



# Città di **MERATE**

Assessorato Istruzione  
e Servizi alla Persona

## VERBALE DELLA COMMISSIONE CONTROLLO QUALITA' SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA DEL 05/02/2013 ORE 17.00

Presenti (vedere foglio firme allegato)

O.D.G.

1. Presentazione nuova Concessionaria del servizio refezione scolastica e diversi;
2. Avvio del servizio;
3. Primo bilancio dei nuovi menù adottati;
4. Proposte di educazione alimentare;
5. Varie ed eventuali

### **Presentazione nuova Concessionaria del servizio refezione scolastica e diversi e avvio del servizio.**

Apri l'incontro l'Assessore Zanmarchi presentando la Ditta Ser Car che si è aggiudicata la nuova concessione per il servizio refezione scolastica e diversi comprensiva del completamento del centro cottura di Montello per 15 anni.

Prende la parola il Sig. Salvatore Licandri - Responsabile della Ditta Ser Car - per presentare brevemente la Ditta e informare i presenti dell'imminente avvio dei lavori di completamento del nuovo centro cottura, che dovrebbero concludersi entro settembre.

Riprende la parola l'Assessore fornendo alcune sintetiche informazioni sullo svolgimento della gara cui hanno partecipato quattro concorrenti: Ditta Ser Car -Ristorazione Collettiva, Società Cooperativa Camst, Ditta Serenissima e Ditta Sma).

In termini di punteggio tecnico hanno nettamente prevalso le ditte Ser Car e Camst ma il migliore prezzo, offerto da Ser Car, ne ha determinata l'aggiudicazione.

La gara si è svolta in modo ineccepibile, tanto che non vi sono state richieste di sospensioni o ricorsi. Nella stesura del capitolato si è preferito non introdurre penali, da applicare alla ditta in caso di ritardo nei lavori di completamento del centro, bensì si è scelto di trattenere una quota, pari al 5% del prezzo offerto, sino alla conclusione dei lavori; in questo modo anche la Ditta è fortemente motivata a rispettare i tempi contrattuali per il completamento del centro, così da poter entrare nella fase "a regime" della concessione che prevede l'applicazione del prezzo pieno offerto.

L'Assessore, saputo in via ufficiosa, di una raccolta firme dei genitori per contestare la parte di corrispettivo a carico dell'utenza, intende chiarire le ragioni che hanno determinato la scelta politica adottata.

In primo luogo la decisione di realizzare il centro di cottura, nasce dalla volontà di raccogliere le aspettative manifestate dai genitori, espresse anche in occasione delle precedenti commissioni, di avere un centro cottura in loco così da eliminare la fornitura di pasti "trasportati" ed elevare conseguentemente la qualità del servizio.

La risposta dell'Amministrazione, a questa legittima richiesta, è coincisa con la volontà di completare la realizzazione del centro cottura, costruito "a grezzo"; si è trattato di una scelta obbligata perché non avrebbe avuto senso realizzare "ex novo" un diverso centro cottura.

Tuttavia l'Assessore non nasconde le sue perplessità in merito alla struttura, che già in fase di progettazione conteneva alcune criticità strutturali incalcolabili; la sua capacità produttiva è, infatti, poco superiore al reale fabbisogno e ne consente un minimo utilizzo per altri servizi esterni. Da ciò consegue un residuo benefico, in termini di utili, che avrebbe potuto avere un peso diverso nella formulazione dell'offerta.

In secondo luogo la scelta di non affidare il completamento del centro cottura a un soggetto terzo è coincisa con la necessità di garantire soluzioni strutturali ottimali e compatibili con le future necessità gestionali.

Si è quindi deciso di indire una gara che contemplasse, oltre alla gestione del servizio refezione scolastica e adulti, anche la realizzazione e l'allestimento del centro cottura, optando per un periodo lungo (quindici anni) per ammortizzare i costi relativi.

La prima gara è andata deserta perché il prezzo a base di gara non è stato ritenuto conveniente.



## Città di **MERATE**

Assessorato Istruzione  
e Servizi alla Persona

Si è quindi rivisto il capitolato introducendo alcuni correttivi, anche di tipo gestionale, e adeguando il prezzo alle aspettative di mercato.

