

Documenti di riferimento per il controllo sul servizio Mense

(da raccogliere in apposita sezione del sito della Commissione Mensa)

MENU'

Sono previsti due gruppi di menù, uno per ogni periodo stagionale:

- **Menu "Primavera Estate":** da metà aprile al 30 giugno e dal 1 settembre al 31 ottobre;
- **Menu "Autunno Inverno"** dal 2 novembre a metà aprile.

Naturalmente la suddetta decorrenza è indicativa: il passaggio da un menù all'altro potrebbe essere anticipato o posticipato di qualche giorno in base all'andamento climatico, come indicato dalla tabella dietetica della Asur.

Ai link indicati sono disponibili i menu, suddivisi per settimane del mese, negli asili nido e nelle scuole d'infanzia e primarie.

http://www.comune.jesi.an.it/opencms/multimedia/jesiit/documents/1410764773550_Estate2014-2015.pdf

http://www.comune.jesi.an.it/opencms/multimedia/jesiit/documents/1410764758358_Inverno2014-2015.pdf

CAPITOLATO TECNICO

http://www.comune.jesi.an.it/opencms/multimedia/jesiit/documents/1366731040303_CapitolatoCompleto_mense.pdf

All'interno di tale documento è possibile trovare svariato materiale utile per i controlli, incluse le tabelle dietetiche dell'ASUR, ecc.

Si richiama l'attenzione agli artt seguenti, di cui si riportano alcuni stralci:

ART. 6 – PREPARAZIONE DEI PASTI E FORNITURA MATERIE PRIME

(.....) Dovranno essere utilizzati prodotti regionali e comunque a “filiera corta”. Dovranno essere privilegiati i prodotti con marchio QM (Qualità Marche) che rispondono ai seguenti requisiti fondamentali:

- No OGM;
- Qualità Superiore;
- Sicurezza alimentare;
- Rispetto dell'ambiente;
- Benessere degli animali;
- Trasparenza a tutti i livelli

Dovranno essere utilizzate le seguenti materie prime provenienti da agricoltura biologica ai sensi del regolamento C.E. 2092/91 e successive modifiche e integrazioni:

- verdura surgelata biologica;
- legumi secchi biologici;
- pomodori (passata, pelati, polpa) biologici
- formaggi teneri biologici;
- farina biologica;
- uova e ovoprodotti biologici;
- frutta fresca biologica;
- fette biscottate e biscotti biologici;
- confettura biologica;
- Parmigiano Reggiano 24 mesi;
- Carni per almeno il 60% di tipo biologico (.....)

ART. 7 – ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

(.....) Si provvederà a comunicare quotidianamente, entro le ore 9,30, i pasti necessari per la giornata, indicando: - il numero dei pasti per i bambini – il numero dei pasti per gli adulti – le eventuali diete speciali.(.....)

-----In questo art. sono riportate anche le tabelle con le varie scuole, gli orari previsti per il pranzo anche laddove ci fosse il doppio turno: la qualità dei pasti forniti dev'essere analoga al primo come al secondo turno!!-----

ART. 8 – DIETE SPECIALI

La Ditta Aggiudicataria, inoltre, dovrà fornire sia per la refezione scolastica che per la residenza protetta/casa di riposo:
- “diete speciali” personalizzate per particolari situazioni cliniche (utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie alimentari), previa richiesta scritta della società Jesiservizi corredata, nel caso delle mense scolastiche, da certificato medico e da autorizzazione dell'Azienda Sanitaria;
- “diete speciali” per esigenze religiose previa richiesta scritta della società Jesiservizi corredata da specifica richiesta da parte dell'utenza.

ART. 9 – TRASPORTO DERRATE E PASTI

Il trasporto delle derrate dovrà avvenire con veicoli idonei e nel rispetto delle condizioni di temperatura previste dalla vigente normativa. Le confezioni dovranno essere integre, chiuse e sigillate alla produzione, con indicazione del termine di conservazione. (.....) Le attrezzature devono consentire il rispetto delle condizioni di temperatura previste dalla vigente normativa, in particolare le vivande confezionate con il sistema della multirazione devono essere immesse in contenitori termici del tipo conforme alle norme igieniche vigenti e 13con caratteristiche tecniche che assicurano una perfetta conservazione degli alimenti, evitando il decadimento termico del pasto trasportato, sia nel regime caldo che freddo. (.....)

ART. 10 – LOCALI ED ATTREZZATURE

(.....)Il personale della Ditta deve provvedere all'apparecchiatura dei tavoli delle scuole primarie e dell'infanzia con stoviglie e posate in dotazione delle scuole e con proprie tovaglie e tovaglioli di carta o tessuto come sopra indicato. (.....)Il lavaggio delle stoviglie e delle posate va effettuato con attrezzature idonee sia nei refettori che presso il centro di cottura della Residenza protetta Casa di Riposo. Ai sensi della L.R. 28/1999 è fatto divieto di utilizzare contenitori e stoviglie monouso ad eccezione di quelle in materia biodegradabile avviabile al compostaggio. (.....)L'ingresso alle cucine e dispense è rigorosamente vietato ai non addetti al servizio, fatto salvo quanto previsto dai successivi artt. da 13 a 20.

ART. 14 – ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO

Le attività di vigilanza, controllo e verifica saranno eseguite sia a cura del personale dipendente o di appositi incaricati e/o collaboratori di Jesiservizi ovvero del Comune di Jesi e dell'ASP9, sia mediante i preposti organi dell'Azienda Sanitaria competente per territorio, il tutto congiuntamente e disgiuntamente, allo scopo di accertare l'osservanza di quanto previsto nel presente capitolato e dalla legislazione in materia.

