

**Memo**

**Per** Direttore Dott.M. Cavalli  
**A tutti gli uffici centrali**

**Data** 19/11/2012

**Oggetto** Incontro commissioni mensa del giorno 15/11/2012 Villa Perla Service

Presenti: n° 27 partecipanti (vedi copia mod UAQ.09.MO.01 agli atti dell'ufficio)

Sono presenti per Villa Perla : Senzioni R. , Tagliatti V., Sessa M., Alloisio R.

Per UCT il Funzionario Tecnico Ceraudo Morena, Riccone Ilaria, Gambi M.

Uffici Centrali Paola Donati

In data 15/11/2012 alle ore 14.30, presso la scuola Carducci, si è tenuto il primo incontro quadrimestrale con i genitori delle commissioni mensa dell'UCT Medio Ponente.

- La riunione è iniziata con la consueta presentazione dei presenti.

- E' stata confermata la distribuzione, nelle scuole dove si faceva già lo scorso anno, del secondo e poi del primo piatto. I genitori presenti si sono dichiarati molto favorevoli a tale distribuzione in quanto i bambini mangiano di più.

- Paola Donati ha fornito ai presenti informazioni su come viene costruito un capitolato (fasi tecniche e prescrizioni normative) e sulle fasi di aggiudicazione dando rilevanza alla valutazione dell'offerta tecnica in quanto spesso la credenza è quella che le gare siano aggiudicate al prezzo più vantaggioso. In virtù della prossima scadenza contrattuale invita i partecipanti ad esprimere aspettative, proposte che possano essere prese in considerazione della redazione del nuovo capitolato avviando un percorso partecipato laddove possibile. I presenti non hanno fatto rilevare elementi di particolare interesse.

-I nuovi commissari mensa sono stati formati circa le modalità di intervento sulle scuole.

- Alcuni genitori hanno voluto sapere quali sono le procedure per tenere sotto controllo l'acqua di rete che viene servita in refettorio e ai piani nelle classi.Nello specifico alla scuola Pezzani, per ovviare alla problematica acqua con residui dal punto acqua del refettorio,( nonostante le analisi siano conformi) la divisione territoriale farà un intervento e girerà l'acqua del refettorio in diretta e non più derivante dai serbatoi.

-L'utenza richiede una maggiore attenzione circa il grado di maturazione della frutta.

-UCT ha condiviso con i presenti l'importanza della varietà del menu proposto dalla Ristorazione, della necessità del coinvolgimento di tutti ( anche genitori e insegnanti) per favorire l'accettazione di tutti gli alimenti da parte dei piccoli utenti.

- E' stato spiegato che prima di introdurre nuovi piatti, vengono fatti i panel test nelle scuole campione.

La riunione si è conclusa alle ore 16.30

Si invieranno fogli firma presenti.

Cordiali saluti

Ceraudo M. Riccone I.