



Pietrasanta Sviluppo S.p.A.



SCHEDA TECNICA MENSA PIETRASANTA

La Pietrasanta Sviluppo Spa, società pubblica, gestisce per conto del Comune di Pietrasanta il servizio di refezione scolastica coordinando l'intera filiera di questo delicato servizio rivolto ai bambini degli asili nido, delle scuole materne ed elementari e degli alunni che frequentano i centri estivi.

Il progetto Qualità prosegue. Filosofia, finalità, obiettivi già raggiunti

Dallo scorso anno, l'Amministrazione Comunale, con la firma di un contratto di servizio, ha affidato alla Pietrasanta Sviluppo Spa la gestione del servizio mensa. Una scelta fondamentale con cui, l'Amministrazione Comunale e la Pietrasanta Sviluppo - già nel corso del primo anno - hanno potuto raggiungere importanti obiettivi quali:

- miglioramento della qualità delle materie prime utilizzate nella preparazione dei pasti ed un'attenzione particolare nell'utilizzo di alimenti biologici e delle forniture locali/toscane;
- miglioramento della qualità dei processi di produzione per piatto, per fasi (produzione e distribuzione), per pasti speciali (diete, ecc.);
- miglioramento delle attrezzature in dotazione ai centri cottura e nei refettori;
- miglioramento della partecipazione di tutti gli attori coinvolti nel processo di cambiamento con un percorso condiviso tra Comune, Pietrasanta Sviluppo, Ausl12, genitori, bambini, insegnanti, fornitori, personale, Commissione mensa;
- garanzia di uno standard di qualità, con certificazioni sugli alimenti (verifiche e controlli sui vari passaggi produttivi)
- conseguimento certificazione ISO 22000:2005 specifica per la sicurezza alimentare

La filosofia che sta alla base del percorso avviato da Comune e Società rappresenta una vera e propria "rivoluzione" dell'attenzione rivolta all'alimentazione, percepita non più come semplice servizio, ma come dimensione culturale che investe il benessere della persona, il suo stile di vita e la salute, in particolar modo dei bambini.

I prodotti e gli ingredienti

Nel "paniere" di quest'anno entrano anche **latte biologico** e **carne di suino biologica**. Tutti i prodotti impiegati sono di ottima qualità e vengono controllati al momento di ingresso e di uscita dai centri cottura. Gli altri prodotti biologici già presenti sono **frutta e verdura** insieme a numerosi altri **alimenti biologici**: cereali, legumi secchi, carne fresca, olio per condire a crudo, yoghurt, pane (panino a porzione). Per gli alimenti dedicati agli asili nido è introdotta la filiera corta. Vengono mantenuti ottimi prodotti Igp come prosciutto di Parma, farro della Garfagnana, olio toscano extra vergine di oliva e Parmigiano Reggiano. Tutti i prodotti hanno tracciabilità sull'origine e sui soggetti coinvolti nella filiera.

I menù: ricette del territorio e piatti appetitosi per i bambini

Rispetto allo scorso anno, i menu invernali ed estivi proposti alle scuole dell'infanzia, alle primarie e secondarie di primo grado e degli asili nido, predisposti con i nutrizionisti Asl, condivisi con il personale dei centri cottura, sono rimasti invariati ad eccezione di alcuni aggiustamenti dovuti al calendario settimanale. Molto graditi i piatti e le ricette legati alle tradizioni gastronomiche locali e toscane. I menu presentano pietanze quali, ad esempio:

matuffi,
pasta e ceci, minestra di farro, passato di lenticchie e di fagioli
tordelli al ragù,

Pietrasanta Sviluppo S.p.a.

Piazza Duomo, 13 - 55045 Pietrasanta LU - C.F. e P.Iva: 02137380461 - Tel. 0584/795564 fax 0584/795599

Iscritta al reg. imprese di Lucca. n° 02137380461 - R.E.A. LU 200195 - Cap.soc. euro 11.622.000,00 i.v.