La seconda gara si è svolta con un esito economicamente più favorevole rispetto alle nostre aspettative.

L'amministrazione ha quindi scelto, per quest'anno, di distribuire equamente l'aumento di circa € 0,95 (corrispondente alla differenza fra la precedente tariffa applicata agli utenti residenti in fascia massima € 4,70, e il costo attuale € 5,65) derivante principalmente dall'ammortamento delle spese di adeguamento centro cottura, impianti e arredi. Il 50% dell'aumento viene coperto dagli utenti del servizio e la restante parte la sostiene il Comune e, conseguentemente, i cittadini meratesi che non usufruiscono del servizio.

Le considerazioni che hanno portato all'adozione della predetta soluzione hanno tenuto conto:

- dell'obbligo, imposto dalla legge, di organizzare il servizio di refezione scolastica, provvedendo alla copertura economica, e di agevolarne la fruizione salvaguardando le fasce deboli.
- delle minori risorse economiche disponibili, in conseguenza ai tagli statali e regionali applicati, che non sono stati compensati dalle entrate derivate dall'applicazione dell'IMU.

Il Comune di Merate, per la sua gestione "oculata e virtuosa", ha potuto mantenere tutti i servizi, con particolare riguardo a quelli essenziali e a quelli riguardanti alle fasce deboli, seppure richiedendo, alla cittadinanza, un impegno economico più gravoso per altri servizi.

Per quest'anno la scelta economica dell'Amministrazione si è orientata in tal senso; ad oggi gli sviluppi futuri non lasciano presagire la possibilità di ripartire diversamente il costo del servizio ma ciò potrebbe anche accadere.

Prende parola la rappresentante dei genitori del Plesso Montello, Sig.a Paris Sonia, la quale approfitta dell'occasione per consegnare la petizione e le firme raccolte

Ringrazia l'Assessore della sua onestà e chiarezza espositiva e anticipa lo spirito costruttivo e di confronto propositivo dei genitori presenti in Commissione. Tuttavia ribadisce che la ragione di fondo delle rimostranze, mosse dai 500 firmatari della petizione, è dovuta alla mancata preventiva comunicazione delle motivazioni, così ora bene espresse, che hanno determinato l'aumento della tariffa.

In sintesi i genitori intendono sapere:

1. com'è composta la tariffa, cioè quali sono gli elementi che ne hanno determinato l'aumento e in che percentuale: bio, km 0, nuovo centro cottura?
2. Se è possibile avere una copia dell'elenco dei fornitori e delle certificazioni dei prodotti biologici e dei fornitori a km 0;
3. Se è possibile trovare fondi, nelle pieghe del bilancio, che consentano al Comune di farsi maggiormente carico del costo di ammortamento della struttura;
4. Se è possibile introdurre una differenziazione di tariffa in presenza di più figli che usufruiscono del servizio;
5. Se è possibile differenziare la tariffa per gli utenti della scuola dell'infanzia;
6. Se è possibile rivedere la quantità delle porzioni di cibo prevedendo mezze porzioni.

Interviene l'Assessore cercando di dare risposta per quanto di sua pertinenza ai quesiti posti.

Pur assumendosi la responsabilità di una mancata comunicazione "politica" delle ragioni suddette, illustra ai presenti le difficoltà di tipo tecnico che si sono succedute nel breve periodo disponibile per dare informazione agli utenti. Gli atti amministrativi conseguenti alla gara sono stati conclusi negli ultimi giorni a ridosso delle vacanze natalizie e si è quindi preferito privilegiare informazioni di tipo "tecnico".

Tuttavia era già intenzione dell'Assessore organizzare un incontro pubblico per ribadire quanto detto e rispondere a tutte le questioni poste con la massima trasparenza e disponibilità; pertanto prossimamente verrà coinvolta anche la Direzione didattica per definire luoghi e modalità dell'incontro che si deciderà se fare in un'unica sede scolastica o ripetere nei singoli plessi.

Per quanto concerne la composizione delle tariffe, l'Assessore non ritiene che la maggiore presenza di prodotti "bio" e a Km. 0 abbia influito sul prezzo offerto perché gli stessi sono, per la maggiore, con



## Città di **MERATE**

### Assessorato Istruzione e Servizi alla Persona

sequenza di una "miglioria" dell'offerta tecnica. Il fattore che ha invece pesato, in modo determinante, sul prezzo finale è stato il costo della realizzazione del centro cottura e del suo allestimento e gli elementi di rischio commerciale in un periodo contrattuale così protratto nel tempo.

