



CITTA' DI MELEGNANO

(Città Metropolitana di Milano)

Area Servizi Territoriali per le Persone e la Comunità

OGGETTO: VERBALE DELLA COMMISSIONE MENSA.

VERBALE N°1 – anno scolastico 2025/2026

Nelle more della costituzione della nuova commissione mensa da parte della Giunta Comunale, in data martedì 23 settembre, alle ore 14.00, presso la sala Giunta del Palazzo Comunale, si è tenuto un incontro con i componenti della commissione in carica fino al termine dell'anno scolastico 2024/2025.

Presenti i sigg.

| | P |
|---|---|
| Serena Mazza – Assessore alla Scuola e Infanzia | X |
| Roberta Michelari – Istruttore Direttivo Area Servizi Territoriali per le Persone e la Comunità | X |
| Gisella Giovanetti – Professionista per monitoraggio servizio | X |
| Silvia Murgo - Insegnante Scuola Infanzia "R. Cesaris" | X |
| Roberta Gasparri - Insegnante Scuola Infanzia Campania | X |
| Teresa Capasso – Genitore Scuola Infanzia Campania | X |
| Piccirillo Mara – Genitore Scuola Infanzia Campania | X |
| Paola Angellotti – Insegnante Scuola Primaria Dezza | X |
| Luca De Ponti – Genitore Scuola Primaria Dezza | X |
| Luisella Baroni – Genitore Scuola Primaria Dezza | X |
| Alberto Manara - Genitore Scuola Primaria Dezza | X |
| Sara Begarelli – Genitore Scuola Primaria T. Sarti | X |
| Eloisa Spennati – Responsabile servizio società VIVENDA SPA | X |
| Cristian Chiarello – Direttore Area Commerciale società VIVENDA SPA | X |
| Lucrezia Finaroli – Dietista società VIVENDA SPA | X |

Ordine del giorno

1. Presentazione della nuova società di ristorazione scolastica
2. Menù
3. Varie ed eventuali

È presente all'incontro la dott.ssa Amalia Campanaro - Responsabile dell'Area Servizi Territoriali per le Persone e la Comunità.

Dopo la presentazione da parte dei referenti della nuova società di ristorazione scolastica VIVENDA SPA, aggiudicataria del servizio per gli anni 2025/2029, MICHELARI comunica la necessità di procedere al rinnovo della stessa, stante tra l'altro il cambio del gestore del servizio. Verrà pertanto richiesto alle segreterie delle scuole di comunicare i nominativi delle insegnanti referenti per i diversi plessi scolastici e di raccogliere le adesioni da parte dei genitori interessati dandone poi comunicazione all'ufficio educazione che provvederà alla stesura dell'atto da presentare alla Giunta Comunale per l'approvazione.

CAMPANARO spiega che l'introduzione dei nuovi menù proposti deriva dalla procedura esternalizzata della gara d'appalto che – ai sensi del nuovo codice degli appalti – è stata gestita dalla Centrale Unica di Committenza (CUC) di Monza Brianza con Città Metropolitana di Milano. Alcuni documenti di gara come il capitolato speciale d'appalto sono di competenza della stazione appaltante (Comune) mentre altri documenti come il disciplinare di gara – dal quale si evincono i criteri per la valutazione della gara stessa – vengono definiti dalla CUC a cui compete la gestione della procedura di gara fino alla fase dell'aggiudicazione.

Si fa presente che la Centrale Unica di Committenza (CUC) di Monza Brianza ha gestito numerose gare multilotto per conto di diversi Comuni.

I menù attuali sono stati elaborati da esperti (tecnologi alimentari) e valutati da una apposita commissione. Tali menù sono vincolanti in quanto la gara è stata vinta per la qualità dei singoli prodotti/derrate presentati nell'offerta tecnica e presenti nei menù stessi. Sostituire determinati prodotti significa saper quantificare non solo dal punto di vista nutrizionale ma anche economico il prodotto da sostituire. Naturalmente è possibile fare delle variazioni di abbinamenti.

CHIARELLO (direttore società VIVENDA) precisa che le Centrali Uniche di Committenza (CUC) tendono ad adottare dei criteri di valutazione il più possibile "oggettivi" per evitare ricorsi. ATS non entra in merito ai menù ma fornisce dei suggerimenti, delle prescrizioni che non sono obblighi.

