

VERBALE RIUNIONE COMMISSIONE MENSA DEL 27 MARZO 2014 e 23 APRILE 2014 C/O SALA CONSILIARE  
COMUNE DI JESI

Partecipanti

Commissione Mensa: Katia Strappa, Enrico Fiordelmondo, Simona Gattucci e Corinne Rocca (il 27/3), Katia Strappa, Enrico Fiordelmondo, Simona Gattucci, Monia Mancinelli e Federica Di Luzio (il 23/4)

Jesiservizi: Salvatore Pisconti, Massimiliano Priori, Gabriella Acquario

Gemeaz: Elisa Marano e Simone Musciano (il 27/3), Elisa Marano e responsabili della cucina (il 23/4)

- ODG: 1) Andamento del servizio; contratto
- 2) Procedure servizio merende e succhi di frutta
- 3) Procedure gestione diete cliniche
- 4) Progetti con le scuole
- 5) Fornitori

Punto 1: Il Presidente di Jesiservizi ci informa che il giorno 27 marzo il ricorso al TAR della 2° Classificata è stato accolto. Questo non cambia nulla ai fini del servizio di refezione scolastica.

Formalmente l'assegnazione del servizio è rimasta in fase "provvisoria" e il bando di 2 anni partirà solo alla firma del contratto in assegnazione definitiva, ancora non avvenuta per i motivi sopracitati. In gestione provvisoria, il Comune è comunque al riparo dal dover prestare eventuali indennizzi. Anche qualora subentri a GZ un altro ente gestore, JS chiederà che lo stesso entri a settembre, in modo da non penalizzare il servizio di refezione.

Punto 2: Il servizio prevede la preparazione dal Centro Cottura della merenda divisa in sacchetti per ogni classe. Quando si tratti della frutta, per ogni classe di ogni refettorio la preparazione (lavaggio/asciugatura) sarà effettuata il mattino stesso per evitare la macerazione della frutta (sarà servita solo frutta bio facilmente porzionabile con gli spicchiatori appositamente comprati e distribuiti, 1 per classe nelle scuole primarie).

Relativamente al succo di frutta da distribuire 1 volta a settimana, la GZ sostiene, pur non avendo documentato tale conclusione - che la scelta può ricadere solo su un succo d'arancia 100% frutta, che rispecchia i consigli dell'Asur e il capitolato d'appalto.

Ricerche effettuate dalla stessa GZ dimostrerebbero che le schede tecniche dei fornitori e le diciture riportate sulle confezioni non sempre sono allineate.

Altri succhi diversi dall'arancia (mela, pera, ...) porterebbero con sé aggiunte di acqua e zucchero.

Punto 3: Nel mese di Aprile la GZ ha rielaborato la procedura per la gestione delle Diete Cliniche, rendendola maggiormente allineata agli standard altrove adottati. Tale procedura è stata sottoposta e discussa anche con la sig.ra Rocca, i cui figli con dieta clinica sono stati interessati da errori nella gestione del pasto.

La stessa è stata posta all'attenzione delle Famiglie che necessitano di questo servizio, attraverso l'invio da parte di JS, tramite raccomandata, e l'invito a partecipare ad apposita riunione per porre eventuali domande. A tale riunione sono stati altresì invitati anche i rappresentanti della CM.

La procedura è stata approvata dalla GZ, il personale è stato formato e ad oggi sono stati nominati 2 responsabili per refettorio ai quali sarà affidata la gestione del servizio dall'arrivo, alla porzionatura e servizio al bambino.

Inoltre sono stati implementati sempre dalla GZ 3 diversi documenti che permetteranno di:

- comunicare se un solo bambino o una lista di bambini potranno mangiare dal vitto comune;
- firmare e approvare l'uscita dalla cucina della casa di riposo dei pasti con dieta speciale;
- firmare che gli stessi sono conformi all'arrivo presso le scuole.

Punto 4: La JS ha fornito ai rappresentanti della CM una lista di fornitori ad oggi utilizzati per l'acquisto delle materie prime; questo permetterà di agevolare il controllo dei rappresentanti della Commissione che si recassero in magazzino, rispetto alla conformità indicata nel capitolato (nella stessa lista sono segnalate le eventuali difformità tra prodotti reperiti e prodotti indicati in sede di offerta). Eventuali discostamenti dovranno essere opportunamente documentati dalla GZ.

Per il prossimo anno, verranno presentati dei progetti di educazione alimentare, già sperimentati da GZ, cui le scuole potranno aderire. Nel frattempo GZ può già portare avanti delle sperimentazioni di menù alternativi, anche se non per tutte le scuole insieme.

Rispetto all'ODG:

E' stato comunicato che dal giorno 28 Aprile sarà servito il Menù Estivo.

La CM ha consegnato ai rappresentanti della GZ la bozza della procedura per la rilevazione delle temperature, elaborata dalla Commissione stessa, per opportune verifiche e approvazione.

La CM segnala che la pasta "I piccolini" della Barilla, attualmente in uso nei nidi, da etichetta sarebbe non adatta ai bambini di età inferiore ai 36 mesi. Chiede, dopo le opportune verifiche, di sostituirla con altra conforme.



Simone Gattucci