

Spett.le

Comune di Cadoneghe
Area servizi alla Persona
Piazza Insurrezione, 4
35010 Cadoneghe (PD)

c.a. Dott.ssa Fadia Misri

Torri di Quartesolo, 08.07.2024

Invio a mezzo PEC a: cadoneghe.pd@cert.ip-veneto.net

Oggetto: Relazione secondo quadrimestre

Spett.le Amministrazione,

con riferimento al Capitolato Speciale d'Appalto in essere, siamo con la presente a trasmettere relazione riepilogativa relativa ai seguenti aspetti:

1. Rapporti di prova condotte presso il Centro di Produzione (Rif. Art 47 del CSA);
2. Gradibilità pietanze nel secondo quadrimestre – somministrazione customer (Rif. Art. 48 del CSA);
3. Analisi delle eccedenze non distribuite nel periodo marzo-giugno 2024 (Rif. Art. 48 del CSA);

1. Piano Analisi e Rapporti di prova condotte presso il Centro di Produzione

Al fine di soddisfare quanto richiesto dal Capitolato in essere comunichiamo che la scrivente ha provveduto alla pianificazione di verifiche analitiche come di seguito specificato:

CENTRO COTTURA	TERMINALI
2 materia prima/anno (fitofarmaci)	1 tampone superficiale/anno
2 materia prima/anno (microbiologica)	1 potabilità acqua/anno
2 piatti finiti/semilavorati/anno	
6 tamponi superficiali/anno	

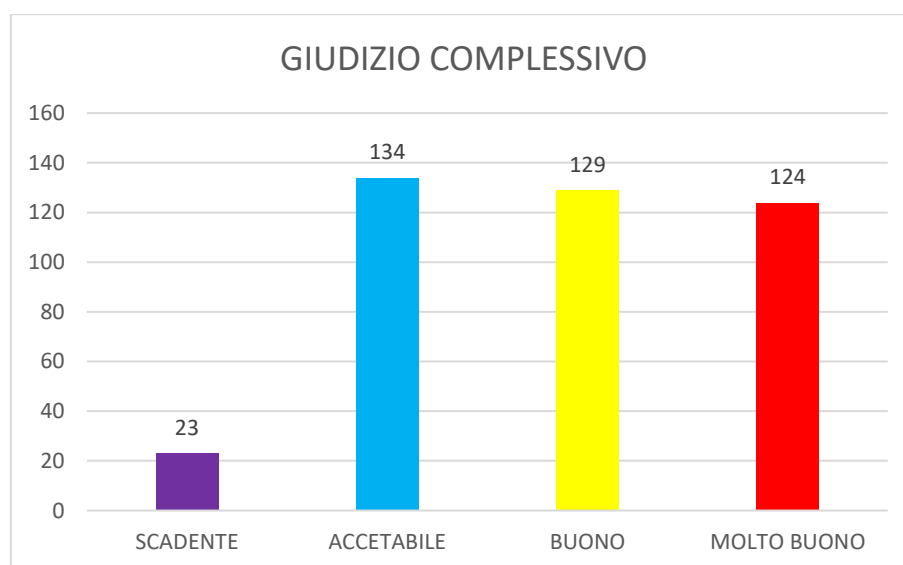
Allegiamo alla presente copia dei Rapporti di prova delle analisi effettuate da marzo ad oggi (**allegato 1**).

