



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

Dal 2011, 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 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, Aus112, genitori, bambini, insegnanti, fornitori, personale, Commissione mensa;
 - garanzia di uno standard di qualità, con certificazioni sugli alimenti (verifiche e controlli sui vari passaggi produttivi)
- conferma del 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" sono ormai stabili molti prodotti biologici, tra cui dallo scorso anno, **latte e carne di suino**. 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 in lista sono **frutta e verdura** insieme a numerosi altri **alimenti**: cereali, legumi secchi, carne fresca, olio per condire a crudo, yoghurt, pane. Per gli alimenti dedicati agli asili nido è introdotta la filiera corta. Citiamo anche ottimi prodotti Igp quali 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 e l'introduzione nel periodo invernale del piatto Petto di tacchino ripieno realizzato dal ristorante La Volpe e l'Uva, vincitore del concorso "Lo Chef preferito dai bambini". 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

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.pietrasantasiluppo.it - mail: segreteria@pietrasantasiluppo.it

Posta elettronica certificata: pietrasantasiluppo@pec.it



Pietrasanta Sviluppo S.p.A.



tordelli al ragù,
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.

Dall'avvio della gestione pubblica, la Pietrasanta Sviluppo Spa ha investito in nuovi macchinari

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). L'importo dello scorso appalto è stato di euro 657.500,00 con una durata di 25 mesi. La società con i tempi tecnici previsti espletterà una nuova gara europea per la fornitura degli alimenti sulla base di un capitolato.

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 Scubidù'.

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 personale

Sono 42 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 serviti nel periodo settembre 2011 – 30 maggio 2014 768.103, circa 1.200 pasti quotidiani

Controlli su strutture, alimenti crudi e cotti:

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

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

264 sopralluoghi nelle scuole,

18.300 controlli di temperature dei frigoriferi del centro cottura

27.720 controlli delle temperature prima di servire i pasti

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

1.660 ore di formazione e aggiornamento (piano di autocontrollo e valutazione rischi, certificazione iso, formazione permanente) per il personale

Customer care e Indagini di gradimento

Indagine/questionario sul gradimento della mensa e sulle abitudini alimentari somministrato ai bambini per comprendere necessità, preferenze, gusti, consuetudini ed apportare cambiamenti e miglioramenti al servizio di refezione scolastica nel corso del 2013

“Dimmi come mangi”: indice di gradimento positivo per la mensa del 77% di gradimento dal campione di bambini (in totale hanno risposto 217 piccoli, pari al 20% degli utenti). Nel dettaglio, il pranzo a scuola non somiglia a quello di casa per il 47%, abbastanza per il 40%, sì per il 13% segno di una cucina attenta alla tradizione e al territorio – per il 74,3% il pasto della mensa è abbastanza assortito ed è buono, appunto, per il 77,7% (risponde sì il 27% e abbastanza il 50,7%).

Investimenti

Circa 50 mila euro per vari interventi, acquisti, imbiancatura refettori

2011: forno a vapore da 10 teglie, nuova affettatrice, due barriere d'aria per le porte delle cucine del centro di Strettoia, imbiancatura dell'intero magazzino merci, etc etc

2012: polpettatrice, dei nuovi contenitori isotermitici e di quelli monoporzione per pasti speciali per il trasporto dei cibi e varie attrezzature per le mense, etc etc

2013: personalizzazione furgoni che trasportano i pasti in modo da veicolare all'esterno i valori aziendali e i punti di forza del servizio, etc etc

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.



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, 10 luglio 2014

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