Sito web: www.pietrasantasviluppo.it - mail: segreteria@pietrasantasviluppo.it

Posta elettronica certificata: pietrasantasviluppo@pec.it



Pietrasanta Sviluppo S.P.A.



ribollita,
pollo alla cacciatora,
brodo di pesce

cui si aggiungono altre ricette molto appetibili per i bambini, non presenti nella precedente gestione: polpette, gnocchi, frittate, risotto al pomodoro, crocchette, lasagne al pesto e di carne.

Le porzioni rispettano le Linee guida della Regione Toscana in materia di refezione scolastica per garantire ai bambini un'alimentazione sana ed equilibrata, dal corretto apporto calorico.

I Centri Cottura

Sono due i centri cottura sul territorio del Comune di Pietrasanta.

Il primo Centro Cottura si trova a Strettoia in via Comunale. E' dotato delle apparecchiature più moderne, è in grado di erogare pasti caldi, cucinati espressi, per qualsiasi tipo di menu.

Dispone di

-celle frigorifere singole per salumi e latticini, carni rosse, carni bianche con percorsi diretti alle zone taglio e preparazione anch'esse dedicate per evitare contaminazioni;

-cella singola refrigerata per frutta e verdure biologiche con accesso diretto a zona riservata per lavaggio, pulitura e taglio;

-stanza di conservazione tuberi (patate, cipolle, aglio) con zona pulizia e preparazione dedicata;

-magazzino per la conservazione degli alimenti secchi (pasta, farina, scatolame);

-magazzino per la conservazione degli alimenti per celiaci, che ricevono il pasto in appositi contenitori in acciaio monoporzione a garanzia della massima protezione e sicurezza;

-cucine riservate alla preparazione di pasti per celiaci e menu speciali (particolari diete, religioni diverse)

-abbattitore temperature;

zona confezionamento cibi.

Lo scorso anno, la Pietrasanta Sviluppo Spa ha investito in nuovi macchinari tra cui una polpettatrice in grado di preparare polpette, appunto e hamburger di carne, pesce, verdura. A questa vanno ad aggiungersi, da quest'anno, **una nuova affettatrice ed un nuovo forno a vapore/convezione.**

Il secondo Centro Cottura si trova presso l'asilo nido Scubidù in via Raffaello Sanzio – frazione Città a Giardino. E' fornito di dispensa per alimenti secchi, stanza frigoriferi con spazi riservati a carne e vegetali, cucina, zona lavapiatti. Qui vengono preparati i pasti per i lattanti e per i bambini di tutti gli asili nido.

I costi

La ditta vincitrice della nuova gara d'appalto, espletata dopo il ritiro della precedente impresa, è risultata la Del Monte Ristorazione Collettiva srl di Lucca (www.delmonteristorazione.it) che rifornirà i centri cottura con le materie prime per tutti i pasti dei bambini. Del Monte porterà al centro di cottura un forno a vapore da 10 teglie e un'affettatrice, per migliorare le capacità produttive. L'importo dell'appalto è di euro 657.500,00 ed ha una durata di 25 mesi.

Con delibera n. 174 del 28/6/2012, il Comune di Pietrasanta ha messo a punto alcune modifiche riguardo alla quota pasto partecipata dalle famiglie che pur garantendo lo stesso risultato in termini di entrate, permetteranno un ricaduta degli aumenti meglio distribuita tra le diverse fasce di reddito al fine di garantire e perseguire fini di equità sociale. Le tariffe sono articolate in 12 fasce di reddito (compresa la soglia di gratuità) a cui verranno applicate aumenti progressivi (aumento medio del 10% delle tariffe massime precedenti).

Pietrasanta Sviluppo S.p.a.

Piazza Duomo, 13 - 55045 Pietrasanta LU - C.F. e P.Iva: 02137380461 - Tel. 0584/795564 fax 0584/795599

Iscritta al reg. imprese di Lucca. n° 02137380461 – R.E.A. LU 200195 - Cap.soc. euro 11.622.000,00 i.v.

