



COMUNE DI BRESCIA

CARTA DEI SERVIZI DELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA

Asilo nido
Scuola dell'infanzia
Scuola primaria



COMUNE DI BRESCIA
SETTORE DIRITTO ALLO STUDIO, SPORT,
RAPPORTI CON L'UNIVERSITÀ E RISTORAZIONE SOCIO SCOLASTICA
Servizio Ristorazione scolastica e sociale



OBIETTIVI DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

Il servizio di ristorazione scolastica, individuato come un elemento di natura sociale ed educativa, viene erogato in stretto coordinamento con lo svolgimento delle attività didattiche.



Obiettivo primario della scelta del menù proposto è un'adeguata educazione al gusto.

Si ritiene importante ricordare il ruolo educativo del pasto in mensa come strumento per aiutare il bambino ad un'alimentazione appropriata, promuovendo anche l'assaggio di alimenti di più difficile accettazione.

Per raggiungere tale scopo sono importantissimi la collaborazione, il dialogo e la sinergia con gli operatori scolastici e le famiglie.

Qualità del servizio

La ristorazione scolastica vede coinvolti molti soggetti con ruoli e responsabilità diverse il cui obiettivo di potenziare la qualità del servizio e quindi del pasto è raggiungibile se tra essi c'è interazione e cooperazione.

Il processo di produzione di un pasto gradevole e sicuro richiede un'attenta programmazione delle attività a partire da un'accurata selezione dei fornitori.

Le imprese fornitrici del servizio sono infatti scelte mediante una gara ad evidenza pubblica, utilizzando un efficace strumento attuativo: il capitolato speciale d'oneri, nel quale sono definiti standard qualitativi e quantitativi, vincoli e protocolli inerenti la gestione e l'organizzazione del servizio, per ridurre i margini di errore.

Ad esempio, il capitolato d'appalto stabilisce con precisione:

- caratteristiche qualitative per ogni fornitura delle materie prime, per ogni tipo merceologico di prodotti considerati oggetto di fornitura (detersivi o altro) e le specifiche tecniche (tipo di materia prima, pezzature delle confezioni, ecc.), secondo i requisiti di legge
- tecnologie di produzione;
- procedure di conservazione, di trasporto e distribuzione.

Ad ulteriore garanzia della qualità e della regolarità del servizio sono previste penalità economiche in caso di difformità rispetto al capitolato riscontrate mediante i sistemi di controllo specificati nell'apposita sezione.

La scelta delle Aziende che forniscono il servizio

La gara per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica è effettuata sulla base dell'offerta economicamente più vantaggiosa.

E' valutato il ribasso offerto ma soprattutto è tenuto in considerazione il progetto presentato.

Le indicazioni rispetto al progetto sono elencate dall'amministrazione e riguardano temi quali:

- l'organizzazione del servizio
- il personale impiegato
- i prodotti utilizzati
- le soluzioni migliorative
- la riduzione degli impatti ambientali
- la formazione e l'informazione relativamente all'educazione alimentare
- il recupero degli avanzi.

L'ULTIMA GARA E' STATA EFFETTUATA NEL 2023, PER IL PERIODO: ANNI SCOLASTICI 2023/24- 2024/25-2025/26

17 CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

L'appalto è aggiudicato in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo
, ai sensi dell'articolo 95, comma 3 e art.144 comma 1 del Codice. La valutazione dell'offerta tecnica e dell'offerta economica è effettuata in base ai seguenti punteggi.

	PUNTEGGIO MASSIMO
Offerta tecnica	80 PUNTI
Offerta economica	20 PUNTI
TOTALE	100

DOVE E DA CHI VIENE EFFETTUATO IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

Le scuole cittadine (asili nido, scuole dell'infanzia comunali e statali e scuole primarie) sono state raggruppate in cinque lotti, su base territoriale.

Ad ogni lotto corrisponde un'azienda affidataria del servizio:

LOTTO SUD	EURORISTORAZIONE
LOTTO NORD	CIR FOOD
LOTTO OVEST	CIR FOOD
LOTTO EST	SARCA
LOTTO CENTRO	VIVENDA

7500 PASTI TOTALI




Qualità degli alimenti

Il pasto di buona qualità deve essere:

- sicuro dal punto di vista igienico-sanitario, anche per quanto riguarda le tecniche di produzione
- equilibrato dal punto di vista nutrizionale
- composto da materie prime di qualità
 - gamma di prodotti biologici
 - gamma di prodotti DOP
 - gamma di prodotti a km 0
 - prodotti convenzionali che rispondono a criteri qualitativi specifici (carne mai surgelata, nessun prodotto ricostituito, prodotti senza glutammato, prosciutto cotto senza caseinati e glutine, ecc.)
 - assenza di prodotti OGM.

