



COMUNE DI BRUGHERIO
SETTORE SERVIZI ALLA PERSONA

Sezione Istruzione ed Integrazione

Verbale
Riunione commissione mensa
15/11/2017 h 17.30

ORDINE DEL GIORNO:

1. Presentazione nuova concessionaria del servizio di refezione scolastica: CIR Food in Associazione Temporanea d'Impresa con RistoService.
2. Preannuncio della presentazione pubblica del 22 novembre.
3. Organizzazione del servizio: novità principali rispetto allo scorso anno, sia attuate che in previsione.
4. Valutazione del servizio da settembre ad oggi; utilizzo della nuova scheda di valutazione.
5. Aggiornamento sul progetto ATS sulla valutazione dello spreco nelle mense
6. Varie ed eventuali.

Rappresentanti comunali presenti:

- Vicesindaco e Assessore alle Politiche Educative e Istituzionali: Giovanna Borsotti
- Dirigente Settore Servizi alla persona: Valria Borgese
- Istruttore direttivo Mensa: Elena Saglia

Rappresentanti concessionaria CIR Food in ATI con RistoService :

- Responsabile della concessione: Lorena Galimberti
- Responsabile commerciale: Lorenzo Del Sarto
- Responsabile centro cottura Cinisello Balsamo: Elisa Monaldi
- Assistente alla produzione: Nadia Milosavich
- Cuoco centro cottura Cinisello Balsamo: Massimo Nava
- Direttore operativo Ristoservice: Luca Spinuzza
- Dietista: Viviana Ferrario

Rappresentanti genitori e insegnanti:

Scuola dell'infanzia:

Carmela D'Andrea	rappr. insegnante	Collodi
Daniela Crespi	" "	Rodari
Mara Valin	" "	F.lli Grimm
Amelia Volpe	" "	Manzoni

Scuola primaria:

Francesca Pollastri:	rappr. insegnante	Sciviero
Edy Magli:	" "	Manzoni
Marinella Consolazio:	" "	Fortis
Cristina Bertocin	" "	Corridoni
Mariangela Caterina:	rappr. genitore	Sciviero
Concetta Di Gennaro:	" "	Don camagni
Simona Catanzaro:	" "	Don Camagni
Laura Signorini	" "	Fortis
Bruna Pittelli	" "	Fortis
Francesca Mapelli	" "	Corridoni

Scuola secondaria di 1° grado Kennedy:

Fernando Di Gennaro	rappr. insegnante	Kennedy
Chiara Riccardi	rappr. Genitore	Kennedy

Sono presenti anche tre genitori, non rappresentanti di commissione mensa, in qualità di uditori.

La riunione inizia con un benvenuto da parte di **Giovanna Borsotti** ai nuovi rappresentanti di commissione mensa e alla presentazione dei referenti comunali e della nuova ditta concessionaria del servizio CIR Food in raggruppamento temporaneo d'impresa con RistoService.

A tutti i presenti è stato distribuito del materiale informativo su: la nuova ditta che gestisce il servizio e le sue peculiarità, le modalità organizzative compresa la gestione delle diete speciali, la nuova scheda di rilevazione pasto.

1. *Presentazione nuova concessionaria del servizio di refezione scolastica: CIR Food in associazione temporanea d'impresa con RistoService - Lorena Galimberti* responsabile della concessione riassume quanto riportato nella brochure distribuita a tutti i rappresentanti (e che si allega al presente verbale), relativamente alle caratteristiche salienti dell'azienda CIR Food e all'organizzazione del servizio per il Comune di Brugherio. In merito all'associazione temporanea d'impresa con Ristoservice spiega che questa gestisce il personale presente nelle scuole primarie e la gestione completa della cucina dell'asilo nido Munari. CIR Food è comunque il responsabile primo del servizio. Riporta quindi la soddisfazione dell'azienda di aver acquisito la gestione di questo nuovo Comune e informa che a seguito dell'aggiudicazione avvenuta nel mese di agosto, il centro cottura di Cinisello Balsamo da cui vengono prodotti i pasti per il Comune di Brugherio, è stato ristrutturato per l'ottimale gestione del servizio.

