



3 marzo 2021

Al Sig. Sindaco *Giovanni Buzzi*
e p.c.

Al Sig. Segretario comunale *Claudio Michelone*

Piazza Cesare Da Sesto, 1
21018 Sesto Calende (VA)

2021/IP/20

INTERPELLANZA A RISPOSTA ORALE

Oggetto: gara d'appalto mensa/capitolato - indirizzi generali

Il Gruppo Consiliare Sesto 2030

Richiamata la *Delibera del Cc. n° 100 del 21/12/2020* relativa alla mozione di indirizzo per impegnare la Giunta nella valutazione economica e gestionale di una Convenzione per gestione congiunta dell'appalto Servizi di Refezione Scolastica nei comuni di Sesto Calende, Golasecca e Mercallo che, dal punto di vista dei proponenti, ossia di Sesto 2030 aveva lo scopo anche di creare un percorso di condivisione e confronto con le altre due amministrazioni comunali con scuole appartenenti all'Istituto Comprensivo Ungaretti, per uniformare il trattamento ed agevolare iniziative comuni di educazione alimentare, oltre a rafforzare il potere contrattuale della stazione appaltante,

Richiamate inoltre:

- A. le *"Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica"* emanate dal Ministero della Salute, Dipartimento per la sanità pubblica veterinaria, la nutrizione e la sicurezza degli alimenti, Direzione generale della sicurezza degli alimenti e della nutrizione, approvate in sede di Conferenza Unificata con Provvedimento 29.04.2010 - Intesa, ai sensi dell'art. 8 comma 6, della legge 5 giugno 2003, n. 13 pubblicate in Gazzetta Ufficiale n. 134 del 11.06.2010
- B. le successive *"Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica"* emanate nel 2020 dal Ministero della Salute, Direzione Generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione" Ufficio 5 che aggiorna la precedente versione
- C. le *"Linee di indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di prevenire e di ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti"* emanate dal Ministero della Salute,



Direzione generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e della nutrizione - Uff. 3
Nutrizione e informazione ai consumatori, Roma, 16 aprile 2018

D. le *"Linee Guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica"*, Milano, agosto 2002

E. le *"Linee guida per il servizio di ristorazione scolastica"* di ATS Insubria, Direzione Sanitaria, Dipartimento di prevenzione medico

Richiamati infine:

- tutti i documenti inerenti la gara di appalto dell'anno 2014
- la legge 116/2016 approvata il 2 agosto 2016 anche detta "legge anti-sprechi"
- il decreto legislativo n. 50 del 18 aprile 2016 (Nuovo codice degli appalti) che stabilisce che per la ristorazione scolastica i bandi di gara possono prevedere solamente il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo (articolo 95, comma 3)
- il decreto legislativo n. 56 del 19 giugno 2017 (cd Decreto correttivo del codice degli appalti) che introduce (art. 95 comma 10 bis) il tetto massimo per il punteggio economico pari al 30 per cento e che quindi evidenzia l'importanza della valorizzazione degli elementi qualitativi dell'offerta

Richiamata la nostra proposta fatta pervenire all'Assessore D'Onofrio in data 03.03.2021, che si allega come parte integrante della presente (per i contenuti che si considerano dunque qui richiamati)

Ai sensi dell'art. 25 del Regolamento del Consiglio Comunale

CHIEDE

al Sindaco/alla Giunta

di portare a conoscenza del Consiglio Comunale:

- 1) quali sono state le risposte date dai Comuni di Mercallo e Golasecca e le **valutazioni fatte in merito alla possibile convenzione** tra comuni

In merito alla proposta da noi avanzata:

- 2) se, per migliorare il processo di monitoraggio della qualità del servizio nonché per lavorare sull'incremento della fiducia delle famiglie, **si intende redigere la Carta dei Servizi di Ristorazione Scolastica** che permetta alle famiglie di conoscere meglio gli obiettivi dell'Amministrazione in merito al servizio, i dettagli del servizio, le procedure corrette da seguire per le segnalazioni, i riferimenti utili ed eventuali altre informazioni utili per l'educazione alimentare integrata tra momento scolastico e vita in famiglia



