

COMUNE DI BUSSERO

PROVINCIA DI MILANO

VERBALE RIUNIONE COMMISSIONE MENSA

L'anno duemilaquattordici, addì ventiquattro del mese di ottobre, alle ore 15:00 presso la sala consiliare del Comune in piazza Diritti dei Bambini 1 si sono riunite le sotto elencate persone, nominate membri della commissione mensa con decreto sindacale numero 20 del 20/12/2012:

- Sig.ra LOPES VANESSA, rappresentante genitori scuola dell'infanzia
- Sig.ra DE MARCHI CHIARA, rappresentante genitori scuola primaria
- Sig.ra PRISCO ANNAMARIA, rappresentante genitori scuola primaria
- Sig. PREVIATO ALESSANDRO ENRICO, rappresentante genitori scuola secondaria di I° grado
- Sig.ra RIVA VALERIA, rappresentante genitori asilo nido
- Sig.ra DE CESAREI STEFANIA, rappresentante genitori asilo nido
- Sig.ra SELERI BARBARA rappresentante docenti scuola primaria
- Sig. FRATUS MATTEO, direttore mensa ditta Gemeaz Elior gestore del servizio
- Sig.ra CAMPO SIMONA, dietista ditta Gemeaz Elior gestore del servizio
- Sig. BOBI TIZIANO, cuoco ditta Gemeaz Elior gestore del servizio
- Sig.ra IODICE SAVERIA, cuoca ditta Gemeaz Elior gestore del servizio
- Sig.ra PASSAMONTI MARIA, consigliere delegato all'Istruzione del Comune di Bussero
- Sig.ra BRIDA GERMANA, assessore alle Politiche sociali-Istruzione-Cultura-Sport
- Sig. RUSNATI CURZIO AIMO, Sindaco di Bussero
- Sig. ROSSI FLAVIO rappresentante minoranze

Presenti 5 genitori come pubblico.

ORDINE DEL GIORNO

1. Menù invernale definitivo
2. Modalità di presentazione dei certificati per diete speciali
3. Regolamento commissione
4. Rapporto di fine anno
5. Varie

1. MENU' INVERNALE DEFINITIVO

La discussione si apre partendo dai chiarimenti in merito all'utilizzo di "besciamella " vegetale al posto della tradizionale: il sig. Fratus e la cuoca sig.ra Iodice ne sostengono la mancanza di gusto oltre ad un problema di approvvigionamento e di scomodità di preparazione per 500 pasti.

Viene chiesto un chiarimento anche in merito alla bustina di Parmigiano presente nel menù diete speciali: la dr.ssa Campo, dietista di Gemeaz-Elior, spiega che in caso d'intolleranza o allergia all'uovo si utilizza "Parmigiano Reggiano" e non "Grana Padano" poiché sul rivestimento esterno di quest'ultimo è presente un conservante derivato dall'uovo (lisozima).

Arrivo del cuoco Tiziano Bobi.

I rappresentanti dei genitori alla data odierna hanno effettuato una visita ispettiva alla scuola primaria, ed hanno riscontrato nel primo piatto (gnocchetti sardi allo zafferano) la presenza di salsiccia, aggiunta dal cuoco di propria iniziativa.

I genitori apprezzano l'impegno del cuoco nel testare il gradimento dei bambini, ma chiedono che sia rispettato il menù così da non sbilanciare il rapporto proteico del pasto (si ricorda che il menù è stato valutato positivamente dall'Asl), il sig. Fratus conviene con i genitori che il cuoco si attenga al menù.

Al punto 1 in ODG si apportano ulteriori modifiche oltre a quelle già apportate in data 03/10 (vedi Allegato 1) su indicazione della dietista Asl, in dettaglio:

- Martedì e giovedì della 1a settimana: sono invertiti i contorni (finocchi/fagiolini)
- Venerdì 1a settimana: gnocchetti sardi al ragù di pesce, contorno di piselli
- Mercoledì 3a settimana: pasta al forno con ragù di lonza
- Giovedì 3a settimana: sarà reintrodotta la crema di erbe + crostini / + riso
- Venerdì 4a settimana: platessa gratinata (in alternativa al pesce spada, qualora non risultasse gradito ai bambini)

I genitori rilevano ancora una volta che il pane comune risulta gommoso, il sig. Fratus propone che venga presentata una segnalazione formale al Comune che a sua volta inoltrerà alla Gemeaz.

