

**COMMISSIONE MENSA SCUOLA PRIMARIA E SCUOLA DELL'INFANZIA
"M.MONTESSORI" E SCUOLA SECONDARIA 1 GRADO 2 "E.AMALDI"
C.Setanti 10-12 Barcelona**

Riunione del 13/05/2014

PRESENTI: Cristino Cabria (Dirigente), Lucia Materassi (Direttrice Scuola dell'Infanzia), Maria Rosa Cinotti (Rappresentante docenti della scuola Elementare), Irene Signorelli, Susana Alférez, Serena Olsaretti, Silvia Masucci, Raffaella Ruggeri, F. Mancinelli, M^a Carmen Casabella.

ASSENTI: F. Alongi, A. Calella

PUNTO 1 O.d.G.: Approvazione verbale riunione dell' 11/02/2014 e verbale riunione del 20/03/2014

Si passa alla lettura del verbale della seduta dell' 11/02/2014 che viene approvato con 8 voti favorevoli e 1 astenuto.

Si passa alla lettura del verbale della seduta del 20/03/2014 che viene approvato con 8 voti favorevoli e 1 astenuto.

PUNTO 2 O.d.G: Studio proposte gestione mensa biologica

La commissione prende in considerazione le proposte di gestione della mensa pervenute.

In primo luogo viene analizzato il materiale fornito dalla Serunion. Casabella prende la parola e informa che in alcuni casi non esiste riscontro tra ciò che viene dichiarato e ciò che effettivamente viene offerto dalla ditta. In particolare fa presente che in occasione dei monitoraggi da lei effettuati avrebbe riscontrato l'uso non dichiarato dell'olio di palma e l'utilizzo di un formaggio grattugiato che in realtà non é parmigiano reggiano. Si decide quanto prima di verificare con Serunion.

In secondo luogo viene analizzato il materiale fornito dalla Sodexo e comparato con l'offerta della Serunion. In merito si effettuano le seguenti considerazioni:

- Il preventivo é calcolato in base al modello di mensa self-service, ma nella nostra scuola tale modello non puó essere applicato per ragioni di spazio e di tempi del servizio. Pertanto, il preventivo dovrebbe essere riformulato tenendo in conto lo stesso numero di monitori.
- Il pane servito é congelato. La Serunion offre pane fresco.

- La carne fresca e i prodotti biologici vengono introdotti solo 1 o 2 volte al mese. La Serunion offre carne fresca sempre.
- Il costo della materia prima é superiore a quello proposto dalla Serunion.

Pertanto, la commissione conclude che a paritá di prezzo, la qualità e offerta dei prodotti é inferiore, considerando tra l'altro che Sodexo non prevede l'utilizzo di olio extra vergine né di parmigiano reggiano. Tra Sodexo e Serunion la differenza é minima e sostanzialmente irrilevante.

In terzo luogo, viene preso in considerazione il preventivo di NaturalCuina.

Il Preside espone i dati salienti del preventivo: il menú offerto é biologico al 90%, il costo della materia e il margine di beneficio sono i piú bassi tra le tre proposte, mentre il costo del personale é piú alto. Comparando con Serunion la differenza di prezzo sarebbe di + 15 cent.

L. Materassi fa presente che la grande impresa offre maggiori possibilitá per garantire la continuitá del personale e per risolvere momenti problematici come, ad es., per gestire le assenze dei monitori o per possibili sostituzioni, considerato che il personale Serunion viene utilizzato anche in altri momenti della giornata scolastica e non solo durante il servizio mensa.

Per quanto riguarda l'iter a seguire per effettuare un cambio di gestione della mensa, il Preside ricorda che attualmente la Commissione mensa é in fase di studio. Dovrebbe essere avviata una fase di consultazione, anche attraverso riunioni, per riportare alla Commissione Mensa i pareri delle famiglie per, posteriormente, poter arrivare a chiedere alla Cassa Scolastica un cambio della mensa in senso bio-ecologico.

Mancinelli propone di consultare le scuole che giá hanno operato il cambio su come hanno gestito il processo decisionale. Se il cambio fosse a paritá di prezzo, aggiunge, il compito della Commissione mensa sarebbe di informare e accompagnare le famiglie nel processo. Informa inoltre che il 30 maggio si terrá una presentazione della mappa delle mense biologiche di Catalunya, con segnalazione dell'utenza e delle imprese fornitrici e che potrebbe essere interessante assistervi per avere parametri di confronto.

Alferez ricorda che rispetto al menú base la scuola italiana ha sempre chiesto cambiamenti, come l'introduzione del parmigiano reggiano o l'offerta di pasta piú volte la settimana, per cui il preventivo di NaturalCuina andrebbe rivisto alla luce di queste esigenze.

Materassi fa comunque presente che la notifica di scadenza del contratto va comunicata entro il 30 aprile per cui abbiamo tempo per valutare, analizzare, chiedere pareri alle famiglie.

A tale proposito Cinotti ricorda che, se questi sono i termini, per l'anno prossimo dovremmo cercare di ottenere dei miglioramenti nell'offerta di Serunion.

Olsaretti si dichiara d'accordo ma ritiene che questo punto dovrá essere trattato nella riunione in cui sia presente anche Serunion. Aggiunge inoltre che andrebbero chiesti chiarimenti a NaturalCuina rispetto al preventivo e in

particolare sapere perché i costi del personale sono piú alti e il beneficio cosí basso. Propone inoltre di contattare le scuole che hanno contrattato NaturalCuina per chiedere opinioni. Ritiene inoltre importante chiedere a NaturalCuina una proposta di menú sulla base del nostro attuale e dei prodotti che desideriamo con relativo preventivo e chiarimenti sul tipo di pesce usato nell'elaborazione dei piatti.

Il Preside conclude specificando il lavoro della Commissione mensa per l'anno prossimo: da una parte si tratta di effettuare delle verifiche con Serunion rispetto ai temi emersi sui prodotti usati e aumentare i controlli, dall'altra parte chiedere preventivi a imprese che offrono mense biologiche sulla base delle nostre esigenze.

Il Preside si incarica di contattare NaturalCuina, Mancinelli di contattare le altre scuole che già ne fanno uso. In generale l'idea é di conoscere l'offerta di altre imprese e di perfezionare l'informazione di cui già siamo in possesso.

Il prossimo incontro è previsto per il 10 giugno 2014.