



# LA GESTIONE IN HOUSE DELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA

Aggiornato al 23/10/2019

# I NUMERI DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA (A.S.C. 2018/19)

## **12 MENSE SCOLASTICHE**

Via F.lli Cervi, Villa Serra, Via Panfilo, Via Cardarelli, Via Mameli, Via Pace, Via De Amicis, Via Verdi, Via Ventura, Via dell'Acquedotto-Villa Potenza, Via Adige – Piediripa, Via Liviabella – Sforzacosta

## **4 REFETTORI IN CUI SI EFFETTUA IL TRASPORTO PASTI**

IV Novembre, Q.re Pace, Via Natali-Sforzacosta, Mestica c/o ex Istituto Salesiano

## **PERSONALE DI CUCINA N. 49**

- a) qualifica di CUOCO COORDINATORE n. 1
- b) qualifica di CUOCO n. 17 (di cui 14 a tempo pieno e 3 part time)
- c) qualifica di AIUTO CUOCO n. 31 (di cui 5 a tempo pieno e 26 part time)

**MEDIA GIORNALIERA DI PASTI PRODOTTI = 1629**

**MEDIA GIORNALIERA DI PASTI PER UNITÀ LAVORATIVA = 46**

# I NUMERI DEL SERVIZIO DI MENZA SCOLASTICA

**UTENTI = 1.900 ca**

**PASTI SOMMINISTRATI PER ANNO SCOLASTICO = 284.418**

## **ALUNNI CHE FRUISCONO DEI PASTI DIFFERENZIATI**

- a) **93** per motivi religiosi o culturali
- b) **45** per ragioni di salute (intolleranze, allergie, celiachia, ecc.)

# I NUMERI DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA

(dati consuntivo 2018)

**COSTO COMPLESSIVO DEL SERVIZIO = € 1.879.333** di cui

- € 1.316.219 di spese per il personale
- € 583.114 di spese per acquisti materie e beni di consumo

**ENTRATE = € 688.498** da proventi dalle famiglie

**IL GRADO DI COPERTURA DEL SERVIZIO È DEL 36,64%**

**IL DISAVANZO DI GESTIONE È DI € 1.190.835**

**IL COSTO UNITARIO DEL PASTO È DI € 6,58**

**IL COSTO DEL SERVIZIO RISPETTO ALLA PARTE CORRENTE DEL  
BILANCIO E' PARI AL 4%**

# I NUMERI DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA

## I COSTI PER LE FAMIGLIE

esenzione per ISEE fino a 6200

sei fasce ISEE da 6200 a oltre 50000

per infanzia e primaria le tariffe variano da € 1,80 a € 4,20

per secondaria di 1° grado le tariffe variano da € 2,00 a € 4,80

previste riduzioni del 20% per il secondo figlio e del 30% il  
per il terzo figlio che usufruiscono della mensa

per i bambini disabili

# TARIFFE PER LA SCUOLA D'INFANZIA E PRIMARIA

<b>fasce isee</b>	<b>tariffa ordinaria per pasto</b>	<b>tariffa ridotta per il 2° figlio a mensa</b>	<b>tariffa ridotta per il 3° figlio a mensa</b>
0 - 6200	€ -	€ -	€ -
6200,01 -7500	€ 1,80	€ 1,44	€ 1,26
7500,01-15000	€ 3,00	€ 2,40	€ 2,10
15000,01-30000	€ 3,40	€ 2,72	€ 2,38
30000,00-40000,00	€ 3,60	€ 2,88	€ 2,52
40000,01-50000	€ 3,90	€ 3,12	€ 2,73
Maggiore 50000	€ 4,20	€ 3,36	€ 2,94