Visto l'alto gradimento del pane integrale e del pane ai cereali, i genitori chiedono che possa essere servito più di una volta la settimana, il sig. Fratus risponde che, per motivi di budget, non è possibile avere il pane speciale più di due volte al mese, propone pertanto di servirlo il giovedì della 1a settimana e il martedì della 3a settimana.

La dietista dr.ssa Campo è del parere che non debba essere servito pane ai cereali per le diete speciali, rimarrà quindi solo pane comune.

L'insegnante Seleri chiede che vengano indicate le modalità di somministrazione del bis ai bambini che lo richiedono, la dr.ssa Campo propone che vengano rispettate le linee guida dell'Asl le quali prevedono il solo bis di verdure in quanto ricche di fibre e vitamine ma non del primo o del secondo piatto (si propone di riportare questa nota sul menù che verrà esposto a scuola allo scopo di informare i genitori).

Si conviene che il prosciutto servito una volta al mese non costituisca un'inadempienza alle note riportate dall'Asl, perché va a sostituire un altro prodotto conservato (la bresaola) che è tollerato nella misura di una somministrazione al mese, ed è più facile da mangiare anche per i bimbi più piccoli.

Arrivo del sindaco Rusnati.

Arrivo della sig.ra Passamonti.

2. MODALITA' DI PRESENTAZIONE CERTIFICATI DIETE SPECIALI

Viene chiarito il percorso da seguire per la presentazione dei certificati relativi a intolleranze ed allergie alimentari:

Alla direzione scolastica dovranno pervenire i certificati medici completi di test per le intolleranze/allergie, si ricorda che, mentre per le allergie i certificati sono validi 3 anni, per le intolleranze gli stessi dovranno essere rinnovati all'inizio di ogni anno scolastico.

Stesso iter dovrà essere seguito dagli insegnanti.

La dietista di Gemeaz riscriverà il menù e lo inoltrerà al Comune che provvederà a pubblicarlo sul proprio sito.

3. MODIFICHE AL REGOLAMENTO

Art. 3: si modifica la durata dei docenti in carica a 3 anni (ci si augura una partecipazione più attiva della rappresentanza dei docenti, fondamentale tramite scuola-famiglia, si propone che vengano nominati dei sostituti o dei delegati per gli insegnanti che sono impossibilitati a partecipare alle riunioni)

Art. 4: si modifica la tempistica di convocazione della commissione a 5 giorni lavorativi antecedenti la data fissata per la riunione;

Si ricorda quanto già concordato riguardo la stesura dei verbali:

durante le riunioni della Commissione Mensa, viene redatto il verbale a cura di un componente (genitore) segretario verbalizzante.

Il verbale viene inviato per lettura dal Presidente, previa autorizzazione dell'Amministrazione Comunale, a tutti i membri della Commissione Mensa (anche agli assenti) entro quindici giorni successivi alla data della riunione.

Si sottolinea che, in caso di necessità, può essere chiesta una convocazione straordinaria da parte di almeno due membri della Commissione, indicando le motivazioni della richiesta.

4. RAPPORTO DI FINE A.S. 2013/2014

La sig.ra Passamonti presenta alla Commissione il rapporto di fine anno della società Gemeaz (Allegato 2) redatto in data 24.06.2014.

La sig.ra De Marchi, fa presente che ai genitori della Commissione Mensa non è mai stata consegnata una copia di tale relazione: la sig.ra Passamonti si impegna a segnalare il disguido alla sig.ra Testa e farne inoltrare al più presto una copia ai genitori.

Dopo la completa lettura della relazione, viene fatto constatare dai genitori che la relazione di fine anno deve essere un puntuale resoconto della manutenzione e dei controlli sistematici delle attrezzature e di tutto ciò che è in uso nella mensa, punto fondamentale che è stato completamente ignorato.

La relazione sopracitata è un racconto sommario degli avvenimenti accaduti nel corso dell'anno scolastico 2013/2014, quali l'effrazione nei locali nel plesso della primaria, il montaggio di inferriate e le dimissioni del cuoco sig. Ghezzi Felice (a causa delle critiche ricevute dalla Commissione Mensa, secondo il parere del sig. Fratus).