- 3) **se, per la stesura del capitolato del bando di gara per la ristorazione scolastica, si intendono coinvolgere/sono stati coinvolti altri soggetti, tra cui, la Commissione Mensa e tecnici del settore alimentare**
- 4) **se la Commissione giudicatrice potrà avvalersi di professionisti per la valutazione più tecnica di alcuni elementi** (le linee guida richiamate parlano di una "commissione interdisciplinare la cui professionalità è un elemento fondamentale, per esaminare le offerte delle aziende in termini di rapporto tra qualità tecnica e valore economico")
- 5) **se, in merito ai punteggi relativi alla parte tecnica, si intendono inserire/sono stati inseriti elementi che premiano:**
 - A. l'organizzazione di **iniziative più efficaci di educazione alimentare** (già presenti nello scorso bando di gara, ma da valutarsi per il peso dato) che prevedano anche l'identificazione dei rischi nutrizionali dell'utenza, delle misure atte a prevenirle e delle specifiche campagne di sensibilizzazione
 - B. iniziative che **coinvolgano i ragazzi/alunni utenti del servizio in alcune fasi del processo** (quali ad esempio formulazione del menù, rilevazione degli sprechi, elaborazione di messaggi di educazione alimentare...)
 - C. **un piano di comunicazione efficace verso le famiglie**, che non si concretizzi solo nel menù o in caratteristiche tecniche degli alimenti ma che traduca con parole più semplici le caratteristiche dei processi legati alla produzione, conservazione e distribuzione dei pasti e che si concretizzi in una comunicazione costante e strutturata, non sporadica (e che assicuri anche il riscontro di segnalazioni e gli esiti delle visite ispettive e analisi)
 - D. **l'identificazione di indici di gradimento oggettivi**, oltre alla customer satisfaction, legati anche al gradimento sensoriale (ma non solo)
 - E. **un piano di formazione che possa coinvolgere anche i commissari mensa**, oltre al personale delle ditte appaltatrici e di altri soggetti della scuola coinvolti nel momento del pasto
 - F. **un sistema di monitoraggio di rilevazione delle eccedenze**, una procedura per il loro monitoraggio e riduzione ed un **piano di gestione delle stesse** che li possa indirizzare, in modo sicuro, ad enti del territorio di beneficenza
 - G. **la capacità dell'azienda di fronteggiare emergenze** (ad es. per covid-19)
 - H. **utilizzo di stoviglie in materiale durevole e riutilizzabile** o, in alternativa in materiale compostabile
 - I. **la fornitura di frutta per la merenda del mattino**



e che **peso si ha intenzione di dare/è stato dato** (rispetto allo scorso appalto: se uguale, minore o maggiore, sul totale del punteggio finale) a:

- A. all'utilizzo di alimenti tipici e tradizionali, di agricoltura integrata certificata, di coltivazione biologica, di agricoltura sociale, del mercato equo e solidale nonché di prodotti con specifiche caratteristiche di freschezza a filiera corta (per salvaguardare la qualità ed anche sostenere l'economia locale)
 - B. ai tempi di trasporto dal centro cottura e ai mezzi di trasporto idonei
 - C. agli strumenti utilizzati per il mantenimento della temperatura (contenitori termici adeguati e non obsoleti)
- 6) se, per quanto riguarda **il prezzo**, si intende inserire/si è inserita la richiesta di presentarlo **frazionato nelle varie componenti del costo del servizio** ossia: costo derrate/costo manodopera/spese accessorie/spese di trasporto/altri oneri, con lo scopo di effettuare valutazioni più accurate in merito alla qualità del servizio

Alessandra Malini

Simone Danzo



ALLEGATO

nostra proposta del 03.03.2021

PROPOSTA PER MENSA

Gent.ssa Ass. D'Onofrio,

La ringrazio per la sua risposta, a mezzo mail, alle mie domande sulla questione mensa.

Dalla sua risposta apprendo che il bando è già in corso di definizione. Come Sesto 2030 abbiamo elaborato una proposta, prendendo spunto dalle varie linee guida emanate dal Ministero, dalla Regione e da ATS Insubria. L'avremmo presentata al Consiglio Comunale del 10.03.2021 ma visto che i funzionari sono già impegnati nella stesura dei documenti di gara, gliela anticipo con questa mia, per farla giungere in tempo per una sua valutazione, giacché le linee di indirizzo sono di competenza della Giunta.

Questa comunicazione si inserisce nel nostro consueto spirito costruttivo, che spero Lei apprezzi e consideri, come d'altronde ho già avuto modo di constatare in ciò che mi ha anticipato in merito all'inserimento nel Regolamento della Commissione Mensa di particolare attenzione sulle procedure di reclamo e sulla loro tracciabilità.

Sono felice, intanto, che abbia affiancato i funzionari con un tecnico, perché anche questo è un aspetto contenuto nelle nostre proposte.

Gliele illustro tutte qui di seguito, disponibile per un confronto qualora fosse necessario:

- a) **redigere una Carta dei servizi della ristorazione:** è suggerito in varie Linee Guida e molti comuni l'hanno adottata. A nostro avviso è un buon mezzo per presentare in modo più esaustivo gli obiettivi riguardo al servizio di ristorazione scolastica dell'Amministrazione stessa e le modalità e caratteristiche del servizio richiesto e prestato dalla società appaltante. In tale documento, quindi, si inserirebbe la proposta erogata, non solo con l'indicazione del menù ma presentata nel suo complesso, oltre al piano comunicativo, alle procedure e persone di riferimento per le segnalazioni (ad es. anche la Commissione Mensa), le proposte di educazione alimentare, ecc... Crediamo che possa essere uno strumento per migliorare la comunicazione verso le famiglie.
- b) **creare un team multidisciplinare per la stesura dei documenti di gara e del capitolato:** nella nostra proposta, oltre ad esperti del settore, proponiamo il coinvolgimento della Commissione Mensa, come suggerito anche dalle linee guida