La scelta di mantenere determinati alimenti è anche dettata da un costante **rilevamento del gradimento** delle varie preparazioni proposte. Il gradimento infatti è uno dei fattori considerati al momento della stesura dei menù.



DOVE VENGONO PRODOTTI I PASTI DELLE MENSE SCOLASTICHE



- nei centri di cottura gestiti dalle ditte di ristorazione affidatarie del servizio in tutte le altre scuole.

In questo caso, si parla di pasto trasportato in **legame caldo/freddo**: le pietanze sono preparate dai cuochi della cucina centralizzata ogni mattina (in orari che variano sulla base dell'orario previsto per la consumazione del pasto nelle scuole) e immediatamente confezionati in contenitori termici. I contenitori sono poi trasportati, nel minor tempo possibile, nelle singole scuole, dove sono presenti carrelli termici che mantengono la temperatura dei pasti trasportati che vengono successivamente distribuiti a cura del personale addetto, comunale o dipendente dalle ditte appaltatrici.



MENU' E TABELLE DIETETICHE PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA

Premessa

I menù scolastici per il Comune di Brescia sono predisposti da dietiste dipendenti da azienda professionale debitamente incaricata.

Nella stesura dei menù i principali elementi presi in considerazione sono:

- le "Linee guida per l'educazione alimentare del Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca"
- le "Linee Guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica"
- le "Linee guida per la ristorazione collettiva del Comune di Brescia"
- i LARN (Livelli di Assunzione Raccomandati di Energia e Nutrienti per la Popolazione Italiana)
- le esperienze maturate dal Comune di Brescia nel campo della ristorazione.

Esistono alcune variabili determinanti che influenzano la stesura dei menù:

- difficoltà derivanti dal sistema di trasporto dei pasti
- numero elevato dei pasti
- gradibilità da parte dell'utenza, in particolare rispetto alla difficoltà a far accettare ai bambini determinati alimenti
- abitudini alimentari non sempre nutrizionalmente corrette nei restanti pasti della giornata.



Composizione del pasto

Un “pasto tipo” è composto da:

- un primo piatto
- un secondo piatto
- un contorno
- pane bianco o integrale
- frutta fresca di stagione o yogurt o, periodicamente, un dolce.

In caso di gita scolastica ai bambini è fornito un cestino picnic

Articolazione dei menù:

- **MENU' AUTUNNO INVERNO**
- **MENU' PRIMAVERA ESTATE**

Preparazioni diverse ogni giorno della settimana articolate su 4 settimane.



Alternative al menù

E' prevista la possibilità di richiedere un'alternativa al secondo piatto del giorno, diversa ogni giorno della settimana ed indicata nei menù.

E' comunque importante che il bambino usufruisca con moderazione dell'alternativa, preferendo un'alimentazione più varia ed equilibrata.

L'alternativa può essere richiesta alla ditta fornitrice dei pasti la mattina stessa tramite l'ordine effettuato dalla scuola.


Dieta leggera

In caso di indisposizione o malessere temporaneo del bambino è offerta, su richiesta, la possibilità di avere una dieta leggera che prevede:

- pasta o riso in bianco
- carne o pesce al vapore o ai ferri
- carote o patate al vapore
- mela.

La dieta leggera non necessita di certificato medico e può essere richiesta per una durata massima di tre giorni.

Nel caso in cui vi fosse la necessità di proseguirla per più giorni, diventa necessaria la presentazione di certificato medico.



Dieta speciale

Per motivi di salute o in caso di patologie particolari, su presentazione di certificato medico (pediatra o medico specialista), è garantita l'erogazione di una dieta speciale personalizzata redatta a cura dello staff di consulenza dietetica della ditta, la cui preparazione avviene nella cucina della scuola o nel centro cottura con supervisione di una dietista in area appositamente dedicata.

La richiesta di dieta speciale deve essere inoltrata all'atto dell'iscrizione, o nel corso dell'anno scolastico, all'Ufficio Ristorazione scolastica e sociale.

Dieta per motivi etico religiosi

Le diete adeguate alla maggior parte di esigenze di tipo etico-religioso sono garantite mediante la scelta dell'alternativa del giorno.

Non è pertanto necessario alcun tipo di certificato o di richiesta, semplicemente negli ordinativi giornalieri deve essere ordinata l'alternativa.

Dieta "no carne-no pesce" e dieta "no proteine animali"

Sono inoltre previsti due menù "no carne – no pesce" e "no proteine animali" che permettono il rispetto di scelte etiche particolari.