# TARIFFE PER LA SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO

<b>fasce isee</b>	<b>tariffa ordinaria per pasto</b>	<b>tariffa ridotta per il 2° figlio a mensa</b>	<b>tariffa ridotta per il 3° figlio a mensa</b>
0 - 6200	€ -	€ -	€ -
6200,01 -7500	€ 2,00	€ 1,60	€ 1,40
7500,01-15000	€ 3,30	€ 2,64	€ 2,31
15000,01-30000	€ 3,70	€ 2,96	€ 2,59
30000,00-40000,00	€ 4,10	€ 3,28	€ 2,87
40000,01-50000	€ 4,50	€ 3,60	€ 3,15
Maggiore 50000	€ 4,80	€ 3,84	€ 3,36

# LA DISTRIBUZIONE DEGLI UTENTI ALL'INTERNO DELLE FASCE ISEE

Fascia isee	isee	num.	perc.	costo pasto infanzia e primaria	costo pasto secondaria di primo grado
1	0 - 6200	137	7,66	esente	esente
2	6200,01 -7500	39	2,18	€ 1,80	€ 2,00
3	7500,01-15000	155	8,66	€ 3,00	€ 3,30
4	15000,01-30000	210	11,74	€ 3,40	€ 3,70
5	30000,00-40000,00	34	1,9	€ 3,60	€ 4,10
6	40000,01-50000	13	0,73	€ 3,90	€ 4,50
7	Maggiore 50000	1201	67,13	€ 4,20	€ 4,80
	TOTALE	1789	100		



# GLI ALIMENTI PREVISTI DAL MENÙ E DALLA TABELLA DIETETICA E LA SCELTA DEL BIOLOGICO (DD 601/58 del 24/09/2012)

Pane, pane grattugiato e farina (biologico)

Uova (biologico)

Olio extravergine di oliva (biologico)

Pasta secca (biologico)

Polpa di pomodoro (biologico)

Carne bovina (biologico)

Carne avicola e suina (biologico)

Frutta fresca (biologico)

Verdura fresca e legumi secchi (biologico)

Parmigiano Reggiano DOP (biologico)

Latte e prodotti lattiero caseari (biologico)

Verdure surgelate (biologico)

Riso ribe (biologico)

Pesce del mare adriatico con il progetto Pappa Fish

Prosciutto cotto, pancetta, salciccia senza glutine

Pasta fresca all'uovo di produzione convenzionale

Pesce surgelato e gelati di produzione convenzionale

# IL MENU'

## TABELLA DIETETICA

	1^ SETTIMANA	2^ SETTIMANA	3^ SETTIMANA	4^ SETTIMANA	5^ SETTIMANA
LUNEDÌ	Pasta al pomodoro formaggio (caciotta o stracchino) piselli                      frutta	pasta con sgombro filetto merluzzo panato verdura di stagione frutta di stagione	pasta al fumè formaggio (mozzarella o ricotta)                      verdura di stagione                      frutta di stagione	pasta in bianco fettine alla pizzaiola verdura di stagione frutta di stagione	pasta al pesto o verdure scaloppina di tacchino o pollo verdura di stagione frutta di stagione
MARTEDÌ	risotto al parmigiano vitello arrosto verdura di stagione frutta di stagione	minestra al brodo di pollo insalata di pollo patate frutta di stagione	zuppa di legumi polpettone di carne verdura di stagione frutta di stagione	pasta al pomodoro polpette di pesce (coda di rospo e seppia) verdura di stagione frutta di stagione	ravioli al ragù o lasagne verdura di stagione frutta di stagione
MERCOLEDÌ	tortellini al pomodoro o lasagne verdura di stagione frutta di stagione	pasta al ragù bianco uovo verdura di stagione frutta di stagione	tagliatelle al pomodoro prosciutto cotto verdura di stagione frutta di stagione	zuppa di verdure pollo impanato verdura di stagione frutta di stagione	riso in bianco o zafferano pesce (coda di rospo) verdura di stagione frutta di stagione
GIOVEDÌ	pasta in bianco tonno verdura di stagione frutta di stagione	pasta con legumi spezzatino verdura di stagione frutta di stagione	pasta in bianco tacchino al limone verdura di stagione frutta di stagione	tortellini alla boscaiola o lasagne verdura di stagione frutta di stagione	pasta al pomodoro o pom e ricotta arista al forno verdura di stagione frutta di stagione
VENERDÌ	zuppa di legumi con minestra tacchino impanato verdura di stagione frutta di stagione	ravioli al ragù o lasagne verdura di stagione frutta di stagione	risotto pomodoro pesce: (seppia) verdura di stagione frutta di stagione	pasta con salsiccia uovo verdura di stagione frutta di stagione	zuppa di legumi prosciutto cotto verdura di stagione frutta di stagione

