



COMUNE DI
COLLESALVETTI
PROVINCIA DI LIVORNO

COMMISSIONE MENSA COMUNE COLLESALVETTI

A.S. 2024/2025

VERBALE DEI LAVORI DEL 27.01.2025

Il giorno 27 (ventisette) del mese di gennaio dell'anno 2025 alle ore 17.00 presso i locali di Via Nino Bixio, 23, si è riunita la Commissione Mensa.

Sono presenti:

COMUNE DI COLLESALVETTI:

Vanessa Carli – Assessore Politiche sociali, Politiche Educative, Cultura e Associazionismo con funzioni di presidenza della Commissione

Dott.ssa Rita Funari – responsabile Area 2 Servizi al Cittadino

ISTITUTO COMPRENSIVO “ANCHISE PICCHI”:

Villa Valentina (genitore Scuola dell'Infanzia “F. Pachetti” Vicarello)

Debora D'Aloisio (genitore Scuola dell'Infanzia “F. Pachetti” Vicarello)

Alessia Turelli (genitore Scuola Primaria “A. Marcacci” Vicarello)

Serena Perbellini (genitore Scuola Primaria “N. Sauro” Collesalveti)

Mirian Del Nevo (insegnante Scuola dell'Infanzia “A. Picchi” Collesalveti)

Giovanna Centonze (insegnante Scuola dell'Infanzia “F. Pachetti” Vicarello)

Maria Gabriella Cei (insegnante Scuola Primaria “N. Sauro” Collesalveti)

ISTITUTO COMPRENSIVO “MINERVA BENEDETTINI”:

Alice Matteucci (genitore Scuola dell'Infanzia “Via della Colmata ex Castellanselmo”)

Luisa Calvano (insegnante Scuola dell'Infanzia “Via della Colmata ex Castellanselmo” e ““Il Sole” di Guasticce)

Gioia Mariozzi (genitore Scuola Primaria “Falcone e Borsellino” – Guasticce)

Sandra Moliterno (genitore Scuola Primaria “Falcone e Borsellino” – Guasticce)

Fabio Rodoaro (genitore Scuola Primaria “G. Mazzini” – Nugola)

CIRFOOD S.C. – GESTORE DEL SERVIZIO REFEZIONE:

Michela Endrizzi: Assistente produzione;

Sonia Taccini: Referente appalto;

Maria Carmela D'Agostino: Dietista;

Veronica Benvenuti: Responsabile centro produzione pasti.

Partecipano inoltre alla seduta, su richiesta della Responsabile dell'Area 2 dott.ssa Rita Funari:

Daniele Rossi – Assessore - Politiche del Lavoro, Rapporti Piccole e medie imprese, Agricoltura e Commercio, Personale, Gestione Patrimonio Scolastico

Riccardo Mori – Responsabile tecnico ASA

Elena Agosta – Ufficio Istruzione del Comune di Collesalveti

PROGRAMMA DI LAVORO DELLA GIORNATA (O.d.G.):

Presentazioni;

1. Introduzione al servizio ristorazione scolastica e presentazione delle caratteristiche della nuova concessione per gli anni scolastici dal 2024/25 al 2028/29;
2. Analisi dei risultati delle sperimentazioni introdotte anche negli anni scolastici precedenti al menu vigente in vista dell'approvazione del nuovo menù;
3. Presentazione progetto fontanello nelle scuole;
4. Avvio visite di verifica della qualità del servizio ("assaggi"): modalità e check list base;
5. Varie ed eventuali.

1. Ore 17.00: avvio commissione

L'assessora Vanessa Carli, con funzioni di presidenza della Commissione, apre la seduta salutando i partecipanti.

La responsabile Dott.ssa Funari rappresenta per linee principali il servizio, la nuova concessione che almeno nel gestore è in continuità rispetto alla precedente concessione lasciando poi la descrizione della nuova concessione al nuovo concessionario.

Dopo questa breve introduzione la Commissione concorda di affrontare per primo il punto n. 4 "Presentazione progetto fontanello nelle scuole".

L'Assessore Rossi prende la parola illustrando l'intento perseguito dall'Amministrazione sia di recepimento delle direttive comunitarie, sia ambientale che educativo del progetto che ovviamente comporta dei costi di manutenzione delle strutture per l'erogazione dell'acqua di cui il Comune si fa carico. L'intenzione dell'Amministrazione sarà quella di dotare - dove possibile - i plessi di questi erogatori.

