

Verbale Incontro

SEDE UCT MEDIO LEVANTE

Oggetto: Primo incontro Commissioni Mensa: Avvio Ristorazione anno scolastico 2012/13-illustrazione del percorso relativo al Capitolato D'appalto.

Azienda: LADISA, CIR FOOD

Destinatari: DIR,RAQ,UTC,UND,UCO,UAQ,UCT tutti
e p.c.
Azienda CIR FOOD
Presidente Municipio VIII Dottor.Alessandro Morgante
Docenti rappresentanti delle commissioni mensa Medio Levante

Data incontro 29/11/2012

Orario incontro dalle 14.00 alle 16.30

Partecipanti: 33 rappresentanti, tra genitori e insegnanti (Elenco f. firma allegato), Presidente Municipio VIII Dottor.Alessandro Morgante , Funz. Tecnico responsabile ufficio tecnico contratti Sig.ra Donati Paola, Funzionari territoriali: Caviglio Francesca, Pompei Maria Anna; Responsabile Ladisa Sig Barnabà Francesco, Ispettrice CIR Sig.ra Pescio Camilla.

L'incontro viene aperto dal Presidente del Municipio VIII, il quale dopo le relative presentazioni ringrazia i genitori e gli insegnanti per la loro partecipazione, sottolineando quanto sia importante la necessità di valorizzare il momento del pasto inteso come occasione educativa di crescita sociale, affettiva, culturale dei bambini e dei ragazzi.

MOMENTO FORMATIVO

I funzionari territoriali (UCT) hanno illustrato le linee generali l'attività della Ristorazione, l'impegno che la Civica Amministrazione ha assunto nei confronti dei cittadini con la Carta dei Servizi che è aggiornata annualmente tenendo conto delle indagini effettuate presso gli utenti per individuare le aree di maggior interesse e i miglioramenti richiesti (customer satisfaction). Formano i genitori in merito alle Loro attività di controllo, vengono distribuite cartelline contenenti le linee guida, regolamento delle Commissioni Mensa e i recapiti telefonici di UCT. Sono state distribuite cappe e cuffie monouso e l'indicazione per consultare il sito del Comune dove potranno scaricare i verbali e consultare tutto il materiale utile inerente al Servizio..

Si è sottolineato che con il cambio di Azienda, avvenuto in data 01 Ottobre 2012, c'è stato un inizio un po' "zoppicante", ma considerato che il nostro obiettivo è il continuo miglioramento, ad oggi possiamo dire che grazie a molte verifiche sui processi di produzione in Azienda e sui continui monitoraggi nelle scuole la situazione è migliorata, ma ancora migliorabile.

Si evidenzia l'importanza della collaborazione delle C.M. e si richiede di contattarci qualora necessario. UCT si è reso disponibile ad accompagnarLi al CPP Ladisa o presso la scuola di appartenenza, per la prima visita ispettiva

Il nuovo menù è iniziato il 5 novembre con l'introduzione di alcuni nuovi piatti e l'eliminazione di altri non graditi. La validazione dello stesso avverrà dopo le sei settimane, nel frattempo si effettueranno monitoraggi mirati sulla gradibilità dei piatti per eventuali modifiche.

Prende la parola la Responsabile dell'ufficio gestione tecnica contratti che spiega a tutti i presenti le modalità operative di costruzione di un capitolato d'appalto nonché le successive modalità di aggiudicazione dando risalto all'importanza che riveste la valutazione dell'offerta

tecnica. In considerazione delle prossime scadenze contrattuali , previste per agosto 2013, informa i genitori circa la volontà dell'Amministrazione di avviare un percorso partecipato che veda i genitori, così come già succede per la costituzione dei menu, partecipi in alcune scelte tramite la raccolta di proposte .

Sottolinea più volte quanto per la Civica Amministrazione sia importante l'impatto ambientale infatti si è impegnata ad avviare un percorso di utilizzo posate in acciaio e materiale monouso biodegradabile ed evidenzia che anche se il piatto risulta non "bello" a vedersi dobbiamo crescere culturalmente e cominciare a pensare che è "sano" per valutare ciò ci sono schede tecniche di riferimento e là ove sarà possibile verrà installata la lavastoviglie nelle sedi con pasti veicolati.

I partecipanti hanno fatto alcune considerazioni sul servizio in generale:

Scuola Primaria Sauro alcune mamme segnalano che non c'è varietà di frutta, il pane è buono, ma poco e inoltre fa presente che il pesce non è gradito.

L'Azienda si è impegnata a prestare maggiore cura nella scelta della fruttae sulla quantità di pane . UCT in collaborazione con UND effettuerà alcune modifiche sul menu della scuola in oggetto.

Scuola Govi-Cavallotti le mamme presenti si dicono abbastanza soddisfatte, lamentano che la frutta viene servita sulla tovaglietta anzichè in un piatto dedicato e chiedono informazioni sui controlli effettuati sugli alimenti.

Donati risponde che se la tovaglietta è pulita non è necessario un ennesimo piatto e ribadisce la necessità di imparare a rispettare l'ambiente anche con le piccolo cose.

Nelle scuole in coabitazione con cucina esternalizzata (Richeri e Diaz) sono stati erroneamente consegnati "I libretti del menu" della scuola Primaria anzichè Infanzia in Coabitazione e ciò ha causato disguidi in merito ad alcuni piatti (patate e peperoni, patatine stik, ecc)

Hanno preso la parola diversi genitori che non hanno rilevato criticità rilevanti.

L'incontro termina con l'intervento del Presidente del Municipio che si complimenta con il Servizio di Ristorazione per il lavoro prezioso e di grande competenza che svolge e che Lo ha sinceramente colpito positivamente.

UCT medio Levante
Caviglio/ Pompei