

## Verbale riunione Commissione Mensa Comunale del 22/11/2010

Lunedì 22 novembre 2010 alle ore 17,30 si è riunita, per la prima volta, la Commissione Mensa Comunale.

Presenti: Mauro Ghioni **Responsabile Settore Servizi Sociali e Pubblica Istruzione**, Alessandro Pogliani **Responsabile U. O. Pubblica Istruzione**, Eugenio Di Giovine **Delegato per le Commissioni Mensa**, Marina Cacciatore **Responsabile Centro unico di Cottura COMPASS S.p.A.**, per la **Scuola dell'Infanzia Comunale Aurora**: Alfieri Lucia (genitore) e Rossetti Maddalena (insegnante), per la **Scuola dell'Infanzia Comunale Gesù Bambino**: Panato Marco (genitore), per il **I° Circolo - Scuola dell'Infanzia Statale Carlo Collodi**: De Santis Antonella (insegnante), per il **I° Circolo - Scuola Primaria Statale Rosmini**: Monari Boris (genitore) e Di Palma Anna (insegnante), per il **II° Circolo - Scuola dell'Infanzia Statale Bruno Munari**: Di Muro Laura (genitore) e Gobbo Liliana (insegnante), per il **II° Circolo - Scuola dell'Infanzia Statale Bachelet**: Bisaglia Silvia (genitore), per il **II° Circolo - Scuola Primaria Statale Maria Montessori**: Riva Cristina (genitore) e Varotto Nadia (insegnante), per il **II° Circolo - Scuola Primaria Statale Marco Polo**: Bullo Angela (genitore) e De Rivo Sara (insegnante), per l'**Istituto Comprensivo Brianza - Scuola Primaria Statale Masih**: Conca Paolo (genitore), per l'**Istituto Comprensivo Brianza - Scuola Primaria Statale Don Milani**: Felisi Stefania (genitore) e Dugoni Anna (insegnante), per l'**Istituto Comprensivo Brianza - Scuola Secondaria Statale di Primo Grado Giacomo Leopardi**: Sardi Silvia (genitore) e Daniele Isabella (insegnante), per l'**Istituto Comprensivo Brianza - Scuola Secondaria Statale di Primo Grado Gramsci**: Cavallone Giovanna (insegnante), per la **Scuola Secondaria Statale di Primo Grado Leonardo Da Vinci**: Lini Rossella (insegnante), per la **Scuola Secondaria Statale di Primo Grado Eugenio Montale**: Romagnoni Paola (insegnante).

Introduce la riunione il dr. Mauro Ghioni che conferma le precedenti informazioni in merito alla proroga per il corrente anno scolastico del servizio di refezione scolastica alla Compass Group S.p.a.. Tale proroga permetterà alla Stazione Appaltante di espletare tutte le procedure di gara per il nuovo affidamento del servizio di refezione scolastica in modo adeguato, tenendo presenti le recenti norme per le forniture e contestualmente ha permesso di introdurre i seguenti benefit:

- (1) congelamento dell'attuale costo del pasto con la sola indicizzazione ai fini ISTAT delle spese per il personale;
- (2) mantenimento per tutti i giorni della settimana di una unità in più (da 7 a 8) degli operatori in servizio presso la via Montessori a sostegno del progetto scolastico del self – service;
- (3) consegna e lavaggio nella stessa giornata della frutta destinata alle scuole che aderiscono al progetto “merenda” a metà mattina;
- (4) disponibilità a variare ulteriormente il menù predisposto dal Comune in accordo e su richiesta delle Commissioni Mensa Scolastiche;
- (5) completamento entro il mese di ottobre di tutti i lavori di manutenzione e sostituzione delle attrezzature elencate nel verbale dell'Ufficio Pubblica Istruzione per i refettori scolastici e nel verbale dell'Ing. Michelotti per il CUC.

Relativamente al nuovo appalto il dr. Ghioni presenta in sintesi le linee di indirizzo del nuovo capitolato, ponendo particolare attenzione ai seguenti aspetti:

***mantenimento progetto “consumo acqua potabile” e riduzione dell'utilizzo della plastica:*** attraverso il consumo d'acqua potabile (con il costante monitoraggio della qualità della sua potabilità) mantenendo l'utilizzo dell'acqua minerale solo per motivi di emergenza e sicurezza, come nel caso attuale della Scuola Primaria M. Montessori dove ad oggi a detta della Commissione Mensa Scolastica si presentano, seppur sporadicamente, erogazioni di acqua di “ cattivo odore”, “cattivo sapore” o “colore ferruginoso”;