Gli organismi preposti al controllo sono:

- a) Jesiservizi, il Comune di Jesi e l'ASP9 nonché i tecnici da questi autorizzati e segnalati alla ditta Aggiudicataria;
- b) Organi di vigilanza e ispezione dell'Azienda Sanitaria per tutti gli aspetti di sua competenza;
- c) Organi di vigilanza e ispezione dei NAS;
- d) **Commissione Mensa**, con compiti stabiliti al successivo articolo;
- e) Comitato Parenti degli ospiti della Residenza protetta Casa di Riposo.

La ditta Aggiudicataria dovrà mettere a disposizione degli organismi sopra citati l'eventuale abbigliamento monouso, per l'accesso alle strutture nelle quali viene effettuata l'attività inerente al servizio oggetto dell'appalto.

E' preciso obbligo della ditta Aggiudicataria intervenire alle riunioni della Commissione Mensa e del Comitato Parenti per fornire indicazioni e chiarimenti sullo svolgimento del servizio oggetto dell'appalto.

ART. 15 – COMMISSIONE MENSA E COMITATO PARENTI

La Commissione Mensa e il Comitato Parenti possono procedere a rilevare:

- mancato rispetto del menù;
- controllo della corrispondenza delle derrate a quanto indicato dal contratto;
- temperature di stoccaggio delle derrate;
- difetto di grammatura da farsi almeno su dieci campioni;
- modalità di stoccaggio delle derrate;
- date di scadenza dei prodotti;
- controllo a vista delle derrate;
- pulizia degli ambienti;
- rilevazione del gradimento o percentuale di scarto.

La Commissione Mensa e il Comitato Parenti potranno proporre a Jesiservizi modifiche:

- al servizio mensa in genere, anche concordando dette modifiche con la ditta Aggiudicataria;
- ai menù, previo parere favorevole dell'Azienda Sanitaria competente per territorio.

I componenti la Commissione Mensa e il Comitato Parenti, in forma collettiva o individuale su delega, previa comunicazione telefonica alla direzione scolastica di competenza (per le scuole statali), al comune (per gli asili nido) e all'Asp (per la casa di riposo), potranno compiere sopralluoghi nei luoghi di produzione e di refezione al fine di effettuare i controlli sopra specificati. I nominativi delle persone autorizzate ad effettuare i controlli verranno preventivamente comunicati alla Ditta Aggiudicataria da parte della Società Jesiservizi. Le persone designate agiranno sulla base di un protocollo concordato con Jesiservizi e l'Asp. Nel corso di tali ispezioni, i componenti della Commissione Mensa e/o del Comitato Parenti potranno effettuare degli assaggi di piccole porzioni del pasto. Di ogni ispezione effettuata dovrà essere redatto apposito resoconto utilizzando le schede di cui all'allegato g) da inviare a Jesiservizi, al Comune e all'ASP9, quest'ultima limitatamente a quelli relativi alla residenza protetta/casa di riposo. Copia dello stesso resoconto dovrà essere conservata negli atti della Commissione Mensa o del Comitato Parenti.

ART. 17 – CONTROLLO TECNICO-ISPETTIVO

(.....)In tale tipo di controllo rientra anche il sopralluogo presso le cucine utilizzate, sopralluogo che la ditta Aggiudicataria dovrà consentire, senza riserva alcuna, anche ai rappresentanti dei genitori della Commissione Mensa e dei rappresentanti del Comitato Parenti.

ART. 20 – CONTROLLO SULL'ANDAMENTO COMPLESSIVO DEL SERVIZIO

Viene svolto da parte dei componenti della Commissione Mensa/ Comitato Parenti e presso ogni singola struttura servita, ivi comprese le strutture adibite a cucina e quelle accessorie; i rappresentanti della Commissione Mensa/ Comitato Parenti potranno effettuare verifiche sulla conformità dei pasti al menù e su elementi quali aspetto, temperature, gusto, servizio ed altri, sul rispetto del capitolato ed, in generale sull'andamento complessivo del servizio oggetto dell'appalto. (.....)

ALLEGATO G DEL CAPITOLATO: SCHEDE DI RILEVAZIONE DATI

Alle pag. 228 -247 del Capitolato Tecnico sono riportate le schede utili al fine della rilevazione dei dati di controllo previsti (estrapolato: allegato G.pdf). Dalla versione .pdf abbiamo ricavato la versione in foglio dati Excel (*Modulo_Controlli_Refettori.xlsx*), utile ad archiviare i dati rilevati e formare, a consuntivo, le statistiche dei controlli effettuati. Per la cucina e magazzino abbiamo predisposto un file con le varie indicazioni (*Modulo_Controlli_Cucina-Magazzino.xlsx*).

REGOLAMENTO COMMISSIONE MENSA

L'art.14 del capitolato suddetto prevede l'esistenza della "Commissione Mensa", un organismo di controllo la cui composizione e regolamento sono state definite in accordo con JesiServizi Srl
A questo link la versione pubblicata:

http://www.comune.jesi.an.it/opencms/multimedia/jesiit/documents/1386154296696_RegolamentoCommissioneMensa.pdf

SITO WEB

La Commissione Mensa è reperibile sul WEB all'indirizzo <http://jesimangia.blogspot.it>. Grazie al contributo di genitori disponibili, su tale sito vengono pubblicate le notizie e gli aggiornamenti disponibili, nonché la documentazione di supporto alle ispezioni. SEMPRE CERCASI genitori disposti a mantenere il sito.