Sito web: www.pietrasantasviluppo.it - mail: segreteria@pietrasantasviluppo.it

Posta elettronica certificata: pietrasantasviluppo@pec.it



Pietrasanta Sviluppo S.p.A.



Il trasporto dei cibi

Il servizio trasporto cibi è gestito in maniera diretta dalla Pietrasanta Sviluppo che ha a disposizione personale e mezzi di trasporto propri con i quali garantisce tempi di consegna rapidi e puntuali e possibilità di nuove consegne in tempo reale, se se ne profila la necessità.

Dai due centri cottura, i mezzi raggiungono facilmente e in pochi minuti tutte le scuole servite facendo sì che i piatti arrivino in tavola nel più breve tempo possibile. Partenza alle 11.00 per il primo giro e alle 12.00 per il secondo. Per il trasporto degli alimenti, sono stati acquistati nuovi contenitori facilmente lavabili in materiale rigido e con tappo a tenuta per garantire il mantenimento di una giusta temperatura dei cibi nella fase di consegna. Sono stati acquistati nuovi contenitori termici per il trasporto dei pasti dal Centro cottura dell'asilo nido Scubidu'.

Il personale

Sono 45 i dipendenti della Pietrasanta Sviluppo impegnati in tutte le fasi del servizio. Personale adeguatamente formato con corsi di aggiornamento sulla sicurezza, sull'igiene e sul trattamento degli alimenti.

Lo sporzionamento a scuola e i refettori

Pietrasanta Sviluppo gestisce direttamente i refettori scolastici occupandosi

- della preparazione dei locali
- della loro sanificazione
- controllo di qualità dei cibi (temperatura, quantità, qualità)
- diete particolari (celiaci, religiose, altri motivi) con contenitori ad hoc mono porzione in acciaio per la consegna dei cibi
- sporzionamento in stoviglie di porcellana e non di plastica

Alcuni numeri del servizio

Pasti servizi lo scorso anno: 200.800, circa 1.270 al giorno

Controlli su strutture, alimenti crudi e cotti:

40 analisi chimico/fisiche degli alimenti commissionate e andate a buon fine;

800 i controlli sul fornitore unico delle materie prime, andati tutti a buon fine.

84 sopralluoghi nelle scuole,

3.960 controlli di temperature dei frigoriferi del centro cottura e 5.400 (in regime di autocontrollo) dei refettori.

5.500 pasti personalizzati per intolleranze alimentari o per motivi etico/religiosi: una cifra importante che evidenzia l'attenzione della Pietrasanta Sviluppo verso le esigenze individuali.

50 ore di formazione e aggiornamento (piano di autocontrollo e valutazione rischi) per il personale

Punto Info Mensa

Pietrasanta Sviluppo ha investito anche in informazione e trasparenza per fornire ai genitori notizie, dati, chiarimenti utili sulla mensa e sul suo funzionamento e sulla preparazione dei cibi. Presso il principale centro cottura a Strettoia è operativo un punto informazione dedicato:

Punto Info Mensa

c/o Centro Cottura di Strettoia

Via Comunale n.207 – loc. Strettoia – Pietrasanta

orario di apertura: da lunedì a venerdì dalle 9 alle 11

Tel.0584 799813 - responsabile Paolo Bibolotti

Pietrasanta, 18 settembre 2012

Pietrasanta Sviluppo S.p.a.

Piazza Duomo, 13 - 55045 Pietrasanta LU - C.F. e P.Iva: 02137380461 - Tel. 0584/795564 fax 0584/795599

Iscritta al reg. imprese di Lucca. n° 02137380461 – R.E.A. LU 200195 - Cap.soc. euro 11.622.000,00 i.v.

Sito web: www.pietrasantasviluppo.it - mail: segreteria@pietrasantasviluppo.it

Posta elettronica certificata: pietrasantasviluppo@pec.it