Il costo del pasto offerto in sede di gara è fisso per quindici anni ed è soggetto solo ad adeguamenti ISTAT; potrà variare solo in presenza di fattori "importanti" e indifferibili quali: una consistente riduzione degli utenti, una diversa modulazione oraria del tempo scuola ecc. e in tal caso l'Amministrazione sarebbe costretta a rinegoziare la tariffa.

Inoltre il costo del pasto è indifferenziato per tutte le tipologie di utenza e quindi nella sua formulazione ha tenuto conto anche delle diverse tipologie di servizi e di utenza.

Tuttavia l'Assessore si riserva di riflettere sulle proposte di tariffe differenziate per più fratelli e per gli utenti della scuola dell'infanzia.

Per quanto riguarda le abbondanti quantità di cibo e i conseguenti "sprechi", pur non essendo sua materia di competenza, si dichiara completamente favorevole alla necessità di introdurre azioni correttive che riducano lo spreco di alimenti.

La Dott.ssa Corti Valeria della Ditta Emmeciemme, Responsabile per conto del Comune di Merate del controllo della qualità del servizio, si aggancia a quando detto dall'Assessore anticipando le difficoltà oggettive di redistribuzione e di recupero del cibo non utilizzato, riscontrate per sua esperienza personale nel settore della ristorazione collettiva aziendale. Ritiene che, comunque, valga la pena di studiare un progetto apposito per il Comune di Merate.

L'Assessore accoglie la proposta e anticipa che si farà portavoce presso l'ASL, richiamandola a una corresponsabilità nella definizione di un progetto educativo per Merate, che veda anche la partecipazione di soggetti del terzo settore, finalizzato alla riduzione e al recupero degli avanzi di cibo utilizzato per la refezione scolastica meratese.

Intervengono le insegnanti precisando che gli avanzi riguardano in parte il cibo già scodellato (impossibili da recuperare per ragioni di igiene) e che il problema degli sprechi non è da riferirsi alla quantità delle porzioni bensì alla "scorretta" educazione alimentare dei bambini che, per molteplici ragioni, rifiutano il cibo; d'altro canto le insegnanti, le commissioni - avvicendatesi negli anni - e le ditte erogatrici del servizio, da tempo discutono del problema mettendo in atto soluzioni e accorgimenti volti alla riduzione degli sprechi e improntate a una corretta educazione alimentare.

Per quanto concerne l'elenco dei fornitori dei prodotti a Km 0 e "bio" ritiene che non vi sia alcuna difficoltà a ottenere quanto richiesto; di fatto il bando di gara già prevedeva la presentazione a corredo dell'offerta tecnica di tali elenchi.

La Dott.ssa Corti interviene illustrando ai presenti quelle che sono le sue mansioni e le tipologie dei controlli e delle visite ispettive che la stessa effettua nel corso dell'anno, a tutela di un corretto svolgimento del servizio, e rendendosi disponibile per assistere i genitori - componenti della presente commissione - nello svolgimento dei loro compiti.

A tale proposito viene chiarito dal Responsabile del Servizio Dott.ssa Gaeni, che non è fissato un limite al numero di visite presso i terminali di distribuzione, tuttavia consiglia di agire con buon senso, autoregolamentando gli accessi mensili e informando sempre, preventivamente, la Direzione Didattica della volontà di accedere alle strutture. Sarebbe meglio concentrare le visite per verificare la gradibilità di un alimento se lo stesso risulta non gradito alla visita precedente.

Interviene nuovamente la Sig.a Paris per sintetizzare quanto fino ad ora espresso; avendo compreso che sussistono pochi margini di intervento sulle tariffe, propone di agire più incisivamente per limitare gli sprechi e ribadisce la necessità di una campagna informativa preventiva per comunicare decisioni prese dall'Amministrazione che ricadono sulle famiglie. Chiede una sintesi, da riportare a verbale, di quanto fino ad ora concordato.