***ridurre le emissioni inquinanti utilizzando veicoli a emissione zero:*** prevedendo veicolazione dei pasti mensa solo con automezzi eco compatibili, bi-fuel, elettrici, metano, gpl a bassa emissione inquinanti;

***utilizzare prodotti esclusivamente da filiera corta o italiana*** mediante l'utilizzo di pane di produzione artigianale di giornata, di burro di produzione regionale, di olio extravergine d'oliva, di pomodori pelati di produzione italiana, di frutta e ortaggi di produzione italiana, di prosciutto cotto di produzione nazionale;

***monitorare la sicurezza alimentare*** attraverso la rintracciabilità di carne e pollame e la rintracciabilità della zona di pesca per il pesce (per ogni categoria divieto degli OGM);

***migliorare l'igiene dei refettori demandando*** il servizio di pulizia pavimenti al personale della Ditta della refezione scolastica in sostituzione di personale statale ATA;

***aumentare i prodotti biologici utilizzati come*** pasta alimentare secca, l'estratto brodo vegetale, il riso di produzione italiana, i legumi di produzione ambito CEE, l'orzo perlato, yogurt, alcune tipologie di frutta, le mozzarelle e tutta la frutta per i nidi;

***introdurre i prodotti del commercio equo solidale*** quali banane e cioccolato al latte;

***migliorare la qualità prodotti*** attraverso il divieto di utilizzo di prodotti precucinati o precotti (eccetto la polenta ed i bastoncini di pesce), l'utilizzo dell'olio di oliva solo per preparazioni a cotto, e l'utilizzo del prosciutto crudo di Parma DOP, della bresaola Valtellina IGP, dell'asiago DOP, del Montasio DOP, della fontina DOP, del provolone Valpadana DOP, del tonno all'olio di oliva ed il divieto di utilizzo di ortaggi trattati con raggi gamma, di surrogati del burro e margarina e di formaggi fusi. Le Ditte partecipanti potranno migliorare l'offerta di prodotti biologici e della qualità delle pietanze al momento della presentazione dell'offerta al fine di conseguire maggior punteggio di gara;

***si richiederà inoltre alla Ditta aggiudicataria del servizio*** la fornitura gratuita di merende per le scuole dell'infanzia che il Comune eroga gratuitamente agli utenti di queste Scuole, la fornitura dei pasti al nido la Chiocciolina, le merende per Giocotanto, la fornitura gratuita di 10 pasti giornalieri per gli anziani utenti del servizio assistenza domiciliare, la continuazione del progetto consumo frutta (trasporto + lavaggio) per le Scuole del I° e II° Circolo e la collaborazione nel servizio self service del II° Circolo;

***infine verranno richiesti investimenti tecnologici e logistici*** quali: la predisposizione e la realizzazione dello spazio dedicato alla preparazione delle diete speciali (circa 120 al giorno su 2600 pasti) all'interno del CUC; sempre nel campo del miglioramento dell'offerta le Ditte potranno avere più

punteggio per la sostituzione degli arredi e attrezzature delle cucine/refettori, sostituzione lavastoviglie dei refettori scolastici;

Successivamente il dr. Di Giovine illustra ed approfondisce i nuovi “CRITERI PER IL FUNZIONAMENTO DELLE COMMISSIONI MENSA” approvati con delibera di Giunta Comunale n. 137 del 21/07/2010. Si apre un piccolo dibattito. Si conviene di strutturare meglio la comunicazione attraverso l'utilizzo della posta elettronica e soprattutto attraverso il coinvolgimento delle segreterie amministrative delle Scuole quali organi di raccordo tra le istituzioni scolastiche e l'Amministrazione Comunale.

Sempre il dr. Di Giovine illustra la nuova scheda di rilevazione delle informazioni nei sopralluoghi delle Commissioni Mensa Scolastiche. Dopo le debite correzioni suggerite dai componenti della Commissione Mensa Comunale verranno inviate alle segreterie amministrative, che provvederanno ad inoltrarle alle Commissioni Mensa Scolastiche.

Si accenna al discorso dell'opportunità per i membri delle Commissioni Mensa Scolastiche di partecipare ad almeno un momento formativo all'anno proposto dall'Amministrazione Comunale. I membri vengono invitati a proporre eventualmente degli argomenti che risultassero particolarmente interessanti.

Infine vengono sommariamente commentati i già noti dati sui risultati delle analisi dell'acqua potabile.

Prima di concludere alcuni membri della Commissione manifestano la volontà di una eventuale convocazione straordinaria della Commissione Mensa Comunale con all'ordine del giorno la proposta di una discussione articolata ed approfondita sui menù, per la quale quale si riservano di presentare formale domanda di convocazione.

La riunione termina alle ore 20.00.