Memo

UCT
Municipio Ponente

Per: DIR –UAQ - UTC-UCO-UND
Da: UCT Ponente
Rif. n°: 6
Data: 14/12/12

Oggetto: 1° incontro commissione mensa UCT Ponente A.S 2012/13

Partecipanti: n° 38 rappresentanti tra genitori ed insegnanti (elenco f. firma allegato)

In data 27/11/12 alle ore 14.30 si è svolto, presso la Sala Riunioni in Piazza Bignami 4, il primo incontro rivolto ai rappresentanti delle Commissioni mensa.

Si è aperta la riunione con le presentazioni dei componenti del nostro ufficio territoriale di ristorazione del Ponente, la collega responsabile dell'ufficio gestione tecnica contratti Sig.ra Donati e i Responsabili dell'Azienda Policoop, Sig.ri Nadia Grilli e dott. Quario.

Nel momento della formazione che si è effettuata indicativamente dalle ore 14,30 -15,30 a tutti i rappresentanti presenti, di cui molti nominati per quest'anno scolastico, è stato consegnato il materiale necessario per poter effettuare le visite (indumenti e verbali) e l'indicazione cartacea per poter accedere al sito della Ristorazione del Comune di Genova.

Le funzionarie hanno presentato in linea generale il nostro Servizio la possibilità di richiedere "diete speciali " in alternativa al menù, per motivi di salute o etico religiosi. E' stato quindi illustrato il regolamento della Commissione mensa, il ruolo e linee guida con relative istruzioni operative da applicare durante le visite presso le cucine, refettori e centri di produzione.

Ai presenti viene comunicato che è in vigore dal 05/11/2012 il nuovo menù che ha validità biennale e dopo le prime sei settimane, quando verranno testate le portate, verrà validato.

A questo proposito sono stati resi noti gli esiti della Customer Satisfaction relativi ai questionari distribuiti durante l'anno scolastico 2011/12 a un campione di alunni delle classi quarte della scuola primaria che hanno permesso di raccogliere informazioni sulla soddisfazione del servizio lasciando spazio alla fantasia dei bambini nel proporre nuovi piatti da poter inserire nel menù che si andava a costruire.

Area Servizi Decentrati verso la Città Metropolitana
Direzione Politiche Educative - Ristorazione
Ufficio Coordinamento Territoriale Ponente
S.ta Cappelloni, 1
Tel. 0106962194 - Fax 010661702
www.comune.genova.it e-mail: ristcoordponente@comune.genova.it

Ha preso la parola Donati che ha informato i presenti sulla prossima scadenza del contratto di appalto. Ha illustrato come viene costruito il capitolato che è il documento contrattuale che descrive tutti i requisiti, richiesti dal nostro servizio, a cui l'azienda si deve attenere. E' stato messo in rilievo che l'aggiudicazione di un'azienda è la risultanza non solo dell'offerta economica, ma nel nostro caso anche di quella tecnica, che tiene in considerazione l'aspetto qualitativo molto importante per il nostro servizio. L'obiettivo è quello di rendere partecipi i presenti alla costruzione del nuovo capitolato, che dovrà essere pronto intorno a febbraio /marzo 2013, dando loro l'opportunità di offrire suggerimenti, consigli, desideri che valutati potranno essere tenuti in considerazione.

La riunione prosegue con l'intervento dei rappresentanti:

In generale viene proposto:

- per un minor impatto ambientale, il reinserimento nei refettori di posate in acciaio e piatti lavabili
- Maggior rotazione della frutta di stagione alternandola con l'inserimento della spremuta d'arancia.

Pr. D'albertis: l'insegnante della classe 3°chiede la possibilità di raccogliere i cibi non consumati, è stato illustrato che vi è già la possibilità di far ritirare da Enti Onlus già codificati pane e frutta quotidianamente e generi alimentari non deperibili in giacenza nelle nostre cucine.
Inf. St. Cantina: l'insegnante ribadisce che la frutta prevista dal fruttometro è spesso fredda, ma la responsabile aziendale riferisce che gia' a seguito di un suo reclamo precedente, la frutta viene stoccata al di fuori delle celle frigorifere. L'insegnante,inoltre, rispetto al nuovo menù, riferisce scarsa gradibilità per i seguenti piatti: sformato di bietole, platessa impananta, pasta alla amatriciana e il merluzzo al verde per i menù etico -.religiosi.
Inf. St. Crevari/Pr.Canepa: la mamma referente ribadisce che il pane è sempre gommoso. E' stata informata che l'azienda, proprio a seguito del suo reclamo, ha cambiato fornitore. UCT sta monitorando il prodotto nelle diverse scuole.
Inf. St. Fabbriche: la mamma di una bimba con una dieta B25 chiede la possibilita' di avere nella sua dieta personalizzata il purea confezionato con il latte di riso anziché le patate lesse. Abbiamo comunicato che al momento non siamo ancora in grado di accontentarla ma ci faremo portavoce con gli uffici centrali anche se riteniamo che tale variazione possa aumentare problemi di organizzazione durante la preparazione delle diete.
Inf Com. Villa Letizia: anche questa scuola ci comunica che il pane risulta gommoso.
La riunione si conclude alle 16.30

UCT Ponente

Area Servizi Decentrati verso la Città Metropolitana
Direzione Politiche Educative - Ristorazione
Ufficio Coordinamento Territoriale Ponente
S.ta Cappelloni, 1
Tel. 0106962194 - Fax 010661702
www.comune.genova.it e-mail: ristcoordponente@comune.genova.it

Gambi - Sabatino

Area Servizi Decentrati verso la Città Metropolitana
Direzione Politiche Educative - Ristorazione
Ufficio Coordinamento Territoriale Ponente
S.ta Cappelloni, 1
Tel. 0106962194 - Fax 010661702
www.comune.genova.it e-mail: ristcoordponente@comune.genova.it