L'Assessore conferma che nei prossimi giorni interpellerà la Dirigenza Scolastica per indire un'assemblea pubblica, in occasione della quale ribadirà quanto detto e si renderà disponibile a un confronto sulle problematiche emerse; quindi, ringraziando i presenti per l'attenzione e l'opportunità che gli è stata concessa, abbandona la sessione per adempiere ad altri precedenti impegni.



## Città di **MERATE**

Assessorato Istruzione  
e Servizi alla Persona

### **Primo bilancio dei menù invernali adottati**

La Sig.a Paris chiede che venga presa in considerazione la possibilità di spostare la somministrazione del pesce dal giorno di mercoledì a un altro giorno così che tutti i bambini possano gustarlo.

Licandri informa che già prossimamente, con lo spostamento del menù in occasione della quaresima, il pesce verrà somministrato il venerdì.

Ritiene accoglibile la richiesta ma propone di introdurla nel prossimo menù estivo, che entrerà in vigore ad aprile.

Inoltre da parte dei genitori e insegnanti viene richiesta la reintroduzione dello yogurt, e la limitazione del dolce che appare troppe volte a menù a discapito della frutta e dello yogurt.

Licandri accoglie la richiesta: verrà reintrodotta lo yogurt; la torta verrà proposta una sola volta e in sostituzione verrà proposto alternativamente yogurt, frutta, budino e, in estate, gelato.

Nella formulazione del menù estivo si terrà conto delle richieste che verranno apportate anche nel prossimo menù invernale.

Le insegnanti della scuola dell'infanzia propongono di differenziare i menù della scuola dell'infanzia da quelli della scuola primaria, perché a loro avviso alcune proposte sono troppo "azzardate" per i bambini così piccoli; un genitore interviene affermando che dal punto di vista educativo è meglio mantenere lo stesso menù così i genitori che hanno figli sia alla primaria sia all'infanzia possono organizzarsi per le cene.

Interviene la Dott.ssa Gaeni proponendo più che una differenziazione dei menù una rielaborazione delle ricette che tengano conto delle differenti esigenze e abitudini alimentari dei bambini dei diversi ordini di scuola.

Anche il genitore, intervenuto prima, è favorevole alla rielaborazione delle ricette.

### **Proposte di educazione alimentare**

La Dott.ssa Gaeni annuncia che sono pervenute delle proposte di educazione alimentare per adulti - predisposte da Ser Car. Unitamente all'invio del verbale verranno accluse le suddette proposte e s'invitano i genitori a riflettere sulle stesse ed eventualmente a integrarle con altre e di presentare l'esito della discussione in occasione del prossimo incontro della Commissione.

Per quanto concerne le adesioni ai progetti di educazione alimentare per gli alunni - trasmesse dall'Istituto Comprensivo - Licandri fa presente che c'è stato un malinteso nell'interpretazione delle stesse. Fermo restando che ai percorsi di educazione alimentare della scuola primaria possono aderire solo due o tre classi di ogni plesso scolastico, precisa che i percorsi sono riservati alle classi 4° e 5° per consentire una turnazione negli anni scolastici futuri. Tuttavia se le insegnanti ritengono più opportuno far partecipare alunni delle altre classi, Ser Car si rende disponibile ad accogliere la richiesta mantenendo sempre fermo il numero massimo di classi per plesso.

Licandri invierà all'Istituto Comprensivo una nota informativa per chiarire quanto sopra precisato e rimarrà in attesa delle nuove adesioni.

I progetti educativi richiesti dalle insegnanti della scuola dell'infanzia s'intendono - fin da ora - accolti e nei prossimi giorni verranno concordate direttamente con le insegnanti le data di avvio degli stessi.

### **Varie ed eventuali**

Viene data informazione ai presenti che, in occasione del periodo della Quaresima, il menù previsto per il 22/02/2013 sarà invertito con quello di mercoledì 20/02/2013; il menù di venerdì 8/3 sarà invertito con quello di giovedì 7/3 e quello di venerdì 29/3 sarà invertito con quello di mercoledì 27/3/2013.

Il menù estivo verrà introdotto verso metà aprile.

Si conclude la seduta alle ore 19.00 anticipando che il prossimo incontro verrà fissato nella giornata di giovedì della 2° quindicina di Marzo.

Il Segretario della Commissione Marcella Zangelmi