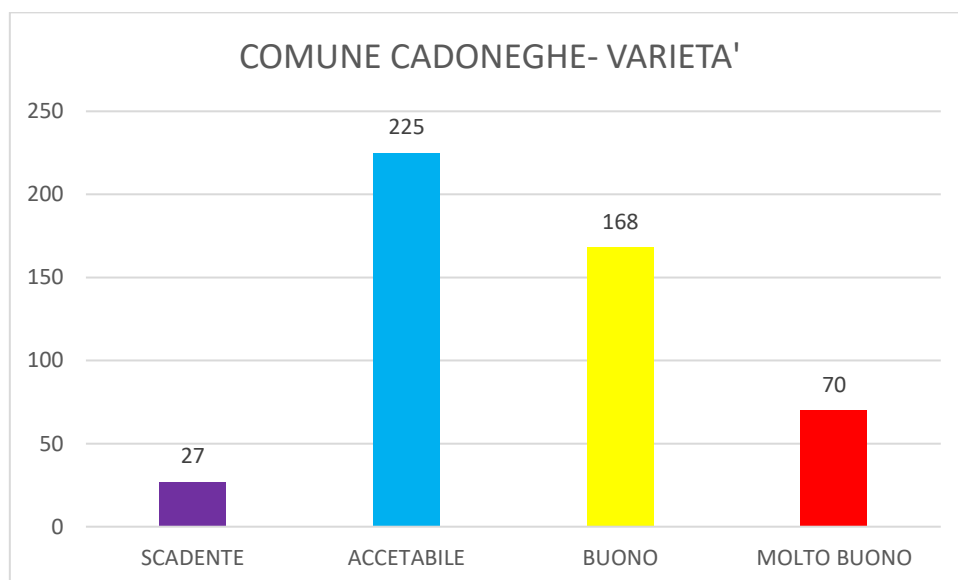
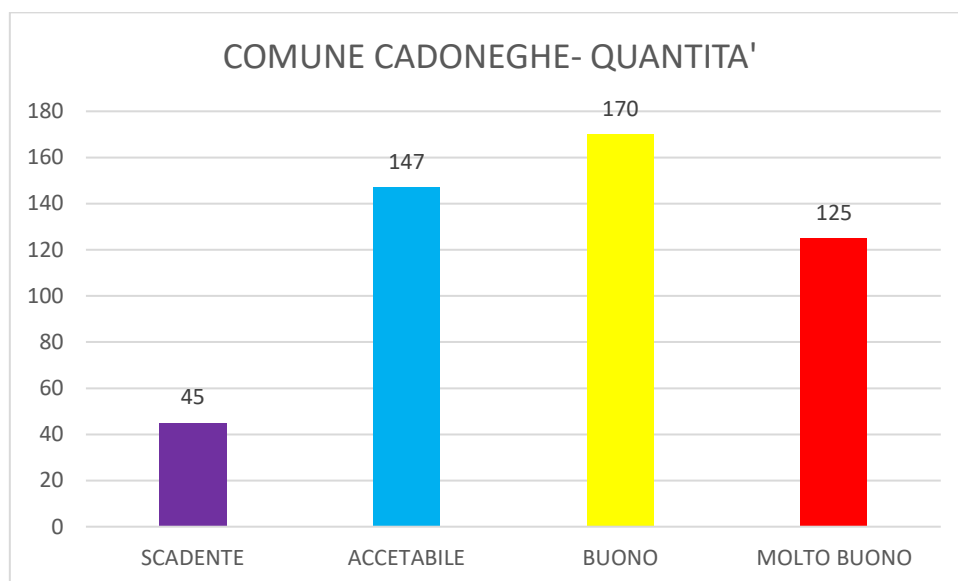
Precisiamo che presso i terminali le analisi sono state effettuate, in tutti i plessi, nel primo quadrimestre.

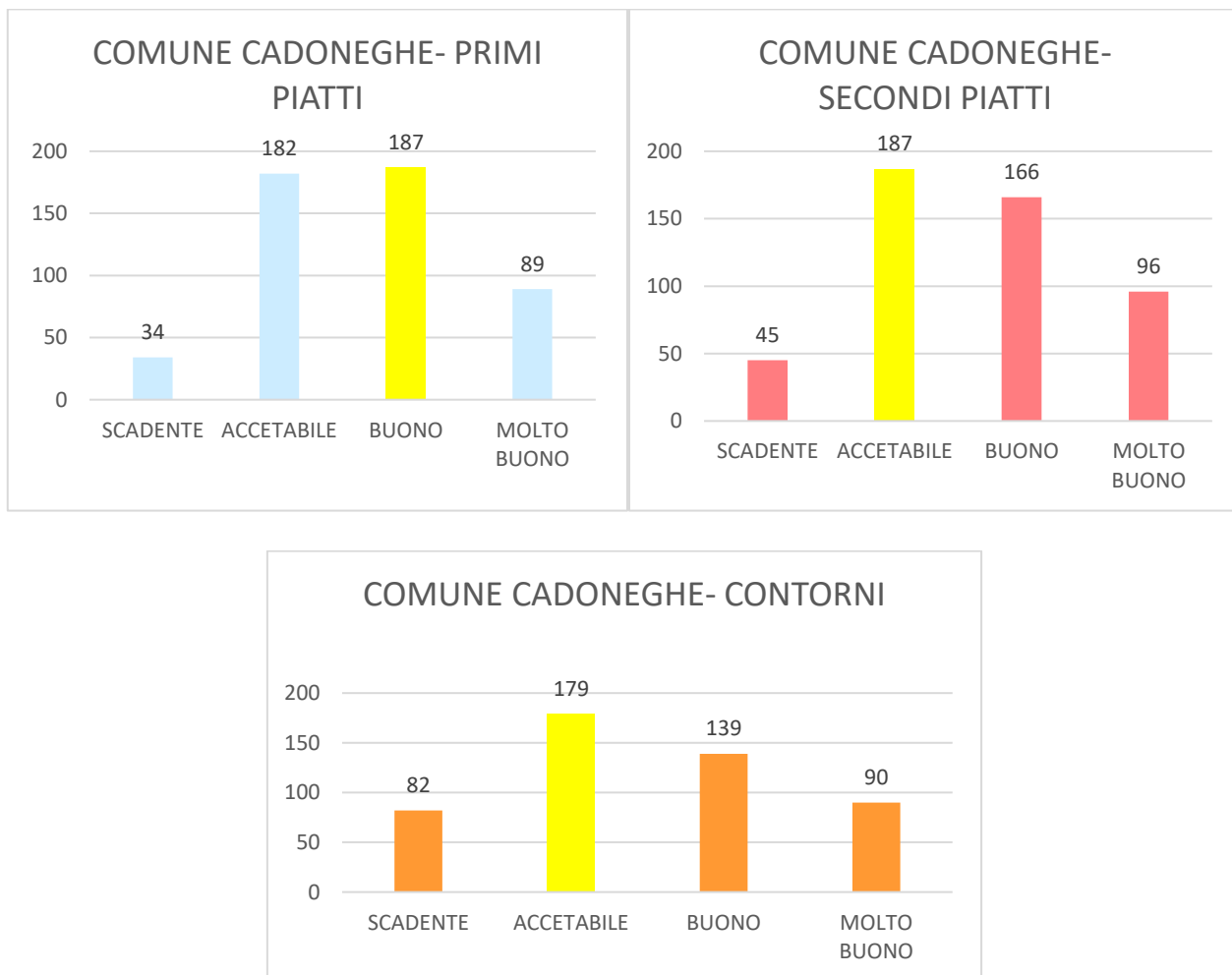
2. Gradibilità pietanze nel secondo quadrimestre (somministrazione customer)

