



0060263-A-27/11/2015

CL: IX.14

All'Amministrazione del Comune di Como - Settore Partecipazione

Nell'ambito del percorso di consultazione ed informazione della cittadinanza, secondo le procedure previste dagli articoli 12 e 13 del Regolamento per le pratiche partecipative approvato dal Consiglio Comunale con deliberazione n. 3/2015, attivato in merito alla realizzazione del progetto

“RAZIONALIZZAZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA - PROPOSTA DI REALIZZAZIONE DI UN PUNTO UNICO DI COTTURA”, per il quale si è tenuta il 13.11.15 la prima seduta dell'Assemblea Tematica

OSSERVAZIONI E PROPOSTE

Della Commissione Mensa istituita per l'anno scolastico 2015-2016 presso l'Istituto Comprensivo Como Centro Città

PREMESSE

Nello svolgimento dei compiti riconosciuti dalla vigente normativa alla Commissione Mensa i suoi componenti hanno un contatto che si potrebbe definire privilegiato con il servizio di Ristorazione Scolastica, **che nel corso degli anni ha consentito di maturare la consapevolezza della qualità del servizio fornito ai piccoli cittadini di Como**, pur nelle difficoltà operative che occasionalmente si sono presentate.

La Commissione Mensa è chiamata a partecipare al percorso di educazione alimentare che permea a livello normativo e nei fatti la refezione scolastica, di cui la ASL territoriale diviene protagonista con la predisposizione delle tabelle dietetiche.

Il personale presente presso le cucine ha sempre dimostrato di svolgere il proprio compito con grande attenzione nei confronti dei piccoli utenti, mosso dalla volontà di rendere più graditi gli alimenti prescritti nelle tabelle dietetiche ancorché di uso meno comune e, quindi, per lo più rifiutati: le soluzioni adottate sono risultate diverse da scuola a scuola.

Non è un caso che le Linee di Indirizzo per la Ristorazione Scolastica del Ministero della Salute, edizione 2010, a pag. 20, precisino che “... Ove possibile, è da privilegiare la produzione di pasti in loco, sia che venga operata in economia dal committente che con gestione esternalizzata all'appaltatore; comunque l'intervallo di tempo fra preparazione e distribuzione va ridotto al minimo”.

La Commissione Mensa è consapevole che il momento del pasto a scuola costituisce espressione del diritto allo studio, e che in tali termini si connota come servizio pubblico, e dissente dall'adozione di logiche economiche e di risparmio per la gestione dello stesso, facendosi portavoce dello slogan di molti genitori "Basta risparmiare sui nostri figli".

Non ci si può esimere dal rilevare che nonostante del progetto in esame l'Amministrazione Comunale discutesse al suo interno dal 2012 - come si è appreso la sera del 13.11.15 nel corso della prima seduta dell'Assemblea Tematica - prima del mese di settembre 2015 non vi sia stata alcuna condivisione con la Commissione Mensa, cosa che avrebbe, invece, consentito ai suoi componenti di svolgere attività di monitoraggio “mirata” a raccogliere elementi per una migliore comprensione

e valutazione del progetto che viene presentato solo oggi, per altro per sommi capi, con problematiche ancora non risolte (come quella della viabilità) e senza un *business plan* che ne supporti la fattibilità in termini economici e, conseguentemente, garantisca il rispetto degli attuali standard qualitativi.

Infine, la Commissione Mensa, dopo avere verificato che nella realtà di comuni con una popolazione numericamente equivalente a quella di Como (Busto Arsizio, Sesto S. Giovanni, Varese) il punto unico di cottura non viene gestito direttamente, bensì da impresa terza appaltatrice, esprime la preoccupazione che la realizzazione del progetto sia l'anticamera di analoga futura soluzione che oggi viene detto volersi scongiurare.

OSSERVAZIONI

1. La ristorazione scolastica, come ci insegna la normativa di riferimento, non è mera nutrizione, ma espressione di un rito che si consuma quotidianamente, è "... fare cultura educando ai sapori ...". Perché tale obiettivo possa essere raggiunto è fondamentale che la cucina si cali nella realtà della singola scuola: la cucina convenzionale ha il vantaggio della verifica immediata da parte dei suoi addetti del grado di soddisfacimento del pasto, ed è ideale per avvicinare i bambini ai diversi alimenti, compresi quelli meno graditi, sin dalla loro preparazione (sarebbe opportuno organizzare dei laboratori presso le cucine di provenienza).
 2. Vero è che ci sono già scuole che ricevono il cibo preparato altrove: fermo rimanendo che in questi casi le distanze dei punti di distribuzione dalle cucine sono decisamente inferiori a quelle ipotizzate nel progetto, è opinione della Commissione Mensa che la qualità del pasto, soprattutto in termini di appetibilità, ne soffra, tanto che si riscontrano differenze significative nel gradimento da parte dei bambini interessati. Aumentando le distanze maggiori divengono i rischi che il cibo preparato perda le sue qualità organolettiche e le possibilità di moltiplicazione batterica.
 3. L'Amministrazione proponente si preoccupa di dimostrare che riuscirà a rispettare i tempi massimi di trasporto del pasto fissati dalla Regione Lombardia (30 minuti), ma nessuna parola viene spesa in ordine alla tempistica ipotizzata tra fine cottura dei pasti e l'inizio della loro somministrazione, che è elemento di valutazione della qualità del pasto prodotto con il legame caldo e che pure deve rimanere entro precisi parametri.
 4. La stessa Amministrazione proponente riconosce che il plesso di Civiglio, per la sua peculiare collocazione geografica, non potrà contare sul rispetto dei tempi di cui sopra: data la premessa, la Commissione Mensa chiede di valutare l'affidamento del servizio per detta scuola alla già esistente cucina del limitrofo Comune di Brunate.
 5. L'elevato numero dei pasti da cucinare, inoltre, non consentirà al personale di curare i piatti come sino ad ora è sempre stato fatto, né di prestare attenzione ai gusti delle singole realtà scolastiche, come le linee guida regionali e nazionali caldeggiavano: anche considerando le cucine che attualmente ne sfornano un numero maggiore (Via Fiume e Via Giussani), si passerà da 400 pasti circa a più di 4.000!
- Dubitiamo fortemente che sarà possibile rivolgere al contesto ambientale in cui si consuma il pasto l'attenzione che le Linee Guida Regionali richiedono in quanto "... elemento concreto della qualità