# LA SELEZIONE DEI FORNITORI

**La fornitura, del valore complessivo di €895.429,60 più iva, è divisa in 15 lotti e prevede una durata di 2 anni, con possibilità di proroga per ulteriori 2**

- **Lotto n. 1 (Biologico): Frutta fresca = € 106.000,00**
- **Lotto n. 2 (Biologico): Verdura fresca e legumi secchi = € 103.000,00**
- **Lotto n. 3 (Biologico): Carne avicola e suina = € 135.350,00**
- **Lotto n. 4 (Biologico): Carne bovina = € 93.240,00**
- **Lotto n. 5 (Biologico): Pane, pane grattugiato, farina = € 44.940,00**
- **Lotto n. 6 (Biologico): Pasta secca = € 35.028,00**
- **Lotto n. 7 (Biologico): Pomodori pelati = € 15.961,20**
- **Lotto n. 8 (Biologico): Olio extra vergine di oliva = € 32.400,00**
- **Lotto n. 9: Pasta fresca all'uovo = € 80.076,80**
- **Lotto n. 10 (Biologico): Uova = € 14.572,80**
- **Lotto n. 11 (Biologico): Latte e prodotti lattiero-caseari = € 39.682,80**
- **Lotto n. 12 (Biologico): Parmigiano Reggiano DOP 18 mesi = € 37.200,00**
- **Lotto n. 13 (Surgelati): Verdure biologiche, pesce, gelati = € 111.814,00**
- **Lotto n. 14 (Biologico): Riso ribe = € 12.420,00**
- **Lotto n. 15 (No glutine): Prosciutto cotto, pancetta, salciccia = € 33.744,00**

# LA SELEZIONE DEI FORNITORI

**Gara di appalto a livello europeo con  
la procedura dell'offerta  
economicamente più vantaggiosa**

**1 - OFFERTA ECONOMICA -  
massimo punti 20**

## **2 - OFFERTA TECNICA - massimo punti 80**

L'attribuzione del punteggio per l'offerta tecnica viene effettuato sulla base della prova organolettica e sulla base della valutazione dei seguenti elementi:

- il Km Zero per garantire la valorizzazione della produzione locale con il minor impatto ambientale ed il maggior controllo della produzione;
- la valorizzazione di marchi di qualità;
- la valorizzazione delle produzioni provenienti dai territori confiscati alla mafia e dal commercio equo e solidale;
- la valutazione di buone pratiche ambientali e procedure per ridurre l'(risparmio energetico, tecniche innovative ed ecocompatibili per l'approvvigionamento e lo smaltimento dei materiali, l'utilizzo di materiali riciclati).

