



Sesto Calende, 14 aprile 2022

Al Sindaco di Sesto Calende  
Giovanni Buzzi  
Al Presidente del Consiglio Comunale  
Alessandro Ceron  
All'Assessore Istruzione, Sport, e Comunicazione  
Claudia D'Onofrio

**OGGETTO:** Raccomandazioni in tema di refezione scolastica.

In relazione all'oggetto i sottoscritti Consiglieri Comunali

**Richiamata** l'importanza di favorire corretti stili di vita e stimolare scelte alimentari consapevoli, rivolte al benessere di tutti a partire dalle fasce di popolazione nell'età dell'infanzia.

**Ritenuto** l'ambito scolastico di fondamentale importanza per l'educazione alimentare, al fine di promuovere comportamenti e condotte che tutelino il benessere e la salute fisica dei bambini.

**Ritenuto altresì che** il pasto consumato a scuola rivesta un ruolo primario non solo dal punto di vista nutrizionale, ma anche nell'ottica di interventi di tipo preventivo ed educativo, e di inclusione e socializzazione.

Tutto ciò premesso, ritengono di fare le seguenti **raccomandazioni** alla Giunta affinché vengano soddisfatti i bisogni dei bambini attraverso pratiche di gestione del servizio di refezione scolastica che facciano riferimento a criteri di qualità, di salubrità e di gradimento, rispettando quanto indicato nelle "**Linee guida per il servizio di ristorazione scolastica**" di Regione Lombardia e di ATS Insubria..

Pertanto, **si raccomanda alla Giunta di emanare un atto d'indirizzo** che individui come criterio di aggiudicazione del servizio di refezione scolastica quello **dell'offerta economicamente più vantaggiosa**, individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, mediante l'applicazione dei seguenti parametri di valutazione:

**Offerta tecnica:**

Per la valutazione dell'offerta tecnica si suggerisce di tener conto di fattori quali:

- la qualità dei generi alimentari (dando preferenza a quelli DOP, IGP, biologici, provenienti da filiera corta e, ove possibile, da operatori dell'agricoltura sociale, equa e solidale);
- il rispetto delle disposizioni ambientali in materia di *green economy* e dei Criteri Ambientali Minimi (CAM) di cui all'art. 34 del D. lgs. 50/2016; da questo punto di vista può risultare utile:
  - promuovere **il riuso** di stoviglie lavabili e **l'eliminazione** totale delle plastiche;
  - dare attenzione all'eccesso di avanzi alimentari, ricercandone le cause e proponendo possibili soluzioni al problema;

- dare rilievo agli alimenti a filiera corta, ovvero che siano preferibilmente locali non solo a garanzia di maggior qualità, ma anche per ridurre le emissioni di Co2 legate a trasporti di lunga percorrenza.

Possibili criteri di valutazione dell'offerta tecnica potrebbero essere incentrati sui seguenti aspetti:

- ✓ **FASI DI LAVORAZIONE:** i concorrenti all'aggiudicazione del servizio dovranno presentare una breve relazione sulle fasi di lavorazione, sull'organizzazione delle aree di lavoro, sui cicli di produzione seguiti e sulle dotazioni dei centri di produzione pasti, specificando le attrezzature utilizzate nella produzione, nel confezionamento dei pasti per mantenere o abbattere le temperature, nonché le caratteristiche dei contenitori utilizzati nel trasporto, al fine del mantenimento delle temperature del cibo. Inoltre, rispetto al menù, è fondamentale che i concorrenti manifestino **la disponibilità a ricevere l'avvallo** (meglio se preventivo) del servizio sanitario pubblico competente, in quanto, rispetto al menù attualmente proposto, si riscontra:
  - un eccesso di semi lavorati rispetto alle materie prime (es: polpette di carne, hamburger e bastoncini di pesce);
  - l'uso di burro chiarificato nella pasta;
  - l'assenza di un buon bilanciamento tra proteine animali e vegetali;
  - la presenza di patate e cereali nello stesso pasto;
  - non sono ben chiari ed espliciti i menù etico religiosi e il cestino da viaggio per le visite di istruzione.