La richiesta di tale dieta deve essere effettuata da un genitore presentando autodichiarazione all'Ufficio Ristorazione scolastica e sociale all'inizio dell'anno scolastico o in corso d'anno.

Per gli utenti degli asili nido è necessario corredare la richiesta con certificato medico.

FATTORI CONDIZIONANTI L'OBIETTIVO

L'obiettivo principale è **GARANTIRE IL MIGLIOR PASTO AL MAGGIOR NUMERO DI UTENTI**

Alcuni tra i principali fattori da tenere in conto:

- **LA SALUBRITA'** *in ogni punto del processo, dall'arrivo delle materie prime fino al pasto distribuito a scuola*
- **LA QUALITA'** *delle materie prime*
- **LA QUANTITA'** *cioè il numero dei pasti prodotti quotidianamente*

LIMITI & OSSERVAZIONI:

LA QUALITA' percepita del pasto finale può essere influenzata da:

- **TRASPORTO** → spesso può influenzare la *croccantezza* di un alimento cotto in forno per la presenza del vapore. Il contenitore termico garantisce però la temperatura del pasto e quindi la sua salubrità.
- **NUMERO DEI PASTI** → alcuni prodotti non possono essere proposti con un numero così elevato di utenti (es. alcuni formati di pasta, pesce azzurro in filetti, altre tipologie di pesce oltre a quelle solitamente proposte,)
- **ALCUNE TIPOLOGIE DI PREPARAZIONE/ TIPOLOGIE DI PRODOTTI** (pesce azzurro per presenza di lisce...)

LIMITI & OSSERVAZIONI:

L'impegno del Comune di Brescia è quello di un progressivo avvicinamento alle Linee Guida come per esempio:

- INSERIMENTO DI LEGUMI

- INSERIMENTO DI PRODOTTI INTEGRALI / CEREALI

È chiaro però che è necessaria una grande interazione tra **Comune, Scuola e Famiglie** per riuscire a far avvicinare i piccoli Utenti a queste tipologie di prodotti che per la maggior parte dei casi risultano poco graditi.

Il nostro impegno quotidiano è di monitorare il loro consumo, cercando in ogni revisione di menù di proporre nuove ricette per cercare di migliorarne la gradibilità (ad esempio sformati, polpette, hamburger, salse per i primi piatti).

NUMERO PASTI

LINEE GUIDA

GRADIBILITA'

***STESURA DEI MENU'
ANNUALI***

IL MENU

Prevede **prodotti biologici** offerti da ogni ditta, come:

- CEREALI (pasta, riso, farro, orzo, farina di mais, pane, crostini)
- LATTE e DERIVATI (burro, formaggi, latte)
- UOVO PASTORIZZATO
- CARNE (pollo, tacchino, vitello, manzo, lonza)
- FRUTTA di stagione
- VERDURA di stagione

IL CONTROLLO NELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA



I REFETTORI SCOLASTICI

1. REFETTORIO o mensa dove vengono scodellati, serviti e consumati i pasti
2. CUCINE dove sono assemblati e conditi i pasti

In alcuni asili nido e scuole dell'infanzia il pasto viene consumato in sezione.

IL PERSONALE ADDETTO ALLA SOMMINISTRAZIONE

- **PERSONALE DELLE DITTE** che forniscono i pasti nelle scuole dell'infanzia Statali e nelle scuole Primarie
- **PERSONALE DIPENDENTE DELLE COOPERATIVE A CUI E' APPALTATO IL SERVIZIO DI AUSILIARIATO** negli Asili Nido e nelle scuole dell'infanzia Comunali

NB. Tutto il personale è in possesso dei requisiti necessari per operare in questo ambito e viene costantemente formato

LE STOVIGLIE

Vengono utilizzati piatti in ceramica, bicchieri in vetro e posate in acciaio.

Viene autorizzato l'utilizzo di materiale a perdere solo in situazioni eccezionali.

IL CONTROLLO DI QUALITA'

Sono controlli aggiuntivi al **PIANO DI AUTOCONTROLLO** (Manuale di controllo per l'igiene)

CONTROLLO INTERNO

- **DIETISTA** (controlli giornalieri)
- **TECNOLOGO ALIMENTARE** (circa n.3 volte alla settimana)

Dove?

