

Bologna, 5 febbraio 2014

**Al Comune di Bologna  
Ass. Marilena Pillati**

**Ai Componenti della  
Commissione Mensa Cittadina  
del Comune di Bologna**

**p.c. Ai Consiglieri Comunali  
del Comune di Bologna**

**p.c. Ai rappresentanti dei genitori  
Comitato Scuole d'Infanzia 0-6**

**Oggetto : Richiesta di ulteriori chiarimenti sui principali elementi del servizio di  
refezione scolastica.**

In apertura del documento riteniamo opportuno sottolineare l'apprezzamento per la costituzione della Commissione Mensa Cittadina, quale sede di confronto e condivisione. Circa due mesi fa, per rendere concreti il nostro contributo e il nostro impegno, abbiamo redatto e reso pubblico il corposo documento **"La mensa che vorremmo"** ([https://www.dropbox.com/s/tyk0g4gpe1mxr3z/La%20mensa che vorremmo.pdf](https://www.dropbox.com/s/tyk0g4gpe1mxr3z/La%20mensa%20che%20vorremmo.pdf)). Volevamo condividere con questa Amministrazione, con i suoi vertici politici e con i tecnici che collaborano con loro, i punti emersi nelle discussioni tra i genitori che rappresentiamo. Come potrete immaginare le voci sono tante e non è sempre facile fare una sintesi o definire una lista di priorità, ma le nostre riunioni sono sempre aperte a tutti, ogni voce viene ascoltata, ogni tema approfondito, condiviso e votato.

La risposta del Comune di Bologna a questo documento è stata la nota discussa e condivisa in sede di CMC in data 16/1/2014, successivamente integrata. In quella sede abbiamo registrato un importante segnale di apertura e di volontà di ascolto alle tematiche proposte, ma ad una lettura più approfondita ci siamo accorti che la risposta del Comune **ricalca** la Carta dei Servizi pubblicata sul sito di Seribo nell'edizione dell'ottobre 2010 ([http://www.seribo.it/sites/default/files/seribo\\_cartaservizi.pdf](http://www.seribo.it/sites/default/files/seribo_cartaservizi.pdf)). Tra l'altro, proprio nel vostro documento, la Carta dei Servizi attuale è indicata come da rivedere nei contenuti. Nel nostro documento abbiamo chiesto l'introduzione di "innovazioni" e "miglioramenti" tangibili rispetto a quanto fatto finora, proprio perchè sempre più genitori si lamentano dell'attuale servizio.

**Chiediamo quindi che il Comune risponda a tutti i punti del nostro documento. Dalle osservazioni sul codice dei contratti, alle penali, passando dalla richiesta di pane fresco di giornata senza l'aggiunta di additivi, agli alimenti in scatola, ai surgelati, ai menù, alla formazione dei cuochi rispetto alla preparazione di pasti gustosi con verdure di stagione, ecc. ecc.**

Menzioniamo di seguito alcuni dei punti che riteniamo meritevoli, tra gli altri da noi sollevati nel nostro documento, una risposta dettagliata da parte del Comune.

### **Chiarimenti sulla percentuale di biologico nella refezione scolastica**

Si concorda che l'innalzamento del livello di biologicosità sia un traguardo da raggiungere, anche in ottemperanza alla legge regionale 29 del 2002, che ha trovato ulteriori indicazioni di attuazione nella delibera assembleare n. 140, del 24 settembre 2013 ("Attuazione della L.R. 4 novembre 2002, n. 29, art. 3 (Norme per l'orientamento dei consumi e l'educazione alimentare e per la qualificazione dei servizi di ristorazione collettiva - Approvazione del programma per l'orientamento dei consumi e l'educazione alimentare. Triennio 2013/2015").

In particolare al punto 1.3.1 "Gli acquisti verdi della P.A." è scritto: *"Si ritengono, quindi, maturi i tempi per la predisposizione di capitolati per l'appalto del servizio di ristorazione collettiva per gli allievi delle scuole medie/elementari/materne/asili nido, degenti di ospedale, ospiti delle case di riposo che prevedano una percentuale di biologico del 100%, su tutti i generi reperibili in tale fattispecie e al cui interno sia compreso una significativa presenza, non inferiore al 20%, di prodotti tipici e tradizionali, riconosciuti tali ai sensi della vigente normativa comunitaria, nazionale e regionale."*

La legislazione prevede per tutti i prodotti reperibili sul mercato la necessità dell'acquisto bio e, con le attuali tecnologie informatiche, è facile reperire i bollettini delle derrate e delle disponibilità di acquisto, ad es. su siti quali quello della Regione, delle associazioni di categoria, e della Comunità Europea ( es.[http://ec.europa.eu/agriculture/organic/home\\_it](http://ec.europa.eu/agriculture/organic/home_it)). Si ritiene l'attuale disponibilità sul mercato più che sufficiente per le quantità necessarie alla mensa di un comune come Bologna.

