e corretta alimentazione, in conformità al Decreto del Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali n. 14771 del 18 dicembre 2017 "Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche" e al Decreto Ministero dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare del 10 marzo 2020 "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari".

Per gli alunni della Scuola Primaria e Secondaria di primo grado, a partire da quest'anno scolastico e a seguito del venir meno della normativa restrittiva anti-COVID-19, sarà possibile tornare, finalmente, alla consumazione del pasto presso il refettorio della Scuola Secondaria in modalità self-service e con la somministrazione del buffet di verdure (tre verdure di cui almeno una cotta a scelta dell'alunno).

L'esecuzione del servizio terrà conto delle condizioni stabilite nel Capitolato prestazionale dell'appalto e nell'offerta presentata in sede di gara, che qui si riassumono negli aspetti maggiormente salienti:

- 1) ai fini di ridurre l'impatto ambientale, presso il refettorio di Via Aporti n. 5, "ELIOR RISTORAZIONE SPA" installerà un sistema di erogazione di acqua di rete



Città di Canneto sull'Oglio

(Provincia di Mantova)

- microfiltrata alternativo all'utilizzo delle bottiglie PET e garantirà un accurato piano dei controlli di potabilità e sanificazione degli erogatori;
- 2) sempre presso il refettorio di Via Aporti n. 5 verranno installati n. 2 carrelli self-service e n. 2 carrelli bagnomaria. Verrà, inoltre, depositata una bilancia elettronica necessaria alla verifica delle pesature;
 - 3) per la Scuola Primaria e Secondaria saranno utilizzate stoviglie riutilizzabili e non più usa e getta;
 - 4) il servizio di trasporto pasti della Scuola Primaria e Secondaria dal Centro di cottura di Via delle Industrie n. 8/10 al refettorio di Via Aporti n. 5 sarà garantito con n. 1 automezzo elettrico e n. 1 automezzo di riserva almeno euro 6;
 - 5) è previsto l'incremento complessivo del 10% delle grammature previste dalle Linee guida per i Menù della refezione scolastica approvate da ATS Valpadana;
 - 6) saranno attivati alcuni "menù delle Feste". Il Comune si riserva, in particolari occasioni di richiedere menù alternativi preparati con ricette tipiche regionali o l'allestimento di "buffet" in occasione di ricorrenze varie, nel rispetto delle indicazioni di ATS Valpadana (ad esempio Halloween, S. Lucia/Natale, Pasqua, Carnevale, Festa di fine anno scolastico). E' prevista, altresì, la fornitura mensile della "Torta compleanni" per gli alunni dell'Asilo Nido e Scuola dell'Infanzia, sempre in conformità alle indicazioni di ATS Valpadana;
 - 7) saranno attivati dei seminari di Educazione alimentare rivolti alle scuole e alle famiglie. Nello specifico "ELIOR RISTORAZIONE SPA" organizzerà incontri/laboratori volti a far conoscere la corretta alimentazione e le principali norme di igiene alimentare. Le modalità di realizzazione ed il contenuto del progetto saranno concordate con l'Ufficio Servizi Scolastici e l'Istituto Comprensivo. Il numero di ore di formazione è quantificato in 16 ore annue;
 - 8) verrà organizzato un corso di disostruzione pediatrica. Nello specifico, sarà programmato un corso di disostruzione pediatrica, rivolto al Cuoco/Aiuto Cuoco/Assistenti servizi mensa, aperto anche a insegnanti e genitori e finalizzato ad aumentare la consapevolezza dell'importante ruolo che essi svolgono sia a livello di prevenzione delle criticità che potrebbero manifestarsi, sia a livello di corretto atteggiamento da utilizzare nelle eventuali situazioni di emergenza;
 - 9) per ridurre gli sprechi e valorizzare le risorse alimentari, sarà realizzato uno specifico progetto per il recupero dei prodotti non somministrati;
 - 10) verrà attivato uno sportello nutrizionale. La Dietista di "ELIOR RISTORAZIONE SPA" sarà disponibile, una volta al mese, per incontri con gli utenti, al fine di fornire delucidazioni sul menù e sulle ricette proposte;
 - 11) per i prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti, ad integrazione e miglior specificazione rispetto a quanto indicato dalle "Linee guida per Capitolato d'appalto nella ristorazione scolastica: caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari" di ATS Valpadana, DM 10/03/2020 e DM 14771/2017, si precisa che:

- **CARNI:** le carni utilizzate sono di origine ITALIANA, FRESCHE e CONFEZIONATE SOTTOVUOTO.