I genitori contestano l'accusa e riferiscono di aver avuto un chiarimento in merito direttamente con il cuoco Ghezzi Felice, che ha scelto di accettare una nuova opportunità di lavoro per motivi completamente svincolati dal lavoro di questa Commissione.

Nella relazione non si fa minimamente cenno alle difficoltà avute nella riparazione del forno del centro cottura rotto nel plesso della primaria, guasto già segnalato in data 28 maggio 2013.

Si è fatto presente alla sig.ra Passamonti che, a seguito del tardivo intervento di riparazione, il Comune avrebbe potuto e dovuto applicare una multa, prevista da Capitolato, pari a circa € 20.000.

La sig.ra Passamonti e la sig.ra Brida hanno spiegato che solo il funzionario preposto può decidere di applicare un'ammenda per l'inadempimento nei termini di contratto.

Nessuna ammenda è stata contestata alla società Gemeaz.

Le sig.re Passamonti e Brida giustificano la tolleranza usata nei confronti della società Gemeaz spiegando che il rapporto Comune-Gemeaz è un rapporto di scambio: Gemeaz fornisce il catering per gli eventi organizzati dal Comune (feste/ricorrenze) e inoltre, come da Capitolato, si prende carico dei buoni pasto delle famiglie che entro la fine dell'anno scolastico non consegnano i buoni pasto.

La sig.ra Vanessa Lopes fa presente che l'introito dell'ammenda dovuta sarebbe andato a beneficio delle famiglie di Bussero.

I genitori segnalano che recentemente si sono verificati dei guasti presso il centro cottura della scuola primaria, guasti che Gemeaz non ha comunicato all'Amministrazione Comunale; per esempio in data 04/10/2014 si è verificato un allagamento nelle cucine a causa di un tubo di scarico di una termica, la segnalazione è arrivata al funzionario comunale tramite segnalazione da parte di un genitore della Commissione. Nella stessa settimana si è guastata la lavastoviglie, sempre nel centro cottura della primaria. Anche in questo caso, Gemeaz non ha informato l'Amministrazione. Si ritiene opportuno che la società Gemeaz tenga informato il funzionario comunale in merito agli interventi manutentivi, segnalando tempestivamente guasti e malfunzionamenti.

5. VARIE

I genitori hanno proposto al Sindaco di organizzare un pranzo (in giornata non scolastica) o una cena presso la mensa della scuola primaria, per mostrare ai genitori il refettorio e il servizio offerto agli alunni.

I genitori (in numero chiuso, con modalità da stabilire) consumerebbero un pasto completo scelto dal menù in vigore, utilizzando un buono pasto del proprio bambino. Questa iniziativa servirebbe, a parere dei genitori della Commissione, per far testare la qualità del pasto e del servizio offerto dalla società appaltata.

I genitori della Commissione Mensa suggeriscono caldamente di organizzare un incontro con la dr.ssa Crippa, aperto alla cittadinanza, come quello organizzato ad Aprile 2013 in materia di sana alimentazione.

Questo verbale, come da Regolamento, verrà affisso in tutti i plessi o all'esterno di essi per consentirne la consultazione a tutti i genitori e verrà pubblicato sui siti dell'Istituto Scolastico e del Comune.

L'assemblea si conclude alle 18.00.

Letto, confermato e sottoscritto.

Il Presidente 

I membri

Il segretario verbalizzante
Stefania De Cesarei 

ALLEGATO 1

Verbale riunione del 03/10/2014

La riunione ha lo scopo di discutere il menù invernale affinché possa essere presentato e valutato dai nutrizionisti Asl in tempo utile per entrare in vigore entro fine ottobre.

Verrà pianificata una prossima assemblea ufficiale della Commissione Mensa per affrontare tutte le tematiche emerse nella riunione dello scorso 12/06/2014.

Il menù è stato modificato partendo da quanto emerso il 12/06 e dalle proposte del cuoco Tiziano (assente in questa sede) riportate tramite il sig. Fratus.

L'Assessore Brida comunica che i rappresentanti delle insegnanti in Commissione Mensa sono dimissionari, i nuovi membri non sono ancora stati nominati.

