



COMUNE DI SAN VINCENZO

Provincia di Livorno

Tel. 0565 707111 - Fax 0565 707299

Sito Web: www.comune.sanvincenzo.li.it

PEC: comunesanvincenzo@postacert.toscana.it



VERBALE DELLA RIUNIONE DELLA COMMISSIONE MENSA DI MARTEDI' 30 NOVEMBRE 2021

La riunione della Commissione mensa inizia alle ore 16.30 in presenza presso la sala consiliare del Comune (Torre di San Vincenzo) nel rispetto delle norme anti Covid-19.

Partecipano: **Antonella Cucinotta** (consigliere delegato alla Scuola), **Monica Pierulivo** (resp. Ufficio Scuola delegata dal presidente dr. Maurizio Martellini), **Sara Fatarella** (responsabile Vivenda spa) **Giorgia Lachi** (cuoca mensa centrale) **Luana Ballorani** ((cuoca mensa servizio nido) **Alessia Ravenni** (dietista Vivenda spa), **Rossana D'Ambrosio** (nido Lo Scarabocchio), **Melania Vasetti** (insegnante scuola di Sassetta), **Filippo Raciti** (genitore scuola secondaria 1° grado), **Valeria Toninelli** (docente scuola infanzia "Giamburasca" di San Vincenzo),

Assenti: **Simona Caroti** (genitore scuola infanzia), **Virginia Regoli**, docente scuola primaria. **Valentina Badalamenti** (genitore scuola primaria), **Francesca Fabbri** (genitore scuola secondaria 1° grado), **Simone Leonelli**, genitore scuola primaria, **Costanza Iria Mangoni**, genitore scuola primaria. (genitore scuola primaria Sassetta).

La responsabile dell'Ufficio scuola del Comune **Monica Pierulivo** introduce la riunione illustrando le caratteristiche e le migliorie introdotte con la nuova gara per la ristorazione scolastica, che, per tutta una serie di ritardi indipendenti dalla volontà dell'ufficio, si è conclusa alla fine di ottobre. La gara è stata aggiudicata nuovamente alla ditta Vivenda spa, sull'offerta tecnica progettuale che ha avuto un peso preponderante nell'assegnazione del punteggio pari al 70%, e all'offerta economica che ha pesato per il 30%. Le altre ditte partecipanti erano Cirfood e Slem.

La nuova gara ha introdotto migliorie sia per quanto riguarda i menù che per le attrezzature ad uso del centro cottura e per il refettorio. Per quanto riguarda i menù, secondo l'offerta presentata dalla ditta e in base ai Cam vigenti (Criteri ambientali minimi), si prevede l'utilizzo di molti prodotti interamente biologici (olio, carne, verdure, uova, pane e altri) e a km 0, introducendo una quantità maggiore di prodotti freschi, un rapporto maggiore con i prodotti del territorio e privilegiando la filiera corta.

Anche la rotazione dei menù è variata, venendo incontro alle richieste espresse dalla Commissione nell'anno scolastico precedente. Rispetto alla rotazione dei menù ogni 21 giorni, si passa al menù su 4 settimane che verrà variato ogni 2 mesi in base alla stagionalità dei prodotti.

Coerentemente con la prevalenza di prodotti freschi, la ditta Vivenda installerà una cella frigorifera per la conservazione degli alimenti.

L'installazione della cella frigorifera è prevista durante le festività natalizie per evitare interferenze con il servizio.

Inoltre Vivenda nella sua offerta tecnica ha proposto la realizzazione di un nuovo pavimento del refettorio per l'abbattimento del rumore, da realizzare durante le vacanze estive, oltre alla tinteggiatura della cucina e del refettorio.

Sara Fatarella (Vivenda), specifica che i nuovi CAM puntano a superare la logica del bastoncino di pesce e platessa impanata e richiede di ampliare l'offerta al fine di *'favorire il consumo di specie ittiche diverse da quelle consuetudariamente offerte'*. Inoltre richiede di non consentire *'la somministrazione di "pesce ricomposto" né prefritto, preimpanato.*





Questa indicazione richiede alle aziende di ristorazione di investire sulla cucina al fine di tornare ad elaborare ricette e a reperire nuove tipologie di pesce per **salvaguardare la biodiversità delle specie ittiche** garantendo l'appetibilità dei piatti.