- **PRODOTTI LATTIERO CASEARI ED UOVA:**

- è prevista la somministrazione esclusivamente di Parmigiano Reggiano DOP e/o IGP con stagionatura di almeno di 24 mesi, anche per quello grattugiato;



Città di Canneto sull'Oglio

(Provincia di Mantova)

- il latte utilizzato per le preparazioni culinarie sarà intero, fresco, pastorizzato e di “alta qualità”;
 - le uova utilizzate saranno esclusivamente pastorizzate, in quanto dovrà essere esclusa la possibilità di introdurre uova in guscio, al fine di evitare possibili tossinfezioni alimentari.
- **PANE FRESCO:** il pane sarà fresco di giornata e a basso contenuto di sale (pari all’1,5% riferito alla farina). Il pane sarà fornito, a rotazione, dai panifici locali.
- **OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA:** sarà utilizzato un olio di produzione nazionale di “prima spremitura a freddo” e la fornitura prevederà confezioni di vetro scuro da 1 litro o contenitori da 5 litri in latte, sigillate ed etichettate a norma di legge. Non è previsto l’utilizzo di OLIO DI SEMI.
- **PRODOTTI DEL MERCATO EQUO E SOLIDALE** somministrati saranno: zucchero, banane e cioccolata.
- **MATERIE PRIME DI ORIGINE BIOLOGICA:**
- frutta, farine, ortaggi, riso, pasta, orzo, farro, miglio, legumi, olio extra vergine di oliva, passata di pomodoro, pelati, verdure surgelate: 100% (ogni volta presente in menù);
 - uova, yogurt e succhi di frutta: 100% (ogni volta presente in menù);
 - prodotti lattiero-caseari, pesce da acquacoltura: 30% (1 volta ogni 4 somministrazioni);
 - carne: 30% (1 volta ogni 4 somministrazioni mentre 3 volte ogni 4 somministrazioni la carne somministrata proviene da “filiera corta”).

3

Sul sito del Comune (www.comune.canneto.mn.it, sezione Servizi scolastici ▶ Mensa scuola dell'obbligo) potrete trovare sempre documenti, menù e ricettari riferiti alla ristorazione collettiva.

Terminata questa premessa relativa alle condizioni contrattuali in essere con la ditta aggiudicataria del servizio, si porta alla Vostra conoscenza le modalità di scelta del menù che settimanalmente verrà somministrato. A tal fine si precisa quanto segue:

1. il Comune di Canneto, con la preziosa collaborazione della “Commissione Mensa”, **sceglie i menù tra quelli proposti da ATS Valpadana**, prediligendo i cibi che si ritengono più graditi all’utenza anche in base all’esito di regolari sopralluoghi (a tal fine si rimanda al ricettario di ATS Valpadana).
2. per la composizione del menù devono essere rispettati i **requisiti minimi-obbligatori** che ATS Valpadana impone e che qui si richiamano:



Città di Canneto sull'Oglio

(Provincia di Mantova)

per **Asilo Nido, Infanzia e Primaria** (menù “tempo pieno”):

<input checked="" type="checkbox"/>	1.	Verdura di stagione almeno una porzione cotta o una porzione cruda ad ogni pasto, escludendo le patate
<input checked="" type="checkbox"/>	2.	Frutta di stagione almeno 1 porzione al giorno. Per gli Asili Nido e le Scuole dell'infanzia proposta in forma anticipata, come spuntino di metà mattina
<input checked="" type="checkbox"/>	3.	Frutta e verdura di stagione e non meno di 3/4 diverse tipologie alla settimana
<input checked="" type="checkbox"/>	4.	Piatti a base di cereali (avena, grano, riso, orzo, farro, farina di mais, miglio, grano saraceno, etc.) almeno 4 tipologie al mese
<input checked="" type="checkbox"/>	5.	Le patate possono essere proposte massimo 1 volta alla settimana , sempre accompagnate dal doppio contorno di verdura, e: - se in accompagnamento a un secondo piatto, devono essere associate a un primo piatto in brodo <i>oppure</i> - proposte come componente di piatto unico, associate a una matrice proteica
<input checked="" type="checkbox"/>	6.	Piatti a base di pesce almeno 1 volta a settimana
<input checked="" type="checkbox"/>	7.	Piatti a base di legumi almeno 1 volta alla settimana (i legumi non devono essere proposti come contorno)
<input checked="" type="checkbox"/>	8.	Piatti a base di carne rossa non oltre 2 volte al mese
<input checked="" type="checkbox"/>	9.	Piatti a base di uova non oltre 2 volte al mese (no uova in salamoia)
<input checked="" type="checkbox"/>	10.	Piatti con formaggio come ingrediente principale (es. pizza margherita, lasagne ricotta e spinaci, ecc...) non oltre 3 volte al mese
<input checked="" type="checkbox"/>	11.	Utilizzo esclusivo di olio EVO in tutte le preparazioni
<input checked="" type="checkbox"/>	12.	Utilizzo di sale in modica quantità e solo iodato
<input checked="" type="checkbox"/>	13.	Pane a ridotto contenuto di sale (1,7% sul peso della farina)
<input checked="" type="checkbox"/>	14.	Grammature conformi con Linea Guida ristorazione scolastica/collettiva dell'ATS Val Padana
<input checked="" type="checkbox"/>	15.	Variabilità del menù stagionale articolato su almeno 4 settimane



Città di Canneto sull'Oglio

(Provincia di Mantova)

per Scuola Secondaria di primo grado (menù “tempo parziale”):