- c) **inserire un tecnico del settore anche nella Commissione Giudicatrice**, per le valutazioni specifiche inerenti le aree alimentari/nutrizioniste
- d) **premiare nel capitolato tecnico questi aspetti:**
- ***proposte più efficaci di educazione alimentare*** che identifichino anche *i rischi nutrizionali specifici per fasce di età, con campagne di sensibilizzazione e azioni utili a contrastarli*
 - la ***fornitura di spuntini di frutta***, per contribuire ad arrivare al pasto ben predisposti alla consumazione dello stesso e quindi non troppo "pieni"
 - ***iniziative che coinvolgano gli alunni*** in alcune fasi, come per es. *per la scelta di alcuni elementi del menù, per il monitoraggio e la gestione degli scarti, per predisporre messaggi educativi/campagne informative...*
 - ***piani di formazione*** che si estendano anche al ***personale della Scuola coinvolto e ai membri della Commissione mensa***
 - un ***piano di comunicazione strutturato e non sporadico***, che illustri le fasi del processo di approvvigionamento e produzione, le materie prime utilizzate, i punti di forza, ecc.. (quindi che vada al di là della sola comunicazione del menù e di lunghi elenchi descrittivi degli alimenti ma sia composto da *informazioni più fruibili dalle famiglie*) e che *preveda sempre le risposte alle segnalazioni e l'illustrazione dei risultati delle verifiche e delle analisi effettuate*
 - l'identificazione di ***indici di gradimento misurabili e ben studiati***, da rendere noti alle famiglie (l'ideale sarebbe anche *definirli insieme alla Commissione Mensa*) e *da monitorare e poi comunicare nella loro rilevazione;* in particolar modo crediamo sia importante che la ditta appaltatrice ***trovi il modo di lavorare anche sulla soddisfazione sensoriale*** (per es. valorizzando forme, colori e composizione del piatto e/o prevedendo nella formulazione del pasto abbinamenti di elementi poco utilizzati con elementi invece noti e graditi, di modo da stimolare la sperimentazione di nuovi sapori, ecc...)
 - ***risposte efficaci attuate in merito all'emergenza covid***, ossia come la ditta ha reagito all'emergenza sanitaria, integrando i protocolli con procedure che abbiano garantito il più possibile la qualità del servizio
 - ***rilevazione e monitoraggio delle eccedenze***, per *comprenderne i motivi e cercare di ridurle*
 - ***gestione delle eccedenze***, seguendo i protocolli già esistenti, *per distribuire* in piena sicurezza e nel rispetto dell'igiene, tramite enti caritatevoli, *il cibo non toccato a soggetti bisognosi*



- ***l'utilizzo di stoviglie durevoli e riutilizzabili*** o perlomeno di materiale compostabile al posto della plastica monouso

Oltre a queste proposte nuove (rispetto al vecchio capitolato del 2014) naturalmente **crediamo sia importante dare pesi specifici alti** a:

- *all'utilizzo di alimenti tipici e tradizionali, di agricoltura integrata certificata, di coltivazione biologica, di agricoltura sociale, del mercato equo e solidale nonché di prodotti con specifiche caratteristiche di freschezza a filiera corta* (per salvaguardare la qualità ed anche sostenere l'economia locale)
- *ai tempi di trasporto dal centro cottura e ai mezzi di trasporto idonei*
- *agli strumenti utilizzati per il mantenimento della temperatura* (contenitori termici adeguati e non obsoleti)

e) infine, anche in merito all'aspetto economico, proponiamo di **far suddividere il prezzo nelle varie componenti di costo:** costo delle derrate, della manodopera, spese accessorie, spese di trasporto, altri oneri... *di modo da poter valutare anche questo aspetto nell'ottica della tutela della qualità del pasto*

A nostro avviso, questo è il momento di mettere in campo tutte le risorse possibili per migliorare il servizio, in quanto la sede di definizione delle caratteristiche del servizio è la prima mossa efficace che si può intraprendere. Come avrà avuto modo di notare crediamo molto anche nel coinvolgimento della Commissione Mensa e degli utenti, per accrescere un clima di fiducia, che in questo momento è da rinforzare.

Crediamo anche nel coinvolgimento di tecnici del settore, ossia delle persone più indicate per dare pareri e suggerimenti in merito e per questo aspetto abbiamo riscontrato con piacere, anche in Lei, lo stesso interesse.

Rimaniamo quindi disponibili per eventuali chiarimenti o confronti in merito alla proposta qui presentata e in attesa di ricevere una bozza del Regolamento della Commissione Mensa, per il quale, allo stesso modo, conserviamo alcune proposte che speriamo di poter condividere.

RingraziandoLa per l'attenzione, porgiamo i nostri più cordiali saluti.

Alessandra Malini

Sesto 2030