Sarà utilizzato quindi pesce che proviene dalla zona di pesca FAO (Mediterraneo e Nord Atlantico). Per evitare le lische, la ditta sta cercando di fare menù con pesce sotto forma di polpette o altro per renderlo più appetibile ai bambini.

Nei menù, anche dell'infanzia, è stata introdotta la pizza 1 volta al mese.

Valeria Toninelli, insegnante scuola infanzia, fa notare che i bambini non mangiano volentieri la frittata con sole uova e chiede la preparazione di frittate con l'utilizzo di altri prodotti (patate ad esempio).

Chiede inoltre di avere un orario preciso per l'arrivo del pasto alla sezione accoglienza, che viene stabilito, d'accordo con Vivenda, per le 11,20. Evidenzia inoltre la qualità alta dei prodotti e dei pasti e la disponibilità della ditta Vivenda a venire incontro alle esigenze della scuola e dei bambini.

Melania Vasetti concorda con il giudizio positivo espresso dalla collega di San Vincenzo e fa notare che talvolta i bambini mangerebbero porzioni più abbondanti.

Sara Fatarella risponde facendo notare che la ditta deve attenersi rigorosamente al rispetto delle grammature imposte dalle tabelle dietetiche, come conferma anche la dietista. Informa inoltre che sarà previsto il pranzo di Natale sia al nido che nei plessi dell'Istituto comprensivo.

Monica Pierulivo riferisce inoltre che verrà predisposto dall'ufficio, come ogni anno, un calendario mensile relativo alle consuete attività di controllo che l'Ufficio Pubblica Istruzione ordinarmente svolge sia alla mensa centrale che al nido, compatibilmente con l'andamento della pandemia e con le relative restrizioni.

Filippo Raciti, rappresentante genitori scuola secondaria 1° grado, evidenzia i disagi legati ai frequenti cambi di menù che si sono verificati dall'inizio dell'anno scolastico, a causa dei molti giorni di sciopero, e la eccessiva ripetizione di pasti a base di pasta in bianco.

Sara Fatarella spiega che, come previsto dal Capitolato di gara, in caso di sciopero, per evitare sprechi alimentari, è necessario introdurre necessariamente un menù semplificato. Nell'impossibilità di sapere per tempo il numero di studenti presenti, dal momento che la preparazione dei pasti avviene la mattina presto dalle 7,00 alle 8,30, non è possibile mantenere il menù previsto. In ogni caso, vista l'eccezionalità della situazione che si è venuta a creare quest'anno con il numero esorbitante di giorni di sciopero, Vivenda ha cercato comunque di diversificare proponendo non solo pasta in bianco.

Filippo Raciti, d'accordo con la consigliera **Antonella Cucinotta**, comunicano che una volta al mese, preferibilmente il giovedì, parteciperanno al pranzo insieme ai ragazzi, in un turno meno affollato.

Monica Pierulivo chiede alla ditta Vivenda se sia stato cambiato il fornitore del pane per il nido e **Sara Fatarella** riferisce che Cerealia, il fornitore precedente, non produce più pane biologico e quindi è stato necessario cambiarlo.



COMUNE DI SAN VINCENZO

Provincia di Livorno

Tel. 0565 707111 - Fax 0565 707299

Sito Web: www.comune.sanvincenzo.li.it

PEC: comunesanvincenzo@postacert.toscana.it



Si comunica inoltre che nel corso dell'anno scolastico saranno organizzate iniziative di educazione alimentare rivolti alle famiglie.

La riunione si conclude alle ore 18.20.

FIRMATO

_____ componente genitori Istituto Comprensivo San Vincenzo

_____ componente genitori nido

Tancredi D'Amico _____ componente insegnanti Istituto Comprensivo San Vincenzo

Roberto D'Amico _____ componente educatori nido

PER IL PRESIDENTE

(Dott.ssa Monica Pierulivo)

Monica Pierulivo