GIOVANETTI fa presente che ATS ha sempre avuto un ruolo di indirizzo. Negli anni passati aveva un ruolo più incisivo in quanto aveva meno Comuni da gestire.

DE PONTI (genitore primaria Dezza) chiede che i nuovi menù vengano comunque inviati ad ATS per una valutazione.

In generale – sia dai sopralluoghi effettuati che dalle comunicazioni raccolte - i componenti della commissione evidenziano un apprezzamento del nuovo menù da parte dei bambini.

CAMPANARO evidenzia altresì che dalle schede dei sopralluoghi pervenute dalla dott.ssa Giovanetti i piatti proposti, persino il pesce, hanno un'alta percentuale di gradibilità.

Le insegnanti riportano che gli scarti sono quasi pari a zero. Buoni sia il pesce che la carne.

Su richiesta delle insegnanti, alle scuole dell'infanzia gli gnocchi saranno sostituiti dai gnocchetti sardi in quanto gli gnocchi rientrano tra gli alimenti a rischio soffocamento per i bambini più piccoli.

L'insegnante MURGO (scuola dell'infanzia Cesaris) richiede la sostituzione delle prugne per troppa manipolazione nel togliere il nocciolo.

Alcuni componenti della commissione segnalano il problema della giornata in cui è presente il piatto unico. Presentare un piatto unico non è corretto perché se non gradito il bambino/i bambini rimangono a digiuno. Sarebbe magari opportuno fare ad esempio una lasagna meno ricca e dare un'alternativa.

GIOVANETTI fa presente che nella giornata della lasagna la porzione data non era sufficiente pertanto veniva aggiunta altra base proteica. Era un problema di bilanciamento degli ingredienti.

I componenti genitori della commissione richiedono il ricettario e chiedono di specificare nel menù se sono presenti prodotti BIO, a Km 0 etc.

GIOVANETTI sottolinea che il ruolo della commissione sarà quello di verificare i prodotti BIO offerti, le grammature, il rispetto del menù, la qualità degli alimenti oltre che la gradibilità del pasto. Suggerisce la partecipazione al corso FAD proposto da ATS anche per i genitori "assaggiatori", allo scopo di riuscire a distinguere le caratteristiche merceologiche dei prodotti, al di là della sola verifica circa la gradibilità o meno del pasto.

Il menù attuale (primavera/estate) rimane in vigore fino al 10 ottobre. Da lunedì 13 ottobre entrerà in vigore il menù autunno/inverno.

Con l'introduzione del menù autunno/inverno si stabilisce di sperimentare una volta l'intero menù prima di apportare eventuali variazioni.

I referenti della nuova società propongono l'introduzione di menù speciali quali "menù regionali", "menù etnici" o giornate "speciali". Tali menù si potrebbero introdurre una volta al mese.

Viene ribadito da parte di alcuni componenti di comunicare tempestivamente le eventuali variazioni di menu. Viene altresì segnalato che purtroppo l'APP del portale ETICA non manda le notifiche pertanto le variazioni pubblicate sull'APP vengono visualizzate soltanto se viene aperta l'applicazione.

Viene chiesto se il prosciutto cotto presente in menù è BIO e cosa si intende per prodotto di "ALTA QUALITÀ".

SPENNATI (responsabile servizio VIVENDA) conferma che il prosciutto cotto è BIO ed è privo di polifosfati.

GIOVANETTI afferma che però sono comunque presenti i nitriti. La definizione di “alta qualità” viene utilizzata per indicare particolari proprietà di un prodotto.

Viene segnalato dal sig. DE PONTI (genitore primaria Cadorna) la presenza/passaggio di un furgone fornitori nel cortile durante l'intervallo.

La referente della società VIVENDA verificherà l'orario del passaggio fornitori affinché non avvenga il passaggio degli stessi durante l'orario in cui i bambini sono in cortile (intervallo, entrate e/o uscita dalla scuola).

Prima della conclusione dell'incontro MICHELARI informa che dopo la costituzione della nuova commissione mensa da parte della Giunta Comunale verrà data comunicazione alle scuole dei nominativi referenti della stessa.

La seduta termina alle ore 16.30 circa

IL SEGRETARIO VERBALIZZANTE
Roberta Michelari