Valeria Borgese interviene per spiegare la principale differenza rispetto al contratto precedente: in questo caso si tratta di una *concessione di servizi* in cui la ditta si assume la titolarità della gestione del servizio in tutti i suoi aspetti: iscrizioni; gestione dalla prenotazione dei pasti all'incasso diretto delle tariffe e gestione della morosità con relativa gestione del rapporto con il pubblico; gestione del servizio dalla preparazione dei pasti alla distribuzione e successivo ripristino dei locali refettorio con relativa organizzazione del personale addetto alla mensa; gestione delle diete speciali. La titolarità del rischio d'impresa rimane in capo al concessionario mentre rimangono in capo al Comune la concessione delle riduzioni e delle gratuità e la verifica dell'espletamento del servizio ai sensi del relativo capitolato speciale. Tutte le tariffe intere e ridotte vengono incassate dal concessionario mentre il Comune paga la differenza tra la tariffa intera prevista all'utenza (€4,55) e le varie tariffe ridotte in funzione del documento ISEE presentato in Comune (€4,40, €2,70, €1,60, gratuiti) e l'importo offerto dalla concessionaria che, viene precisato, risulta essere superiore alla tariffa pagata dall'utenza (pari a €4,84 iva inclusa).

Lorena Galimberti prende la parola per fare il punto sulla situazione degli incassi e per spiegare come l'azienda procederà per il recupero dell'insoluto: ad oggi risulta un insoluto di circa €77.000 corrispondenti a circa 1000 famiglie morose. Sicuramente l'avvio della concessione ha comportato dei disagi iniziali sulle modalità di pagamento (andavano verificate le disponibilità di tutti gli esercenti e cercati dei nuovi, andavano sostituiti tutti i POS e formati gli esercenti al loro utilizzo), ma a due mesi del servizio tale importo non è giustificabile. Pertanto l'azienda ha deciso che invierà a tutti gli utenti con un debito superiore a tre pasti un messaggio per ricordare di effettuare il pagamento. A chi ha un credito di soli tre pasti verrà inviato un messaggio di alert per evitare di andare a debito. Dopodiché se l'esito sarà negativo la ditta provvederà a contattare telefonicamente l'utente prima di dare avvio all'invio di una prima lettera di sollecito per poi passare, in caso diennesimo riscontro negativo, alla riscossione forzata tramite il proprio ufficio legale.

2. *Preannuncio della presentazione pubblica del 22 novembre - Giovanna Borsotti* informa i presenti che per la data del 22 novembre si è organizzato un incontro pubblico per dare l'opportunità a tutti i genitori di conoscere la nuova ditta concessionaria e le peculiarità del servizio. E' stato a questo scopo predisposto un volantino che verrà consegnato alle direzioni scolastiche entro venerdì 17/11 per la distribuzione all'utenza scolastica. L'evento verrà pubblicizzato sul sito del Comune e attraverso altri canali pubblici.

3. *Organizzazione del servizio: novità principali rispetto allo scorso anno, sia attuate che in previsione - Giovanna Borsotti* informa che in tutte le scuole primarie si è reso necessario organizzare il servizio mensa secondo una turnazione che permettesse l'utilizzo dei locali adibiti a refettorio e attualmente a disposizione, nel rispetto dei parametri di cui al DM 26/08/1992 "**Norme di prevenzione e incendi per l'edilizia scolastica**". Pertanto la ditta concessionaria ha dovuto sperimentare nuove e diverse organizzazioni del personale fino a raggiungere quella definitiva attualmente in atto.

Luca Spinuzza interviene confermando che non è stato un lavoro facile in quanto tutte le scuole primarie sono passate ad avere più turni ed oltre al problema organizzativo è subentrato anche il problema del rispetto degli orari dei vari turni affinché le addette abbiano il tempo necessario per il ripristino dei locali. Grazie alla collaborazione e alla disponibilità di tutte le parti coinvolte, la situazione oggi è notevolmente migliorata e si può dire che il servizio sia entrato a regime.

Lorena Galimberti prende la parola per sottolineare una miglioria presente nei menù: come tutti avranno avuto modo di leggere con la prima distribuzione del menù estivo e invernale, l'offerta alimentare si è arricchita di prodotti bio, a filiera corta, DOP e IGP presenti in numero maggiore rispetto a quanto richiesto dal capitolato speciale. Come pure l'offerta per gli alimenti alternativi per le diete speciali, la cui gestione ha una filiera ben definita. A questo scopo per una migliore spiegazione in merito la parola passa a **Nadia Milosavich** che riassume la procedura in essere per la gestione delle diete speciali (in funzione degli allergeni che vengono certificati dall'utenza), dalla preparazione al centro cottura che ha una cucina dedicata alla sola produzione di queste ultime, fino alla distribuzione nelle scuole. Sottolinea che in mensa le diete vengono distribuite prima di tutti gli altri pasti al fine di evitare errori. Per un maggiore approfondimento sull'argomento si rimanda al foglio informativo distribuito a tutti i presenti e che viene allegato al questo verbale.