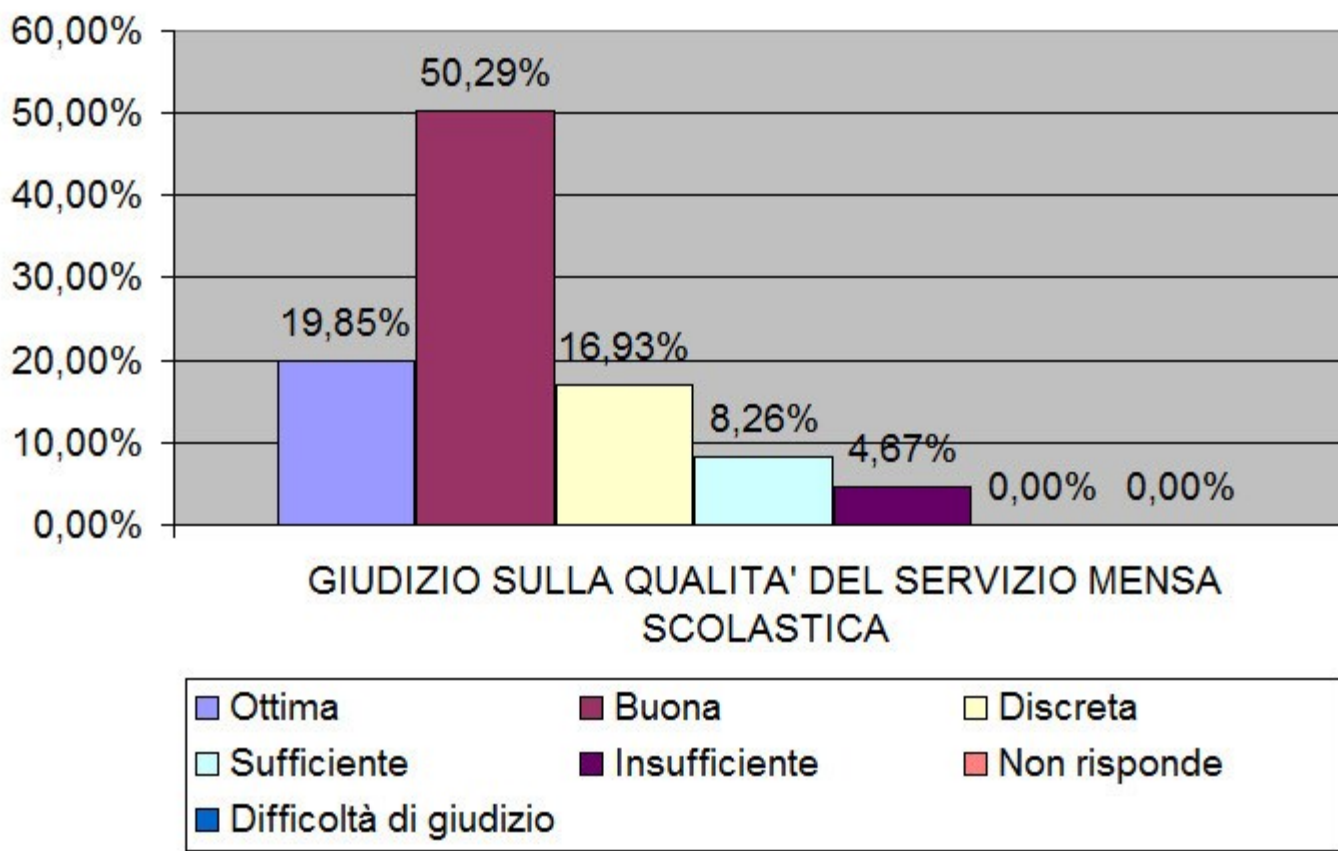


**macerata**  
comune di macerata

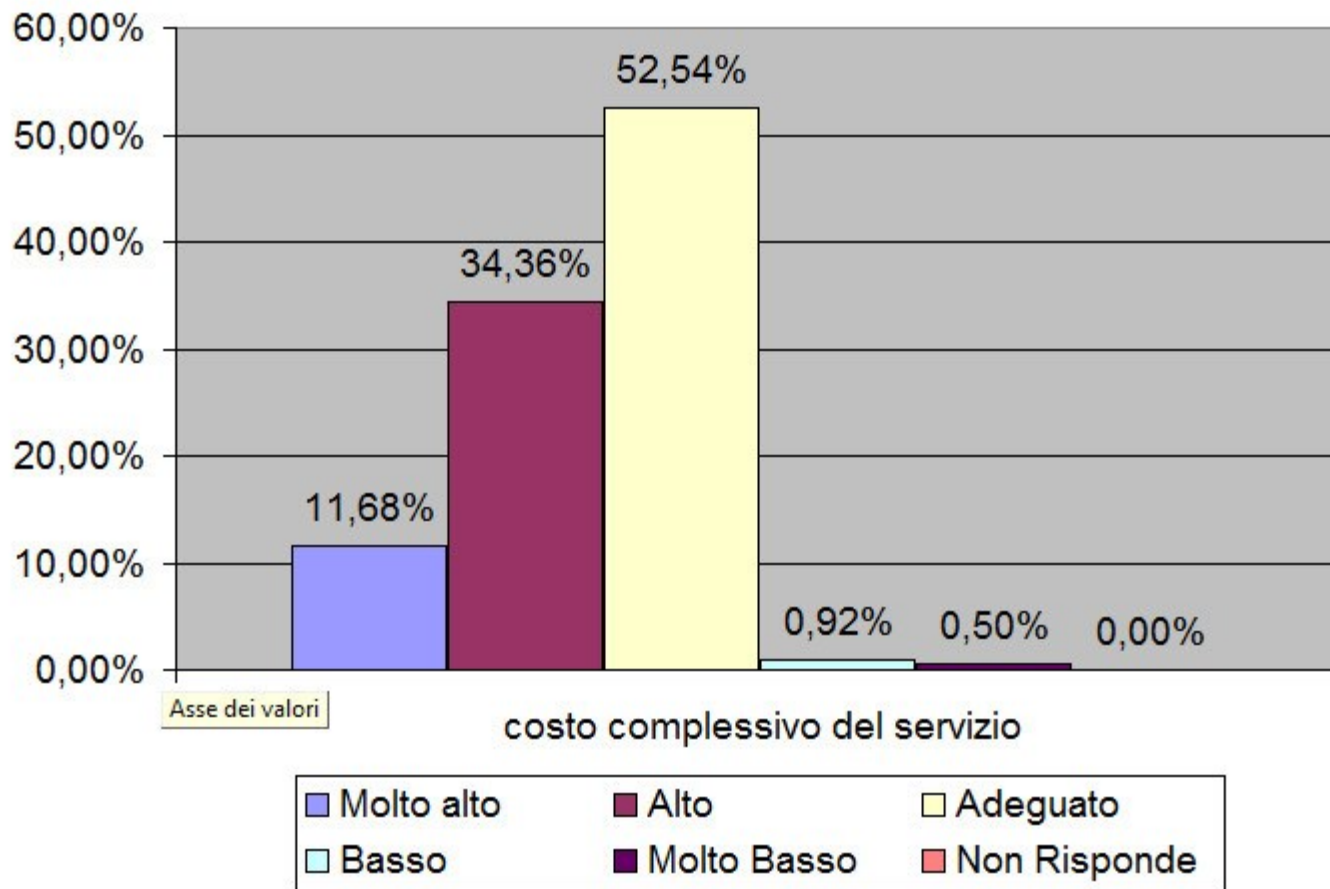
**SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA**

**QUESTIONARIO SULLA QUALITÀ  
PERCEPITA**

## **Dia un giudizio sulla qualità percepita del servizio di mensa scolastica (professionalità e cortesia del personale, orario di mensa, qualità e quantità del cibo ecc.)**