Conclusioni sul menù:

1. Il menù invernale partirà il 20/10 (salvo approvazione da parte dell'Asl).
2. Si richiede di reintrodurre crema di erbe e/o di carote poiché molto gradite dai bambini negli anni scorsi.
3. Si richiede di introdurre i legumi più delle due volte al mese attuali, come suggerito da Asl: sarà sostituita la crema di legumi della 4a settimana con pasta e fagioli.
4. Viene suggerito di inserire nel menù la pasta integrale: sarà usata nel piatto di pasta e fagioli.
5. Verrà inserita la polenta nella 4a settimana: si decide di valutare il gradimento al nido e alla materna ed eventualmente, se negativo, reintrodurre la pasta al pomodoro (solo nel plesso).
6. Il cuoco chiede di eliminare il condimento al pesto, visti i problemi di fornitura dello scorso anno scolastico (il basilico non è di stagione in inverno) e propone per la prima settimana un condimento allo zafferano.
7. Viene richiesto per gli gnocchetti allo zafferano l'utilizzo di un latte vegetale per la besciamella.
8. Si richiede di usare altro pesce al posto della sola platessa: nell'ultima settimana sarà proposto lo spada.
9. Il sig. Fratus propone di monitorare ancora la qualità del pane bianco, se ancora gommoso verrà cambiato il fornitore.

Il pane ai cereali e integrale invece è molto gradito e si decide di mantenerlo almeno tanto quanto nel menù estivo.

10. La cuoca della materna/nido sig.ra Iodice ricorda che la bresaola alla materna è difficoltosa da masticare, pertanto per nido e materna si propone di introdurre al suo posto il prosciutto cotto che, benché sia sconsigliato dall'Asl, è tollerato qualora venga somministrato una sola volta al mese.

11. Come merenda di metà mattina si chiede di introdurre la mousse di frutta senza zucchero e monoporzione di frutta secca (come alternative saltuarie alla frutta fresca):

il sig. Fratus, per quest'ultima, si riserva di verificare la disponibilità di approvvigionamento delle porzioni monodose presso i fornitori.

I genitori della Commissione Mensa chiedono di avere a disposizione, prima della prossima riunione ufficiale, la relazione di fine anno che Gemeaz ha consegnato al Comune.

Si decide che la prossima riunione si terrà il 24/10 alle ore 15:00 e si chiede che la convocazione di tale riunione venga fatta in tempi utili in modo che tutti i partecipanti possano organizzarsi.

Si ricorda che rimane ancora aperto il discorso dei menù per le diete speciali, a questo proposito ci si aspetta che quelli già pubblicati sul sito del comune siano adeguati con le modifiche discusse in riunione e che vengano fatti verificare dall'Asl, alla prossima riunione verranno anch'essi visionati.

La seduta si aggiorna alla data concordata.

Gemeaz

— elior —

PROT.NR 14-FN/G/241/L/BR/dr

Spettabile
COMUNE DI BUSSERO provincia di Milano
PIZZA DIRITTI DEI BAMBINI,1
C.A.P 20060

c.a responsabile dell'Ufficio
Dott. Michelangelo Riva

Trasmessa via e-mail: socioculturale@comune.bussero.mi.it
scuola@comune.bussero.mi.it

Vimodrone, 24 giugno 2014

OGGETTO: relazione sull'andamento del servizio art 97, Capitolato d'appalto.

In riferimento all'oggetto, riportiamo le nostre considerazioni ed analisi circa l'andamento del servizio dell'anno scolastico appena trascorso.

- La gestione dell'anno scolastico è stata fatta con i giusti parametri e professionalità dovuta per il rispetto del capitolato e per il buon risultato di aspettativa da parte dell'utenza, cercando in modo costante e attivo di curare sia l'aspetto igienico che di gradibilità dei piatti distribuiti.
- L'organizzazione del lavoro si è svolta in ovvia considerazione delle necessità operative, e nel rispetto di quanto previsto contrattualmente. Il personale di cucina, ove assente (malattia cuoca infanzia) è stato sostituito da idonea figura professionale, che con ottimi risultati ha condotto senza alcuna controversia, l'aspetto operativo che le è stato affidato.
- Vi sono stati trasmessi i report di qualità inerenti alla nostra gestione interna per le garanzie igienico-sanitarie che adottiamo tramite l'università degli studi di Milano e dai quali non si evincono non conformità.
- Con cadenze prestabilite, il personale è stato interessato da corsi di formazione d'igiene degli alimenti, di gestione delle patologie alimentari, sicurezza in ambiente lavorativo e manipolazione detersivi e sanificanti.