Giovanna Borsotti interviene per informare che verrà organizzata una visita al centro cottura dopo l'evento pubblico del 22/11 p.v. e verrà inviata successivamente una comunicazione in merito.

4. *Valutazione del servizio da settembre ad oggi; utilizzo della nuova scheda di valutazione* – per la valutazione del servizio la parola passa ai presenti e si raccolgono le seguenti osservazioni:

- le polpette presenti nel menù estivo ed invernale non solo non sono risultate gradite dai bambini ma per alcune insegnanti non avevano un buon odore e sapore tali da far pensare ad una qualità scadente del prodotto;
- il panzerotto servito nel menù estivo presentava poco ripieno ed era duro;
- i crauti serviti nel menù invernale erano troppo ricchi di aceto;
- l'insalata presente nel menù estivo e invernale risulta tagliata in maniera grossolana e per i bambini della scuola dell'infanzia ne risulta difficile il consumo;
- presso la scuola secondaria di primo grado la frutta su otto pasti risulta presente solo cinque volte; viene evidenziato che in questo modo l'educazione alimentare passa in secondo piano invece di essere sostenuta;
- le cosce di pollo sono previste anche per la sezione primavera e viene chiesto se non fosse meglio sostituirle con del petto di pollo di più facile gestione anche se meno gustoso;
- le cosce di pollo presso la scuola primaria Sciviero non sono state calcolate in numero adeguato e sono mancate ad una intera classe quinta. Sempre la stessa classe ha avuto un problema simile a settembre con la quantità inadeguata di mozzarelle.

Infine viene segnalato un problema su una dieta per celiachia dove è avvenuto che nonostante il gelato fosse privo di glutine non è stato servito all'utente celiaco e al suo posto è stata servita la frutta. A conclusione viene segnalato che, soprattutto nel mese di settembre, non sempre le porzioni del secondo piatto sono state servite correttamente dalle addette; in aggiunta vi è anche la segnalazione sul pane in quanto non sempre il panino previsto a utente risulta sufficiente soprattutto per i ragazzi di classe quinta dove se una pietanza non viene gradita il bambino cerca di compensare con il pane.

Elisa Monaldi prende la parola e spiega che per alcune problematiche si è già proceduto alla soluzione:

- è stato cambiato il fornitore delle polpette e quindi già martedì 21/11 in menù verrà proposto una marca diversa;
- il panzerotto nel menù invernale è stato sostituito dalla pizza e qualora si decidesse di inserire nuovamente il panzerotto verrà prima effettuato un test preliminare sul prodotto;
- verrà effettuato un maggior controllo nel condimento dei crauti e per l'insalata si effettuerà una cura migliore nel taglio per quella destinata alla scuola dell'infanzia già per giovedì 16/11;
- non si ritiene di dover sostituire le cosce di pollo per la sezione primavera in quanto si è constatato che sono state molto gradite dai bambini ed il cambio non sarebbe equivalente;
- si conferma invece che per ogni bambino è previsto un panino che è la quantità corretta se l'utente consumasse tutto il pasto previsto da menù;
- per quanto riguarda la questione del gelato, si fa presente che ricevuta la segnalazione si è potuto capire che nel riepilogo della dieta era stato erroneamente inserita la frutta al posto del gelato ed è quindi stata effettuata la correzione così che dalla prossima volta possa essere giustamente distribuito il gelato;
- il problema segnalato per la scuola secondaria sulla presenza di merendine al posto della frutta in tre giornate in realtà non risulta tale per la maggior parte dei membri della commissione e in particolare da parte dei rappresentanti della scuola secondaria di primo grado.

Il problema invece delle cosce di pollo segnalato in Sciviero è noto sia al Comune che ai rappresentanti della concessionaria. Purtroppo l'avvio della nuova gestione sommata alla contemporanea gestione dei numerosi turni in tutte le scuole primarie, ha determinato qualche disservizio iniziale. L'azienda si scusa e rassicura che a seguito di quello spiacevole episodio in cui era tra l'altro presente oltre all'assessore anche il sindaco, il centro cottura sta ponendo la massima attenzione nella predisposizione della placche coinvolgendo anche le addette di plesso a fare subito la verifica in modo da poter intervenire tempestivamente con l'invio di ulteriori porzioni qualora fosse necessario.