- **CENTRI DI COTTURA:** n.2/3 visite settimanali per ogni centro
- **REFETTORI SCOLASTICI:** n.8 controlli annui presso ogni plesso scolastico

NB. I controlli vengono effettuati senza preavviso

CONTROLLO INTERNO NELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA

- **PRESSO IL CENTRO DI COTTURA:**
rilevamento temperature, grammature, tempistiche di produzione, caratteristiche organolettiche del pasto, osservanza norme da capitolato, controllo materie prime e delle procedure di preparazione e confezionamento delle diete speciali
- **PRESSO I REFETTORI SCOLASTICI:**
rilevamento temperature, grammature, tempistiche, caratteristiche organolettiche del pasto, controllo delle diete speciali, osservanza norme da capitolato, modalità e tempistiche di distribuzione, gradibilità degli Utenti



Temperatura °C

Effetti sui Microrganismi



IL CONTROLLO DI QUALITÀ

CONTROLLO ESTERNO

Il servizio è soggetto a verifica da parte di enti preposti per legge (es. ATS)

CONTROLLO DA PARTE DEI RAPPRESENTANTI DEGLI UTENTI

Il ruolo di questo gruppo è **monitorare** e **valutare la qualità** del servizio erogato in modo da poter contribuire al miglioramento del servizio stesso e delle relazioni con l'utenza.

È importante tenere sempre presente i tre aspetti che possono influenzare la qualità del pasto:

- **TRASPORTO (differenza notevole da un pasto prodotto in loco)**
- **NUMERO DEI PASTI PRODOTTI**
- **TIPOLOGIE DI PREPARAZIONE/PRODOTTI**
- **SAPIDITÀ' CALIBRATA TENENDO CONTRO DELL'UTENZA A CUI E' DESTINATA**

IL CONTROLLO DI QUALITA'

CONTROLLO DA PARTE DEI RAPPRESENTANTI DEGLI UTENTI

Gruppo di genitori/insegnanti autorizzato da ogni **Dirigenza Scolastica** → i nominativi devono essere comunicati **OGNI ANNO** al Comune- Servizio Diritto allo Studio

Possono procedere al controllo del servizio esclusivamente presso i locali adibiti al consumo dei pasti (**refettori**) andando a valutare:

- **QUALITA' E QUANTITA' DEL CIBO**
- **MODALITA' DEL SERVIZIO**
- **MANCATO RISPETTO DEL MENU'**
- **PULIZIA DEGLI AMBIENTI**

La visita può essere effettuata senza preavviso e può essere svolta da una persona alla volta.

Il pasto verrà assaggiato solo alla **fine della distribuzione**. È vietato intervenire direttamente sul personale che opera in cucina o per la distribuzione.

Si ricorda inoltre che come da regola generale, nelle mense scolastiche non si devono né introdurre cibi dell'esterno né asportarne.

PRIMI PIATTI

*La preparazione dei primi piatti deve avvenire in modo **ESPRESSO**, non sono ammessi riutilizzi, cotture anticipate o rinvenimenti a seguito di abbattimenti.*

*La preparazione dei primi piatti rispetta delle **tempistiche differenti** per nidi, infanzie, primarie (compresi **PRIMI E SECONDI TURNI**).*

I sughi sono veicolati a parte e pasta o riso vengono conditi direttamente nelle cucine dei refettori, onde evitare che si asciughino eccessivamente.

Viene sempre veicolata acqua di cottura o brodo vegetale per stemprare i prodotti (non viene utilizzato glutammato per la preparazione del brodo).

*I sughi sono prodotti **senza** l'utilizzo di **salse pronte**; è concesso l'uso di pomodori pelati biologici italiani. Il pesto è prodotto in loco partendo dagli ingredienti singoli frullati a formare la salsa.*

PRIMI PIATTI

*Non è ammesso l'uso di **GLUTAMMATO**, **FECOLA** per addensare o di insaporitori artificiali.*

*Pasta, riso, farro, orzo sono **biologici**.*

I passati di verdura sono prodotti la mattina stessa del consumo, è concessa la pelatura delle patate e la spuntatura degli apici delle carote il giorno antecedente dopo le ore 12.

*Tutta la verdura utilizzata è fresca e **NON SURGELATA**, di categoria I.*

In base all'offerta di ogni ditta la verdura può essere biologica / locale / a km 0/ convenzionale con categoria merceologica I.

Il Grana Padano o Parmigiano viene grattugiato ogni mattina in cucina e veicolato separatamente a scuola.

SECONDI PIATTI

Tutti i secondi piatti sono prodotti in giornata. Le uniche eccezioni riguardano arrosti, manzo all'olio e lasagne che necessitano di cottura il giorno antecedente il consumo, dopo le ore 12, e il successivo stazionamento in abbattitore.