Vogliamo ricordare che l'attuale livello del 18% di utilizzo di materie prime biologiche è basato principalmente su prodotti quali pomodoro conservato per i sughi, merendine, snack vari e olio per condire l'insalata a crudo e raramente per riso e orzo.

In base all'attuale reperibilità sul mercato, alcuni prodotti potranno essere bio in maniera continuativa, quali ad esempio:

PASTA, DI QUALUNQUE TIPOLOGIA

PANE

CONSERVA DI POMODORO

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

RISO

ORZO

LEGUMI SECCHI

VERDURA E FRUTTA

UOVA

LATTE E LATTICINI

Relativamente alla carne, si ritiene necessario mantenere una percentuale non inferiore al 60% per la carne di prodotti bio.

I pasti bio dovranno essere preparati con i prodotti più facilmente reperibili sul mercato, articolando i menu in modo da rispettare le risorse e le percentuali.

Ad. es. i pasti vegetariani, per i quali le materie prime bio sono sempre reperibili.

Ovviamente per i prodotti indicati nel documento quali prosciutto di parma o parmigiano reggiano si potranno utilizzare più percentuale di prodotti dop, vista la particolare produzione di questi prodotti.

Poichè nella nota del Comne non si fa riferimento a livelli percentuali, si chiede conferma che l'impegno di base della Amministrazione sia quello di fissare la percentuale minima di biologico a circa il 70%, con possibilità di impegni migliorativi da parte dei concorrenti per il futuro servizio di refezione scolastica del Comune di Bologna.

Si chiede inoltre conferma di quanto condiviso verbalmente in sede di CMC sulla metodologia di per calcolare la percentuale di biologico: essa non potrà basarsi sul numero di tipi di prodotto perché questo non garantisce che vi sia una quantità significativa di biologico consumato, ma sulla quantità del prodotto utilizzato rispetto al totale.

### **Derrate Alimentari**

La qualità della mensa non dipende esclusivamente dalla qualità delle materie prime utilizzate, ma risiede in tutto il processo di produzione ed erogazione del pasto.

Nel documento non si è fatto riferimento in dettaglio ai passaggi di filiera: è importante che essi siano tutti costantemente controllati e che ne sia indicata la modalità (monitoraggio temperature, modalità trasporto pasti, scodella mento e controllo sistematico del pasto , ecc), affinché dall'arrivo delle derrate alimentari allo scodellamento sia tutto gestito in Sanità. Ci è molto chiaro infatti quanto approfondito in sede di CMC: è importante avere una percentuale di biologico elevata, ma è altrettanto vero che la mancanza di un trattamento corretto dal punto di vista sanitario inficierebbe anche la qualità della materia prima utilizzata.

La carta dei servizi attuale, come il contratto scaduto, si sono rivelati troppo generici e, in questi anni, hanno lasciato spazio a molteplici comportamenti e troppe sfumature da parte del gestore del servizio, in particolare per il fatto che la gestione delle attività sono, di fatto, in mano al socio privato.

Chiediamo al Comune di curare nei minimi dettagli nel nuovo bando/contratto il processo di produzione ed erogazione del pasto, recependo anche le indicazioni fornite nel nostro documento.

Rigorosa preferenza per:

- 1.filiera corta
- 2.prodotti stagionali
- 3.carne italiana
- 4.pesce strettamente controllati

Prodotti da evitare:

- 1.merendine e snak
- 2.grassi saturi
- 3.frutta sciroppata e verdura surgelata
- 4.insaccati
- 5.olii vegetali idrogenati
- 6.succhi di frutta con zuccheri aggiunti
- 7.glutammato monosodico

### **Educazione alimentare**

In riferimento all'intervento educativo, preferiremmo che tali attività fossero svolte in piena autonomia dagli enti preposti all'educazione, ovvero dalle scuole, come indicato nei programmi ministeriali, non da un privato che non si occupa di educazione.

Non si ritiene opportuno inserire questa voce nel capitolato, che sottrarrebbe importanti quote di punteggio a scapito di altre voci e le risorse così liberate possono essere impiegate per migliorare la qualità dei pasti prodotti.

## **Menù**

Tutta la parte iniziale del documento riporta quanto già incluso nella Carta dei Servizi attualmente disponibile. Le porposte che avevamo presentato nel nel nostro documento riguardavano anche la predisposizione di menù differenziati in base alla tipologia dell'utenza (uno per le scuole dell'infanzia, uno per le scuole primarie ed uno per le scuole secondarie di primo grado), articolati su 5/6 settimane e variati su base stagionale (autunno/inverno indicativamente da ottobre ad aprile, primavera/estate da aprile a settembre), anche allo scopo di utilizzare verdura di stagione, fresca e non surgelata o liofilizzata.

