

Mense scolastiche, ad Ascoli il maxi-appalto innovativo

Il Comune di Ascoli ha affidato alla società Vivenda spa di Roma il servizio di gestione delle mense scolastiche a basso impatto ambientale.

Un appalto del valore di oltre **5,7 milioni di euro**

Per la prima volta la società che si occuperà del servizio dovrà anche garantire la **ridistribuzione dei pasti non consumati alle persone bisognose** della città

L'appalto prevede anche l'organizzazione di **corsi e attività di informazione** dei ragazzi sull'**educazione alimentare**

Nel frattempo l'Arengo continua l'azione di recupero dei crediti derivanti dai buoni mensa non pagati negli anni addietro, per un totale di **106 mila euro**



È partita la rivoluzione delle mense scolastiche

A una società romana il maxi appalto da 5,7 milioni per la gestione dei pasti negli istituti del territorio. Selezione dei fornitori sulla base di certificazioni di qualità delle materie prime da utilizzare per i cibi

IL SERVIZIO

ASCOLI Rivoluzione totale per il servizio delle mense scolastiche in città. L'Arengo affida nelle mani della Vivenda spa, società romana che si è aggiudicata un maxi-appalto del valore di oltre 5,7 milioni di euro, la gestione dei pasti nelle varie scuole del territorio comunale e vara l'era delle mense 2.0, con un sistema innovativo che prevede la redistribuzione alle persone bisognose dei pasti non consumati, l'attivazione di corsi per ragazzi sull'educazione alimentare, la predisposizione di questionari per valutare il gradimento da parte dell'utenza, la creazione di un portale web per conoscere in tempo reale i menù e altro ancora. Un cambio di passo per quello che, comunque, per l'ente comunale rappresenta comunque un servizio molto oneroso, ma per il quale si punta sulla qualità nonostante gli in-

Su pc, tablet e smartphone la possibilità per gli utenti di consultare i menù giornalieri e anche una dietista online

cassi attraverso i buoni mensa non riescano a coprire gran parte dei costi. Servizio che sarà attivato a partire dal prossimo anno scolastico.

La gara

La Vivenda spa, società specializzata nel settore della ristorazione scolastica con sede a Roma, si è aggiudicata, dunque, questa maxi-gara che, per la precisione, vale complessivamente 5.734.500 euro. Un affidamento che rappresenta una novità, per le modalità previste, considerando anche la volontà di fornire un servizio di ristorazione a basso impatto ambientale. Venti erano le aziende, provenienti da tutta Italia, che hanno partecipato al bando, dovendo rispondere a molteplici richieste di servizi. La Vivenda spa ha garantito un ribasso del 4,55% e un progetto ritenuto dalla commissione giudicatrice il più soddisfacente per le esigenze dell'Arengo.

Nello specifico, la gara di appalto prevedeva un importo a base d'asta pari a 3.440.800 euro più iva per la durata di 36 mesi con facoltà di rinnovo per ulteriori 24 mesi per un importo ulteriore di 2.293.700 euro. Una gara basata su indirizzi e parametri ben precisi che

I report

Indagini quotidiane e approfonditi esami degli scarti

• Proprio per verificare costantemente il gradimento dei menù proposti da parte degli alunni, la società che gestirà il servizio delle mense scolastiche ha assunto l'impegno di monitorare periodicamente il riscontro degli utenti secondo diverse modalità: sia attraverso un'analisi degli scarti effettuata periodicamente e a campione, sia attraverso brevi indagini quotidiane e verbali, sia utilizzando questionari somministrati trimestralmente e mediante l'organizzazione di campagne on line. I report saranno resi disponibili sul portale dell'Alimentazione. Non mancherà, inoltre, un'attività di consultazione con il Comune ed i genitori a cura del comitato scientifico permanente.

l'assessore alla pubblica istruzione, Massimiliano Brugni ha concordato e condiviso con i referenti di docenti e genitori.

I prodotti

Una delle richieste dell'Arengo, riguarda proprio la selezione dei fornitori sulla base di certificazioni di qualità delle materie prime da utilizzare per i pasti, con garanzie igienico-sanitarie. Con la previsione anche di visite ispettive per accertare la sussistenza dei requisiti richiesti. In tal senso, l'intenzione della ditta aggiudicataria è quella di avvalersi di fornitori locali per l'approvvigionamento delle derrate a filiera corta e a chilometro zero, oltre ad una collaborazione con la Marr spa, azienda leader nel settore. Secondo quanto garantito dalla Vivenda spa in sede di gara, tutte le forniture saranno sottoposte a rigorosi controlli e all'interno dei magazzini delle aree specifiche riservate alla conservazione degli alimenti. La stessa azienda ha definito un elenco di prodotti da filiera corta dei territori delle province di Ascoli e Fermo, prevedendo per gli stessi una frequenza di impiego costante nei menù.



Come da espressa richiesta dell'Amministrazione comunale, la società che gestirà le mense scolastiche garantirà anche la redistribuzione gratuita, alle persone bisognose, del cibo integro che non verrà consumato. In tal senso, è stato siglato un accordo quadro nazionale con Banco Alimentare ed altre onlus per il recupero delle eccedenze alimentari. Il cibo non utilizzato verrà ritirato dai centri cottura e verrà inserito in appositi contenitori per alimenti per la redistribuzione. Inoltre verranno donati ulteriori prodotti alimentari integri che saranno distribuiti ai bisognosi attraverso i punti di distribuzione attivati dalle onlus che collaboreranno. Dunque, un impatto anche sociale da non trascurare. Inoltre, iniziative educative di sostenibilità ambientale sui temi del non spreco saranno rivolte ai bambini e alle famiglie, con visite guidate presso strutture di accoglienza.

Tante le novità per le mense scolastiche. Gli utenti avranno accesso 24 ore su 24 da pc, tablet e smartphone con la possibilità di consultare i menù

Menu "online"

Con l'ausilio del proprio partner sul territorio, Proietti Tech, gestore del software delle mense del Comune di Ascoli, si attiverà un portale web arricchito di vari applicativi dove gli utenti avranno accesso 24 ore su 24 da pc, tablet e smartphone con la possibilità di consultazione dei menu giornalieri, di consultare una dieta online disponibile anche, previo appuntamento, ad incontrarsi con i richiedenti secondo un calendario prestabilito. Saranno presenti anche notizie sull'alimentazione e la biblioteca della salute. Sono, inoltre, previste anche visite programmate con i genitori nei centri cottura. L'appalto delle mense prevede, infine, anche un'attività di promozione dei corretti stili alimentari mediante una serie di corsi di educazione alimentare (a cura del comitato scientifico permanente presieduto da un professore universitario di Scienze dell'alimentazione) dedicati ai bambini, agli insegnanti, alle famiglie e alla commissione mensa.

Luca Marcolini

© RIPRODUZIONE RISERVATA