I primi due fontanelli sono stati attivati venerdì 24.01.2025 presso la scuola primaria di Collesalveti e la scuola primaria di Stagno in prossimità dei refettori dei due plessi. I fontanelli saranno a disposizione sia degli alunni che del personale adibito al servizio di refezione.

Prende poi la parola il Dott. Riccardo Mori – responsabile tecnico della ditta ASA -per l'illustrazione del funzionamento degli erogatori, le specifiche di manutenzione, le analisi sulla qualità dell'acqua erogata sottolineando come ASA con la fornitura dei fontanelli in comodato d'uso gratuito investa nel futuro e nell'ecologica erogazione di servizi.

L'insegnante Del Nevo chiede al referente di Asa la messa a disposizione di materiale – adatto alla fascia di età della scuola dove presta lavoro - sui cui poi lavorare con i bambini in classe.

La proposta è poi avallata anche dalle altre insegnanti presenti e Dott. Mori risponde che avrebbe coinvolto la Dott.ssa Fiorilli responsabile marketing di ASA ed invita a concordare delle visite guidate all'impianto di Mortaiolo.

Il dibattito riprende dal punto 1 dell'ODG: "Introduzione al servizio ristorazione scolastica e presentazione delle caratteristiche della nuova concessione per gli anni scolastici dal 2024/25 al 2028/29" e conseguentemente vengono affrontati i restanti punti dell'O.d.g...

Prende la parola Endrizzi - assistente di produzione per Cirfood – che illustra le novità tecniche della nuova concessione:

- Rilevazione pasti: a regime saranno le famiglie che la mattina dell'assenza al pasto dovranno disdire - su apposita APP – il pasto che di default viene prenotato
- Manutenzioni locali refettorio e cucinette presenti in ogni plesso a carico Cirfood
- L'introduzione del sistema di post pagato per il costo dei pasti tramite avvisatura Pago Pa per

specifico adempimento normativo

- La previsione di attivazione addebito RID in alternativa all'emissione del pago Pa
- Acqua che al pasto sarà in caraffe riempite dal fontanello dove installato nelle scuole
- Menu: ripercorre le variazioni al menu apportate in questi anni per rendere più appetibili certe pietanze – es pesce – informando che i risultati delle sperimentazioni di questo anno scolastico saranno poi la base per la vidimazione del nuovo menu che avrà validità 5 anni
- Con la vidimazione del pasto sarà poi attivata l'app con la quale i genitori potranno prendere visione del menu del giorno e gestire l'assenza del giorno del figlio/a.

Interviene l'insegnante Del Nevo che riferisce come le olive piacciono ai bambini mentre i broccoli no. Anche le carote brasate non incontrano il gusto dei bambini.

Interviene Taccini di Cirfood, la quale dice che dal monitoraggio interno emerge come certe pietanze siano buone di sapore ma che ai bambini non piacciono. Fa inoltre presente che questo capitolato prevede la somministrazione di verdure di stagione fresche – solo piselli, fagiolini e spinaci possono essere congelati - che hanno quindi un sapore meno neutro e costante rispetto al prodotto congelato.

Dai commissari emerge quindi la necessità di educare i bambini a mangiare le verdure.

In merito alle visite per assaggi nei refettori la Responsabile Funari comunica che da regolamento (art 5 del regolamento della Commissione Mensa) possono accedere solo i commissari, avvisando la mattina la scuola per avere l'autorizzazione all'ingresso al plesso ed in numero massimo 2 unità contemporaneamente in ogni refettorio. Al termine della visita possono compilare la check list in uso già dagli anni scolastici precedenti.

Su richiesta dei genitori viene chiesto come avvengono le segnalazioni.

Cirfood risponde che l'eventuale segnalazione può essere effettuata al personale adibito allo sporzionamento da parte delle insegnanti e che le non conformità sugli approvvigionamenti viene gestito nel momento della produzione dei pasti.

Su richiesta di un genitore sul motivo per cui non siano più distribuiti tè o latte caldo Endrizzi risponde che il nuovo capitolato non lo prevede e di seguito si riporta un estratto dell'art 15 del capitolato speciale di appalto:” *La merenda o spuntino di metà mattina (da distribuirsi ai soli utenti della scuola di infanzia), e composto a rotazione, da frutta, pane e marmellata biologica, yogurt, biscotti e altri prodotti da forno, dolci o salati, non monodose*”

Viene concordato di rendere consultabili sia il capitolato che il regolamento della commissione mensa.

Ore 19:30: la Commissione chiude i lavori aggiornandosi alla prossima seduta.

**La Responsabile Area 2 Servizi al Cittadino
Dott.ssa Rita Funari**