Il documento del Comune inoltre non definisce quantitativamente "gruppi consistenti di popolazione" che potranno richiedere diete che rispondano ad esigenze particolari.

Pur concordando sulla natura collettiva della refezione scolastica, ribadiamo che le scelte etiche sono una questione individuale, e che quindi la tutela di queste scelte non può essere vincolata da quanto siano diffuse nella popolazione. Posto che una scelta etiche sia adeguata per la salute del minore, si deve garantire il rispetto delle singole sensibilità. Riteniamo anche comunque che un miglioramento generale della qualità delle materie prime possa incidere positivamente nella riduzione di richieste specifiche.

Il capitolo sui menù del documento presentato dai genitori era esauriente e chiaro, vorremmo sapere quanto di questo capitolo verrà recepito nel nuovo contratto di servizio.

## **Certificazione di qualità e Ente terzo per i controlli**

E' imprescindibile la presenza di un ente terzo obbiettivo e imparziale che effettui le analisi alimentari, non solo relativamente al protocollo HCCP, ma anche sulle presenze di pesticidi e fitofarmaci, antibiotici e fattori di crescita, essenziali anche in base al principio di precauzione per la tutela della salute dei bambini.

La citata certificazione UNI EN ISO 9001:2008 è quella attualmente ottenuta. Non viene menzionata la certificazione ISO22000:2005 (igiene e sicurezza alimentare) che oggi quasi tutte le aziende di Ristorazione collettiva scolastica e ospedaliera hanno.

Relativamente alle attività di controllo, nel prendere positivamente atto del riconoscimento del ruolo delle Commissioni Mensa Scuola, rileviamo invece la mancanza di previsione di informazione e condivisione dei dati con la CMC. Come sottolineato nel nostro documento riteniamo molto importante essere informati degli esiti dei controlli svolti dagli Enti preposti, anche e soprattutto se si tratta di verifiche svolte con esito positivo.

## **Attrezzature**

Manca il rinnovo delle attrezzature, perché struttura "vecchia" non vuol dire anche "attrezzatura vecchia". Dai diversi sopralluoghi effettuati presso i centri pasto è emerso che alcune attrezzature e impianti sono ormai giunte al termine della loro vita utile e che dovrebbero essere sostituite.

Chiediamo quindi al Comune, quale socio di maggioranza di Seribo, di individuare velocemente punti critici negli impianti e dare indicazioni di procedere con il ripristino o la sostituzione delle attrezzature, trattandosi di obbligo contrattuale previsto a carico dell'affidatario.

## **Clausola di salvaguardia**

Chiediamo al Comune di inserire nel capitolato, un Capitolato speciale d'appalto, il Bando di Gara e il Disciplinare di gara per tutte quelle scuole che, in base all'autonomia scolastica, decideranno di avvalersi di un servizio di ristorazione autogestita. In questo caso il Comune si dovrà impegnare a provvedere all'erogazione agli Istituti Comprensivi del contributo spettante in base ai rendiconti dei pasti erogati.

### **Tetto ai profitti**

Si chiede al Comune di inserire un tetto agli utili massimi che la società può distribuire al socio, legato al valore massimo dell'indice di redditività Roe e destinare l'eventuale eccedenza a investimenti per migliorare il servizio di ristorazione affinché si raggiunga l'impiego del 100% di alimenti bio, come disciplinato dal regolamento di attuazione regionale n. 140 di settembre 2013.

### **Richiesta di partecipazione al tavolo CMC di esperto**

Nell'occasione confermiamo la nostra disponibilità a visionare e ad esprimere il nostro parere su stralci di documenti che immaginiamo ora in fase di elaborazione e correlati alla procedura di scelta del nuovo socio privato e affidatario del servizio.

Chiediamo inoltre sin d'ora che alle sedute prossime della CMC possa partecipare, in qualità di tecnico esperto di ristorazione collettiva un nostro invitato e senza diritto di voto, la Sig.ra Jessica Lorenzini, rappresentante nel Coordinamento per le scuole materne del quartiere Navile, come già avvenuto per altri invitati nelle sedute precedenti.

### **Conclusioni**

In ultimo, prendiamo atto delle dichiarazioni uscite recentemente sulla stampa che parlavano di condivisione di intenti all'interno della CMC. Confermiamo la convergenza degli indirizzi, ma con le note di cui sopra siamo a chiedere: ulteriori dettagli, chiarimenti e impegni scritti entro il 21 Febbraio 2014, altrimenti i genitori si mobileranno per lo sciopero.

In esito all'analisi delle vostre risposte e dei conseguenti impegni potremo poi dichiarare **“condiviso”** un documento.

Distinti saluti.

I rappresentanti eletti dai genitori nella CMC

Sebastiano Moruzzi

Dora Ramazzotti

Cinzia Tancini