*Tutta la **carne** utilizzata viene preparata il giorno stesso del consumo, sono ammessi solo prodotti freschi e **NON SURGELATI**.*

*Il pesce proviene da pesca MSC, con zone FAO controllate. Il pesce è surgelato e non sono ammessi prodotti precompattati o parzialmente preparati. **Non contiene additivi né sale** ma solo pesce + acqua (detta poi “glassatura” che deve essere limitata entro certi parametri).*

Il pane per le panature è pangrattato fresco, generalmente biologico, senza grassi e senza conservanti.

L'uovo utilizzato è pastorizzato e biologico.

SECONDI PIATTI

Per hamburger e polpette non sono ammessi prodotti pre confezionati.

*La macinatura di carne o legumi per gli impasti deve avvenire la **mattina stessa del consumo**.*

Per amalgamare gli impasti sono concesse solo patate o pangrattato senza grassi aggiunti.

Le alternative al secondo piatto del giorno sono prodotte il giorno stesso del consumo, quando i numeri delle prenotazioni definitive arrivano in cucina (dopo le ore 9).

È severamente vietato il recupero di quanto prodotto in giornata per l'uso nei giorni successivi.

In caso di mancata reperibilità di un prodotto si concorda con gli uffici dell'amministrazione comunale un cambio prodotto, con conseguente variazione economica.

CONTORNI

Tutti i contorni sono prodotti da materia prima fresca, categoria I.

Le uniche eccezioni sono rappresentate da fagiolini (gelo ma biologici), spinaci o erbe (gelo ma biologici).

Solo in rare occasioni, e solo per motivi di mancata reperibilità del prodotto, l'azienda può fare richiesta di utilizzare prodotto gelo.

Il purè è prodotto utilizzando patate fresche, latte biologico, burro, e Grana Padano D.O.P.

I legumi utilizzati sono secchi e biologici.

*La pulizia e il lavaggio delle verdure avviene la mattina stessa del consumo con disinfettante per alimenti, in più riprese **onde evitare il più possibile la presenza di infestanti.***

PANE, FRUTTA E DOLCI

*Il **pane** è fresco; viene consegnato presso le cucine giornalmente. Il pane non contiene grassi (né olio né strutto sono ammessi).*

*I **dolci** sono prodotti in cucina nel pomeriggio antecedente il consumo, non è ammesso l'uso di grassi vegetali o idrogenati ma viene utilizzato solo burro.*

*La **frutta** segue il calendario della stagionalità. La categoria ammessa è unicamente la categoria I.*

*Le ditte devono inviare **settimanalmente la rotazione della frutta**, onde evitare il più possibile ripetizioni. Mela e banana sono i frutti “fissi” presenti durante tutto l'arco dell'anno.*

La tipologia di frutta può subire variazioni qualora il maltempo o il fornitore non ne garantiscano la qualità.

La frutta può essere prelevata dalla mensa se non consumata e portata a casa o utilizzata come merenda.

MODALITA' DI PREPARAZIONE

- ***COTTURE AL FORNO*** anche per i prodotti impanati (*le frittiture sono vietate!!*)
- ***PREFERENZA DI COTTURE AL VAPORE*** per le diete leggere
- ***COTTURE SEMPLICI MA PERSONALIZZATE PER TIPOLOGIA DI RICETTA***, che vadano quindi a rispettare la natura della materia prima:
 - sugo a base di pomodoro con cottura prolungata e aggiunta di carote per eliminarne l'acidità;
 - sughi a base di latte (sugo di formaggio, sugo allo zafferano) cotture a temperatura controllata e ravvicinata nel tempo;
 - controllo percentuale di vapore dei forni in base ai prodotti (gratinati, con salse, pizza..).

LE PORZIONI

Porzioni con grammature stimate secondo i **LARN** e **Le Linee Guida per la Ristorazione Scolastica**.

- *LARN è un acronimo, che significa: “Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la popolazione italiana”, sono raccomandazioni elaborate da circa cento esperti italiani coordinati da una commissione composta da rappresentanti della SINU (Società Italiana di Nutrizione Umana) e dell’INRAN (Istituto di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione).*

Le grammature vengono **verificate** sia a crudo che a cotto, sia presso le cucine che presso i refettori delle scuole, per cercare di monitorare al meglio quanto viene distribuito.

LA RISTORAZIONE SCOLASTICA



7.700.000 euro

• più indotto all'anno per la fornitura del servizio

COSTO ANNUO

APPALTO CIRCA 8.600.000/ANNO

CONSIDERANDO ANCHE L'INDOTTO 10.000.000/ANNO SENZA NIDI

GRAZIE PER L'ATTENZIONE!



Dietista Belleri Simona

e

Monica Terlenghi

Responsabile Servizio Diritto allo Studio