Quanto sopra premesso, durante quest'anno lavorativo, abbiamo accusato alcune controversie, dettate da svariate incomprensioni con la vigente commissione mensa.

Gemeaz Elior S.p.A. con Unico Azionista - Società soggetta all'attività di direzione e coordinamento di Holding Sercy Investissement - Società del Gruppo Elior S.C.A.
Cap. sociale di € 1.5.000.000,00 Ix - C.E./B.L. e Reg. Imprese Milano n. 05351490965 - Rea Milano n. 1815258

Sede legale e Amministrativa: Via porta Venezia Giulio SVA - 20157 Milano - Tel. +39 02 3900991 - Fax +39 02 39000041 - info@gemeaz@gemeaz.it - www.gemeaz.it



Filiale Nord
Via Cervino, 15
20090 Vimodrone (MI)
Tel. +39 02 35029520
Fax +39 02 2302175

Filiale Nord Ovest
Corso Elvio Catani, 25B
10154 Torino
Tel. +35 011 2402005
Fax +35 011 2407652

Filiale Nord Est
Via San Lazzaro, 32
31100 Treviso (TV)
Tel. +39 422 855669
Fax +39 0422 855053

Filiale Centro Nord
Via Wilfrido, 10/12 - Terra C
36019 Sesto Fiorentino (FI)
Tel. +39 055 3024165
Fax +39 055 3909939

Filiale Bologna
Via Pionvi, 1
40133 Casalecchio di Reno (BO)
Tel. +39 051 6137413
Fax +39 051 6137929

Filiale Centro Sud
Via Eusebio Croci, 68
00147 Roma
Tel. +39 06 5423921
Fax +39 06 50605252

Gemeaz 14/06/2014

La buona fede con la quale abbiamo sempre lavorato in tutti questi anni, è stata messa in discussione a fronte di monitoraggi da parte di questi organi di controllo, che benché operasse con l'intento comune di garantire un elevato standard qualitativo, in diverse occasioni ha additato il nostro operato con mezzi e modi discutibili non riconducibili al nostro operato.

Superato questo periodo, confidiamo nel tesoro di questa esperienza, per rafforzarci e migliorarci ulteriormente.

Le sporadiche problematiche legate alla disponibilità di alcuni prodotti alimentari, sono state abbondantemente superate.

Aggiungiamo in fine che siamo ben lieti di adeguare i menù alle indicazioni asl, che hanno il preciso e doveroso compito di educare i bambini ad una sana e corretta alimentazione.

Vi preghiamo solamente di tenere in dovuta considerazione, che certuni di questi adeguamenti al menù, ne impoveriscono gusto e assortimento.

L'eliminazione del preparato per brodo, inevitabilmente ridimensionerà il gusto di risotti e minestre, mentre la totale abolizione di budini, succhi ETC, ha causato monotonia negli assortimenti delle merende del mattino (in particolari periodi dell'anno).

Ci fa piacere segnalare il riconoscimento ricevuto dall' Asl, servizio Sian, per il menù progetto "Papà e Nido " 2012 -2014 ,dove hanno valutato il menù proposto tra i migliori del territorio con assegnazione di targhetta di merito.

Per quanto concerne i rapporti con il concedente, si riportano le seguenti note:

- Ad inizio anno scolastico abbiamo avuto diversi atti di vandalismo presso la cucina, dove si sono introdotti ignoti danneggiando attrezzature – strutture sottraendo beni alimentari; in merito abbiamo provveduto a installare griglie apposite per evitare intrusioni.
- Si è provveduto durante l'anno scolastico all'inserimento delle attrezzature necessarie per il funzionamento della cucina e al reintegro delle minuterie come necessarie e previste.
- Art.8 S) si riporta che la somma investita ad oggi, ammonta a € 1.756,65.

Con rammarico vi segnaliamo che il nostro cuoco, sig Felice, per sua scelta professionale a lasciato l'azienda, siamo riconoscenti alla persona per l'impegno e professionalità applica in questi anni presso la struttura, e nel mentre abbiamo già attivato la selezione per una figura di pari valore.

Rimanendo a disposizione per ogni eventuale ragguaglio e informazioni in merito al servizio effettuato, si porgono cordiali saluti.

Gemeaz Elixir s.p.a.
Responsabile Area
Bruno Rescati