<input checked="" type="checkbox"/>	1.	Verdura di stagione almeno una porzione cotta o una porzione cruda ad ogni pasto, escludendo le patate
<input checked="" type="checkbox"/>	2.	Frutta di stagione almeno 1 porzione al giorno. Per gli Asili Nido e le Scuole dell'infanzia proposta in forma anticipata, come spuntino di metà mattina
<input checked="" type="checkbox"/>	3.	Frutta e verdura di stagione e diversa nelle proposte
<input checked="" type="checkbox"/>	4.	Le patate, se presenti in menù, devono essere sempre accompagnate dal doppio contorno di verdura e: - se in accompagnamento a un secondo piatto, devono essere associate a un primo piatto in brodo <i>oppure</i> - proposte come componente di piatto unico, associate a una matrice proteica
<input checked="" type="checkbox"/>	5.	Presenza di piatti a base di pesce almeno 1 volta al mese
<input checked="" type="checkbox"/>	6.	Piatti a base di carne rossa non oltre 1 volta al mese
<input checked="" type="checkbox"/>	7.	Piatti a base di uova non oltre 2 volte al mese (no uova in salamoia)
<input checked="" type="checkbox"/>	8.	Piatti con formaggio come ingrediente principale (es. pizza margherita, lasagne ricotta e spinaci, ecc...), non oltre 1 volta al mese
<input checked="" type="checkbox"/>	9.	Utilizzo esclusivo di olio EVO per tutte le preparazioni
<input checked="" type="checkbox"/>	10.	Utilizzo di sale in modica quantità e solo iodato
<input checked="" type="checkbox"/>	11.	Pane a ridotto contenuto di sale (1,7% sul peso della farina)
<input checked="" type="checkbox"/>	12.	Grammature conformi con Linea Guida ristorazione scolastica/collettiva dell'ATS Val Padana
<input checked="" type="checkbox"/>	13.	Variabilità del menù stagionale articolato su almeno 4 settimane

Da quest'anno il menù sarà reso disponibile anche nell'area riservata ai genitori di DEDALO, il nuovo portale di iscrizione ai servizi scolastici del Comune. **Il menù invernale inizierà lunedì 24/10/2022 con la seconda settimana.**

Con la presente comunicazione si intende, inoltre, ribadire l'attenzione con la quale l'ATS Val Padana e l'Amministrazione comunale seguono questo delicato servizio. Siamo, infatti, convinti che il “Tempo Mensa” – non a caso inserito all'interno dell'attività didattica – rappresenti un momento importante per i nostri giovani, permettendo loro di acquisire o rinforzare corrette competenze e sane abitudini alimentari, nella certezza che gli utenti iscritti al servizio possano beneficiare di un pasto di qualità, equilibrato, vario nelle matrici e servito nel rispetto di tutte le norme igienico-sanitarie.

L'obiettivo perseguito ha, in ogni caso, necessità della preziosa collaborazione delle Famiglie per coltivare anche a casa gli insegnamenti appresi a scuola. Proprio al fine di condividere questo intento in un'ottica di piena e proficua collaborazione, rinnoviamo a tutti Voi la possibilità - previo accordo con la Commissione Mensa - di effettuare sopralluoghi personali durante la refezione, al fine di poter verificare direttamente l'andamento del servizio.



Città di Canneto sull'Oglio

(Provincia di Mantova)

Al fine di monitorare il servizio, oltre ai regolari sopralluoghi della Commissione Mensa, gli insegnanti compileranno quotidianamente la “scheda di valutazione del pasto”. Al termine dell’anno scolastico sarà compilata una scheda riassuntiva del monitoraggio delle “schede pasto” dalle quali emergeranno, per ciascuna classe e per ciascun piatto somministrato, i giudizi assegnati dagli insegnanti. Un file di sintesi di tali riscontri sarà pubblicato sul sito del Comune (www.comune.canneto.mn.it, sezione Servizi scolastici ▶ Mensa scuola dell'obbligo), per una maggiore fruibilità da parte Vostra, come per altro già fatto per il menù invernale dello scorso anno scolastico 2021/2022.

Infine, si comunicano i nominativi dei Componenti della Commissione Mensa, a cui va il sentito ringraziamento dell’Amministrazione comunale per la preziosa collaborazione e l’impegno profuso:

Insegnanti:

Susanna Turrini (Scuola dell’Infanzia)
Virna Quagliotti (Scuola Primaria)
Chiara Spitti (Scuola Secondaria di 1 grado)

Rappresentanti dei genitori:

Serena Alberti (Scuola dell’Infanzia)
Stefania Cecchin (Scuola Primaria)
Agnese Bina (Scuola Primaria)
Piergiorgio Edalini (Scuola Secondaria di primo grado)

Nel confermare la disponibilità dell’Amministrazione, della Commissione Mensa e dell’Ufficio Scuola per ogni qualsivoglia chiarimento in merito, auguro a tutte le Famiglie e al Personale dell’Istituto Comprensivo un buon anno scolastico e, nella speranza di continuare sulla strada fin qui percorsa di reciproca collaborazione, Vi porgo cordiali saluti.

Il Vice Sindaco
Barbara Alberini