Interviene **Massimo Nava** per rassicurare come il centro cottura con la partenza del nuovo servizio sul Comune di Brugherio sia molto sensibile e tempestivo a rispondere alle richieste che pervengono dalle scuole. Infatti per ovviare a problematiche che giungono in prossimità del servizio è stato predisposto un kit di emergenza per il secondo piatto in modo che i bambini non abbiano ritardi nel consumo del pasto.

Giovanna Borsotti ribadisce che la ditta è stata ripresa in merito all'episodio delle cosce di pollo ricordando loro che nel capitolato sono previste le penali. Ricorda che ai bambini è stato dato il tonno presente nel kit di emergenza, anche se questi non lo hanno gradito e sono rimasti un po' delusi perché si aspettavano le cosce di pollo. Ma non sono rimasti senza cibo.

A parte l'avvio con qualche imprevisto, più rappresentanti sono comunque concordi nell'evidenziare che la qualità del cibo sia migliore rispetto alle preparazioni predisposte dalla ditta precedente e anche rispetto alla qualità delle derrate: dagli interventi raccolti l'accordo è unanime in particolare sulla migliore cottura per quanto riguarda la pasta e le verdure.

Massimo Nava ringrazia e sottolinea che l'obiettivo della azienda è la soddisfazione del cliente ed è contento del riconoscimento ricevuto anche se ritiene che non sempre i bambini di oggi apprezzano quanto hanno nel piatto e sottolinea l'importanza del coinvolgimento di tutte le parti interessate al servizio in progetti di educazione alimentare.

Terminata la parte relativa alla raccolta delle osservazioni con le relative risposte da parte della concessionaria, **Elena Saglia** presenta la nuova scheda di valutazione pasto elaborata dalla ATS che dovrà essere utilizzata da tutti i Comuni della Brianza affinché i dati raccolti siano poi confrontabili tra loro. La scheda contiene un

maggior numero di osservazioni per avere un quadro più ampio sul pasto. La scheda consegnata non è ancora quella definitiva ma la si anticipa affinché si possa avere il tempo di valutarla e chiedere le necessarie spiegazioni qualora qualcosa non risultasse chiaro. **Elena Saglia** informerà da quando questa scheda dovrà essere utilizzata e invierà al momento opportuno il file definitivo.

5. *Aggiornamento sul progetto ATS sulla valutazione dello spreco nelle mense* – **Elena Saglia** informa che dal 25/09 al 6/10 presso la scuola primaria Fortis è stata effettuata la pesatura del cibo avanzato nei piatti (scarto) e di quello rimasto nelle teglie (il non consumato) grazie all'aiuto di alcuni genitori (Bruna Pittelli in qualità di rappresentante di commissione mensa; Gabriella Fumagalli, Laura Signorini e Simona Catanzaro in qualità di genitori che si sono resi disponibili ed hanno seguito il corso effettuato dalla ATS il 12/09 scorso). I risultati verranno presentati pubblicamente dalla ATS il 29/11 p.v. alle ore 14.00 presso l'auditorium ATS di Viale Elvezia a Monza. Tutti coloro interessati a conoscere i risultati di questa sperimentazione potranno partecipare. Successivamente si provvederà a dare un report a tutti i bambini della scuola Fortis. Il progetto poi proseguirà al fine di individuare delle buone pratiche da mettere in atto là dove sono state evidenziate situazioni di spreco/scarti che necessitano di essere migliorate. Verificato che a questo tavolo di lavoro partecipano quattro Comuni gestiti da CIR Food (oltre a Brugherio, Arcore, Vimercate e Casatenovo), il 20/11 questi Comuni si incontreranno per iniziare a verificare come poter procedere insieme su questo fronte.

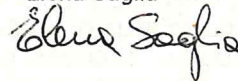
6. *Varie ed eventuali* – **Elena Saglia** informa che, come da offerta CIR Food, il 21/11 verrà distribuita a tutti i primini di scuola primaria una merenda. Sindaco e vicesindaco approfitteranno dell'occasione per passare in tutte queste classi e dare un saluto cogliendo l'occasione per fare con loro una prima valutazione dei primi due mesi di scuola.

Essendo esauriti gli argomenti all'o.d.g e non essendoci varie ed eventuali da discutere, la riunione si conclude alle 19.45.

VICESINDACO E ASSESSORE ALLE
POLITICHE EDUCATIVE E ISTITUZIONALI
Giovanna BORSOTTI



IL SEGRETARIO
Elena Saglia



Brugherio lì 17/11/2017