Al fine di strutturare menù e ricette sempre più appetibili per l'utenza si è provveduto a somministrare una customer a bambini/ragazze e insegnanti, rispetto la gradibilità dei menù del secondo quadrimestre.

I risultati ottenuti evidenziano una tendenza positiva verso il servizio svolto e le quantità. In generale confermano i dati raccolti nel primo quadrimestre.







Sulla base dei dati ottenuti possiamo dire che, in generale, il primo piatto viene consumato dalla maggioranza degli alunni. Mentre per il secondo piatto, come già evidenziato in precedenza, risulta poco gradito in presenza di pesce e legumi.

Il contorno a base di verdura sia cotta che cruda di tutte le tipologie viene poco consumato. Pietanze in generale meno gradite bieta, spinaci, fagioli.

Preparazioni a base di patate sono largamente accettate.

Sulla base della nostra esperienza, gli alimenti sopracitati sono i più critici, tuttavia nel rispetto di quanto indicato nelle Linee Guida per la Ristorazione Scolastica, non possiamo escluderli. Al fine di aumentare la gradibilità il ns Ufficio Nutrizione, in collaborazione con Responsabile di Produzione e Capo cuoco, provvederà a controllare ed eventualmente modificare le ricette proposte.

3. Analisi delle eccedenze non distribuite nel secondo quadrimestre

Come previsto dal Capitolato Speciale d'Appalto viene effettuato giornalmente un rilievo del numero di porzioni non distribuito, rimasto sul self service. I risultati ottenuti non si discostano dai valori rilevati nel primo quadrimestre. In particolare, le eccedenze più rilevanti riguardano pietanze a base di pesce/legumi e verdura cotta.

I ns. Uffici hanno attuato una intensa attività di sensibilizzazione del personale, affinché vengano sempre proposte tutte le pietanze. Inoltre, abbiamo riservato particolare attenzione nell'esecuzione dei progetti di educazione alimentare rivolti agli utenti.

Relativamente alla gestione delle eccedenze alimentari, confermiamo il rapporto in essere con le *Acli di Padova* (Progetto RETE-SOLIDA), con recupero delle eccedenze dal Centro di Produzione di Legnaro. Tuttavia, grazie ad una intensa attività di monitoraggio della produzione da parte dei ns Responsabili di Centro, nell'anno scolastico corrente le giacenze di fine produzione si sono ridotte al minimo, garantendo una limitazione del rifiuto.

Nella speranza di aver fornito dati sufficientemente esaurienti e a disposizione in caso di necessità
porgiamo
Cordiali saluti.

EURORISTORAZIONE SRL
Ufficio Qualità
dott.ssa Pescante Erika