



## Comune di Modena

Vicesindaca, Assessora alla Sanità e servizi connessi,  
salute e servizi connessi, prevenzione e sani stili di vita,  
Diritti e Benessere animale, Politiche Abitative e Piano per la Casa

Modena, 24/12/2024

Prot.n. 512007 del 24/12/2024

Clas. 02.03, fasc. 2024/11

Alla Consigliera Comunale  
MARIA GRAZIA MODENA  
Gruppo Consiliare ModenaperModena

e p.c.  
Presidente del Consiglio Comunale  
Antonio Carpentieri

Ufficio Supporto Attività Consiliari

### OGGETTO: RISPOSTA SCRITTA ALL'INTERROGAZIONE AD OGGETTO "RISTORAZIONE ALL'INTERNO DELLE CRA" PROT. 454297/2024.

In riferimento all'interrogazione in oggetto si comunica quanto segue:

- quante sono le CRA, tra queste 15, che cucinano totalmente all'interno i pasti e numero dei cuochi/cuoche per ogni CRA;
- quante sono le CRA che, attualmente, hanno gli spazi e le attrezzature per potere cucinare i pasti all'interno;
- per quanto tempo gli appalti sono ancora in essere;

Le Case Residenza per Anziani che cucinano totalmente all'interno i pasti sono 6, con spazi e attrezzature adeguati e personale addetto alla cucina come riportato nel seguente prospetto:

	CASA RESIDENZA ANZIANI	Spazi e attrezzature	N. cuochi/e	Appalto
1)	Casa della Gioia e del Sole	cucina interna con personale proprio per la preparazione dei pasti	5 addetti alla cucina	NO
2)	Casa Sant'Anna e Santa Luigia	cucina interna e pasti preparati in loco da CIRFOOD	Una addetta per turno colazione, idratazione e pranzo; una addetta per merenda e cena	Il servizio di ristorazione è in appalto a CIRFOOD che confeziona i pasti in loco in cucina interna. Il contratto è valido fino al 31/12/2027.

3)	<b>Villa Anna</b>	cucina interna con personale proprio per la preparazione dei pasti	una cuoca e 3 aiuto-cuoca	NO
4)	<b>Villa Margherita</b>	cucina interna con personale proprio per la preparazione dei pasti	2 cuoche: una al mattino e una al pomeriggio	NO
5)	<b>Villa Parco*</b>	cucina interna con personale proprio per la preparazione dei pasti	1 capocuoca e 3 aiutocuochi	NO
6)	<b>Villa Regina</b>	cucina interna con pasti preparati in loco, con gestione affidata ad una ditta esterna	5 cuoche	la gestione è affidata ad una ditta esterna: RITMO di Vignola

\*il servizio di ristorazione della CRA Villa Parco è divenuto interno dal 01/11/2024. Precedentemente il servizio di ristorazione era appaltato a SERENISSIMA SPA.

- **quante sono quelle che cucinano parzialmente all'interno i pasti, precisamente cosa cucinano all'interno e numero delle cuoche/cuochi per ogni CRA;**
- **per quanto tempo gli appalti sono ancora in essere;**

Le Case Residenza per Anziani che cucinano parzialmente all'interno i pasti sono 4, come dettagliato nel seguente prospetto:

	<b>CASA RESIDENZA ANZIANI</b>	<b>Cosa viene cucinato all'interno</b>	<b>N. cuochi/e</b>	<b>Appalto</b>
1)	<b>Ducale 1</b>	L'organizzazione dei pasti è analoga per tutti e 3 i Ducali: le preparazioni più semplici vengono preparate nella cucina interna, mentre quelle più complesse sono preparate nel Centro Cottura a Monteveglio (carni particolari, i sughi del primo piatto, lasagne, torte,...). All'interno viene realizzata la cottura verdure, pulizia verdure crude e loro preparazione, cottura pasta e riso, cottura frutta cotta; cottura del pollo, hamburger e del pesce, zuppe di verdura e di legumi, cottura minestrina; tutte le preparazioni dei piatti freddi, salumi e formaggi e preparazione del pasto omogeneizzato per disfagici frullato con mixer presente in cucina.	2 cuoche e 2 lavapiatti	Non è previsto un appalto, in quanto i 3 Ducali sono gestiti da KOS Care che ha al suo interno un Consorzio KOS Servizi che da anni ha in carico la gestione dei servizi alberghieri delle CRA (cucina, pulizia e manutenzioni).
2)	<b>Ducale 2</b>			
3)	<b>Ducale 3</b>			
4)	<b>Gorrieri</b>	Solo i primi piatti, gli altri pasti vengono cucinati all'esterno dall'azienda appaltatrice CIR	2 cuoche della Cir e 2 cuoche interne Domus	Il rinnovo contrattuale è annualmente e il primo contratto di appalto termina il 26/06/2025.