## A suo giudizio il costo complessivo del servizio è:

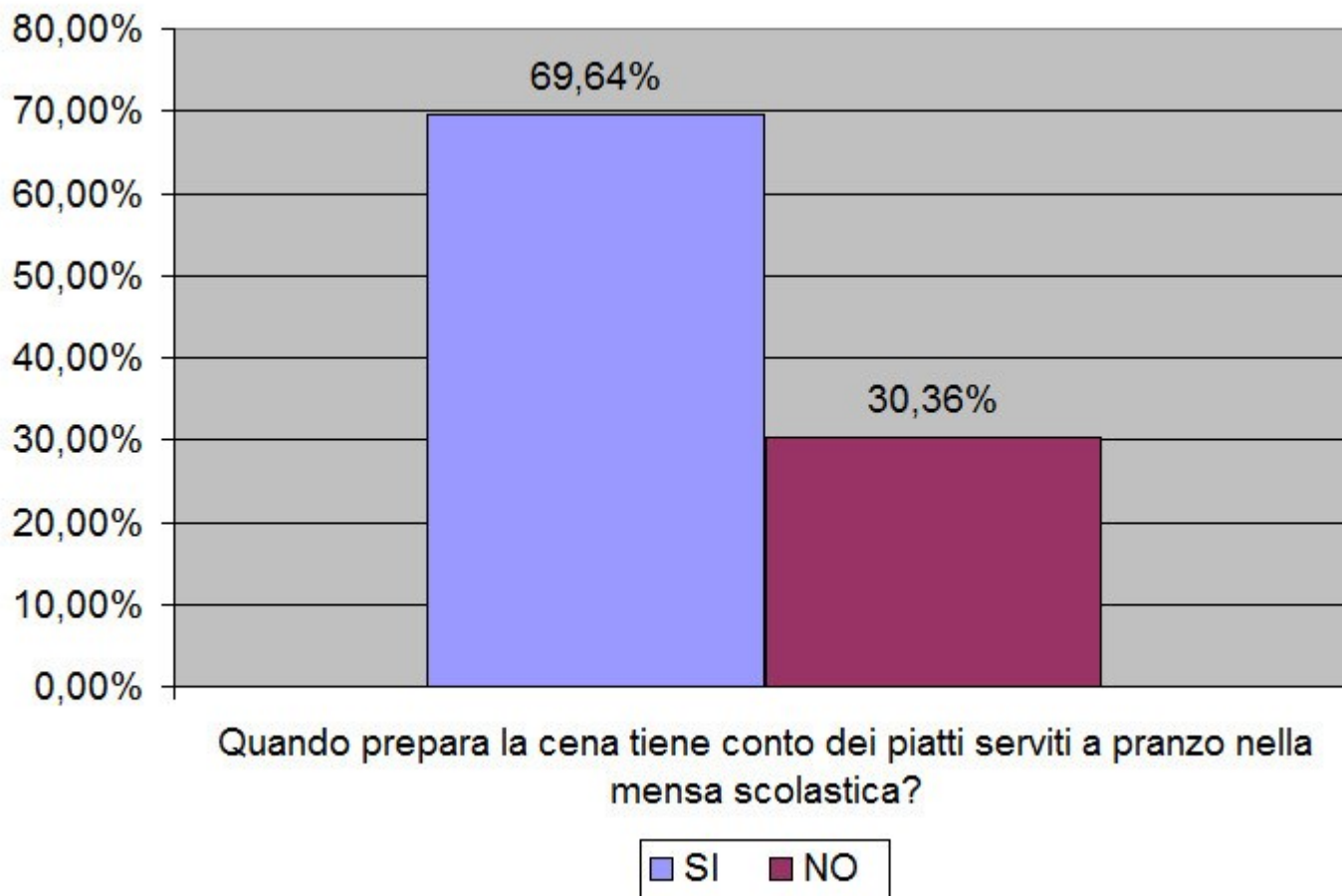




# LA DISTRIBUZIONE DEGLI UTENTI ALL'INTERNO DELLE FASCE ISEE

Fascia isee	isee	num.	perc.	costo pasto infanzia e primaria	costo pasto secondaria di primo grado
1	0 - 6200	137	7,66	esente	esente
2	6200,01 -7500	39	2,18	€ 1,80	€ 2,00
3	7500,01-15000	155	8,66	€ 3,00	€ 3,30
4	15000,01-30000	210	11,74	€ 3,40	€ 3,70
5	30000,00-40000,00	34	1,9	€ 3,60	€ 4,10
6	40000,01-50000	13	0,73	€ 3,90	€ 4,50
7	Maggiore 50000	1201	67,13	€ 4,20	€ 4,80
	TOTALE	1789	100		

## Quando prepara la cena per suo figlio/a tiene conto dei piatti che la mensa scolastica ha servito a pranzo?



## Ritiene che il menù della mensa scolastica sia sufficientemente appetibile, anche in relazione alla rotazione e alla frequenza dei piatti proposti?