dell'offerta di ristorazione e ulteriore elemento di prospettiva di miglioramento del servizio di ristorazione scolastica ..";

6. Tale circostanza richiederà una modalità operativa completamente diversa, la necessità di svolgere attività di formazione del personale, ad un costo ad oggi non quantificato, e di stabilire procedure organizzate da aspetti formali, con una flessibilità minore ed il rischio di una centralizzazione delle responsabilità, ma senza la possibilità di individuare un reale responsabile in caso di problemi.
 7. Neppure si può escludere a priori la preoccupazione per il verificarsi di guasti che impediscano il funzionamento di quello che dal 2017 diverrebbe l'unico punto di cottura esistente: dalla cronaca locale abbiamo appreso, ad esempio, che il 12.06.14 a Sesto San Giovanni (MI), a seguito della rottura del trasformatore comunale, il Centro Unico Cottura Falck, gestito in appalto da Sodexo, è rimasto improvvisamente senza corrente e sino a che non è stato riparato i pasti caldi sono stati preparati presso altro centro cottura (Carugate).
 8. La struttura che si intende realizzare è, a tutti gli effetti, un'industria che verrebbe collocata *ex abrupto* all'interno di una zona sino ad oggi residenziale: la Commissione Mensa si chiede se sia stato valutato l'impatto della diffusione degli odori all'esterno, alle abitazioni circostanti, e quali precauzioni si intendono prendere.
 9. Non è dato sapere se sia stata fatta un'indagine sulla popolazione scolastica dell'intero comune e sul suo incremento futuro, né quale sia il periodo programmato di gestione (che incide sugli interventi di manutenzione straordinaria) e di ammortamento dell'opera: l'ipotesi emersa nella prima seduta dell'Assemblea Tematica di utilizzare il punto cottura per preparare anche i pasti della Cà d'Industria che fondamento ha?
 10. L'Amministrazione propone una soluzione sicuramente innovativa, i cui costi sono tuttavia molto elevati e ad oggi non ancora definitivi: risultano già stanziati € 700.000 preventivati per opere edili e di impiantistica, ed € 100.000 preventivati per l'adattamento della scuola di Via Picchi, ma nessuna quantificazione è stata fatta dei costi di attrezzature, arredi e mezzi di trasporto da acquistare, né per la dismissione ed il trasloco delle cucine esistenti. Tali aggravii preoccupano per quanto potrebbero comportare la necessità di risparmi su materie prime e procedimenti di preparazione, a scapito della qualità.
 11. Ultimo, ma non certo per importanza, il nodo del personale assunto a tempo determinato, che ci è stato più volte riferito essere indispensabile per il funzionamento del servizio come è oggi organizzato, con la precisazione che tale tipologia di contratto non potrà più essere utilizzata per il futuro: la Commissione Mensa chiede che sia fornita una spiegazione più dettagliata delle ragioni anche giuridiche per cui la pianta organica del servizio non prevede, e da quando, tutto il personale che è necessario, con la precisazione dei tempi di uscita dal servizio delle 44 unità in questione, e delle possibilità di mutamento delle mansioni per il personale che rimarrà, in caso che il centro unico cottura venga realizzato.
- Osserva che anni addietro, proprio per ottimizzare i tempi e potenziare il servizio di scodellamento, è stato introdotto il sistema della mini linea, decisione che ha fortemente condizionato la possibilità per le maestre di compiere interventi educativi durante il pasto.

12. Non si è mai parlato, infine, degli asili nido, che hanno cucine interne e personale ad essi adibito: saranno interessati dalla rivoluzione del centro unico cottura?

PROPOSTE

Si chiede, in considerazione degli elementi sopra esposti, in ordine a ciascuno dei quali si attende un pronunciamento dell'Amministrazione, che quest'ultima valuti altre soluzioni - ovvero approfondisca quelle già esaminate e scartate - che abbiano un impatto economico inferiore sulla collettività e che consentano, da un lato, di rispettare e valorizzare il patrimonio edilizio esistente, e comportino dall'altro un vantaggio non solo in termini di gestione ed organizzazione del servizio, ma anche in termini di qualità del pasto che viene servito ai piccoli cittadini e che può essere studiato e preparato appositamente per loro tanto più il luogo di preparazione sia prossimo a quello di fruizione.

Si chiede altresì di valutare se estendere l'incarico di progettazione al professionista esterno anche all'ipotesi intermedia che prevedeva la realizzazione di 4 punti di cottura, che, quantomeno, appaiono meglio distribuiti sul territorio ed effettivamente centrali rispetto all'utenza assegnata, e consentire parimenti la realizzazione di linee dedicate alla preparazione delle diete speciali.

Si ringrazia dell'attenzione.

Con osservanza.

Como, 27 Novembre 2015

La Commissione Mensa

Istituto Comprensivo Como Centro Città

Il referente

Giustina D'Amico

In allegato firme raccolte (tot. 22 fogli)