- quante sono quelle che totalmente ricevono dall'esterno i pasti;
- chi sono i fornitori dei pasti per ogni CRA;
- per quanto tempo gli appalti sono ancora in essere;
- gli importi degli appalti;

Le Case Residenza per Anziani che ricevono totalmente dall'esterno i pasti sono 5, tutti da terminale CIR, come dettagliato nel seguente prospetto:

	<b>CASA RESIDENZA ANZIANI</b>	<b>Terminale</b>	<b>Appalto</b>
1)	<b>Cialdini</b>	Terminale CIR	Gulliver che gestisce queste 3 CRA ha l'appalto per i pasti principali (pranzo e cena) con la Cir in scadenza al 31/12/2024 ed è già previsto il rinnovo. La colazione e la merenda sono acquistate da altri fornitori.
2)	<b>Guicciardini</b>	Terminale CIR	
3)	<b>IX Gennaio</b>	Terminale CIR	
4)	<b>San Giovanni Bosco</b>	Terminale CIR	Appalto ristorazione CIRFOOD s.c. valido fino al 31/12/2027.
5)	<b>Vignolese</b>	Terminale CIR	La gestione del servizio pasti presso la Casa Residenza Anziani Vignolese, <i>unica CRA a gestione diretta</i> , avviene all'interno del "CONTRATTO DI PARTENARIATO PUBBLICO PRIVATO PER LA PROGETTAZIONE E COSTRUZIONE DI UN NUOVO CENTRO PASTI E PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E LA FORNITURA DI PASTI E DERRATE PER STRUTTURE RESIDENZIALI PER LA NON AUTOSUFFICIENZA - CIG 8604596140, CUP D92E20000340005" stipulato tra il Settore Servizi Educativi e Pari Opportunità e la società MODENA FOOD SERVICE srl per il periodo dal 01/09/2023 al 31/08/2041. Si precisa che il valore annuale è stimato in € 358.171,00.

Si precisa che l'affidamento dei servizi alberghieri per i gestori delle strutture autorizzate per l'accoglienza di persone non autosufficienti viene gestita dagli stessi all'interno della loro autonomia e pertanto l'Amministrazione comunale non è tenuta a conoscere il costo degli affidamenti/appalti.

- quali sono gli organi preposti al controllo della qualità dei pasti proveniente dall'esterno e dall'interno;

In caso di segnalazioni o problematiche relative alla qualità del cibo, è in prima battuta il gestore della struttura a dover effettuare i rilievi e le contestazioni che rientrano nel contratto per la fornitura pasti, anche attraverso specifici controlli e verifiche; in via secondaria, e nell'ambito dei controlli che spettano alla committenza pubblica, Azienda USL e Comune possono chiedere ulteriori approfondimenti.

L'Azienda USL, inoltre, nel rispetto delle norme e delle procedure previste, effettua i necessari controlli sia sui centri di produzione pasti sia sui terminali di distribuzione per quanto attiene al rispetto delle norme igienico-sanitarie, con una frequenza che varia in base a precise categorie di rischio legate alle diverse fasi di manipolazione degli alimenti, anche attraverso il Servizio igiene degli alimenti e della nutrizione (SIAN).

Inoltre, nell'ambito delle vigilanze previste dalla normativa regionale sull'autorizzazione al funzionamento, ai sensi della DGR 564/2000 e s.m.i., possono essere effettuati dei focus anche

sul servizio di ristorazione.

Il Comune di Modena, in collaborazione con l'ASL, svolge un ruolo di committenza per la rete pubblica dei servizi sociosanitari accreditati, tra cui il servizio di Casa Residenza per Anziani. Nel sistema di accreditamento è previsto che i gestori inviino alla committenza una relazione annuale sul servizio svolto e che realizzino una indagine di gradimento presso gli utenti e i loro familiari, in cui siano valutati anche gli aspetti della ristorazione e degli altri servizi alberghieri, nel caso dei servizi residenziali.

Inoltre, nei report mensili che le strutture inviano a Comune e ASL, ai fini delle rispettive competenze amministrative e di controllo, sono presenti item di verifica anche sulla parte della ristorazione.

Il Comune vigila direttamente, nella veste di gestore, sulla somministrazione dei pasti della Casa Residenza per Anziani Vignolese ed effettua, tramite consulente incaricato, verifiche della qualità dei pasti e controllo del rispetto del manuale HACCP (*"Hazard Analysis and Critical Control Points" - analisi dei rischi e punti critici di controllo*). Si tratta di un protocollo, ovvero un insieme di procedure volte a tutelare il consumatore, garantendo la salubrità degli alimenti, focalizzandosi in particolar modo sulla prevenzione dei rischi piuttosto che sull'analisi del prodotto finito, e concentrandosi sui punti critici di controllo.

Auspico di aver fornito tutte le informazioni richieste, porgo distinti saluti.

L'Assessora

**FRANCESCA MALETTI**

*(Sottoscritto digitalmente ai sensi dell'art. 20 D.Lgs. n. 82/2005 e ss.mm.ii.)*