Dal punto di vista organizzativo, considerando che sarebbe da preferire la preparazione di pasti in loco, è fondamentale ridurre al minimo l'intervallo tra preparazione e distribuzione degli alimenti visto che si è rilevato come, a causa **dell'assenza degli scaldavivande**, si interrompe la catena del caldo con conseguenze, oltre che batteriche, organolettiche, che causano ingenti scarti alimentari. A causa dei cibi freddi anziché caldi, i bambini portano da casa merende sostanziose che poi comportano il venir meno dell'appetito, che ha come conseguenza il non mangiare il pasto proposto in mensa. A tal proposito, sarebbe utile **prevedere la somministrazione di uno spuntino** a metà mattinata e durante il pomeriggio (preferibilmente frutta) che permetta di arginare merendine come tortine o altri snack che vanno poi a influire sull'appetito e sullo spreco alimentare.
- ✓ **MODALITA' DI ACQUISTO DEGLI ALIMENTI:** i concorrenti all'aggiudicazione del servizio dovranno presentare una breve relazione sulla modalità di acquisto degli alimenti da cui risulti la preferenza verso prodotti di qualità come sopra dettagliato (DOP, IGP, biologici, provenienti da filiera corta e, ove possibile, da operatori dell'agricoltura sociale), con particolare riferimento al piano di approvvigionamento e alla qualità dei generi alimentari utilizzati.
- ✓ **RILEVAZIONE DELLA QUALITA' DEL SERVIZIO PERCEPITA DAGLI UTENTI:** i concorrenti all'aggiudicazione del servizio dovranno presentare una breve relazione sugli strumenti che intendono utilizzare per rilevare il livello di qualità complessiva del servizio di refezione percepita dagli utenti.

### **Offerta economica:**

L'individuazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa deve basarsi sul miglior rapporto qualità/prezzo, dove la componente prezzo, vista l'importanza degli aspetti qualitativi connessi alla "delicatezza" del servizio che si va ad appaltare, deve ovviamente avere un valore e un'importanza certo significativa nell'ottica di un'efficiente gestione delle finanze comunali, ma allo stesso tempo subordinata agli aspetti qualitativi. A tal proposito si raccomanda di elaborare una griglia valutativa che preveda **un punteggio di 80-85 punti** per l'offerta tecnica e di **15-20 punti** per quella economica.

\*\*\*\*\*

Una volta elaborata, prima della sua approvazione definitiva, si chiede che la **bozza di capitolato** per l'affidamento del servizio sia messa a disposizione anche della Commissione mensa e di tutti i Gruppi consiglieri affinché i soggetti citati possano esprimere in tempo utile il loro parere.

\*\*\*\*\*

**Rispetto ai locali ove ha luogo il servizio**, visti i bandi del PNRR che mettono a disposizione fondi per la ristrutturazione delle mense scolastiche, si raccomanda l'insonorizzazione dei refettori e la loro ristrutturazione entro definiti limiti di tempo affinché le aree adibite alla refezione scolastica abbiano il giusto dimensionamento e lo spazio a disposizione di ogni bambino sia adeguato. Si è riscontrato che i decibel del rumore ambientale sono un'enorme fonte di stress sia per operatori che bambini quando invece questo momento dovrebbe essere di svago e piacere per tutti.

Da ultimo si raccomanda, anche in parallelo agli strumenti di rilevazione del grado di soddisfazione dell'utenza messi in campo dall'affidatario del servizio, **il monitoraggio** costante della soddisfazione e del gradimento di bambini, famiglie e personale scolastico nei confronti del servizio.

*Cordiali Saluti*

Rossi Giancarlo, Roberto Caielli e Floriana Tollini

