

Iglesias, 27 settembre 2019

COMUNICATO STAMPA

Assessorato alla Pubblica Istruzione Nuovo capitolato della mensa scolastica Linee guida di indirizzo

Il precedente appalto ha visto vincitrice la Società Markas S.r.l. che per ben 6 anni (2013/2016 e 2016/2019) ha gestito il servizio, ridando vita al centro cottura di Via Pacinotti (presso l'Istituto Comprensivo Nivola) dove vengono preparati i pasti per tutti i plessi scolastici della Città.

Nei primi giorni del mese di luglio ho trasmesso al Dirigente Dott. Paolo Carta le linee guida di indirizzo politico sul servizio mensa per gli anni scolastici 2019/20 – 2020/21 – 2021/22.

Le suddette linee di indirizzo sono state elaborate a seguito dei vari tavoli tecnici a cui hanno preso parte: l'Agenzia LAORE Sardegna (Dott. Francesco Sanna), il Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione della ASSL di Carbonia (Dott.ssa Cecilia Guaita) e gli Istituti Comprensivi della Città di Iglesias. Infine, sono state condivise con i Consiglieri Comunali di maggioranza e minoranza.

Il servizio di ristorazione scolastica (di qualità a ridotto impatto ambientale della Città di Iglesias), per alunni e docenti della Scuola dell'Infanzia e Scuola Primaria, avrà una durata di 3 anni, con inizio il 01 ottobre 2019 e termine il 30 giugno 2022.

L'appalto prevede la fornitura di pasti caldi (preparati nel centro cottura di Via Pacinotti) da sporzionare e distribuire nei refettori resi idonei presso i seguenti plessi:

- Scuola Primaria Serra Perdosa
- Scuola dell'Infanzia Serra Perdosa

- Scuola dell'Infanzia Campo Romano
- Scuola dell'Infanzia Col di Lana
- Scuola dell'Infanzia Via Crispi
- scuola dell'Infanzia Monteponi
- scuola dell'Infanzia G. Deledda

Giornalmente verranno serviti circa 360 pasti (infatti l'importo complessivo dell'appalto supera un milione di euro).

La ristorazione scolastica rappresenta un settore della ristorazione collettiva in cui si concentrano peculiari valenze di tipo preventivo, educativo e nutrizionale, di garanzie igienico sanitarie e di sicurezza nell'ambito di un percorso di qualità totale.

Ci si pone quindi l'obiettivo, come suggerito dalle linee guida per l'educazione alimentare nella Scuola italiana del MIUR, di promuovere una vera cultura alimentare attraverso un approccio sistemico, attento non soltanto ai prodotti e ai soggetti, ma anche e soprattutto alle relazioni che li legano.

Pasti sicuri sotto l'aspetto igienico sanitario e nutrizionalmente coerenti devono armonizzarsi con iniziative di educazione alimentare capaci di formare consumatori consapevoli in grado di valutare gli aspetti organolettici, culturali, sociali e ambientali legati ai prodotti alimentari.

Infine l'attenzione al contesto ambientale in cui si consuma il pasto va considerato un elemento concreto della qualità dell'offerta di ristorazione ed è un ulteriore elemento di prospettiva di miglioramento del servizio della ristorazione scolastica stessa.

Con una nota, datata 14/07/2019, ho chiesto espressamente al Dirigente (Dott. Paolo Carta), che predisponesse un capitolato d'appalto che perseguisse le seguenti finalità:

- 1) in risposta alle esigenze della Comunità locale rendere effettivo il diritto allo studio, incentivando la frequenza degli studenti nella Scuola dell'obbligo, con l'adozione dell'orario a tempo pieno e delle altre attività di integrazione e sostegno;
- 2) elevare il livello qualitativo dei pasti, sia da un punto di vista nutrizionale che del loro gradimento, mantenendo saldi i principi di sicurezza alimentare. Per tale motivo si è deciso di far prevalere l'offerta tecnica (90 punti su 100) su quella economica (10 punti su 100);

- 3) promuovere l'adozione di abitudini alimentari corrette per salvaguardare la salute e per prevenire patologie croniche degenerative (diabete, obesità, ecc.) attraverso progetti di educazione alimentare per studenti con il coinvolgimento delle famiglie e la collaborazione della ASSSL-LAORE, FATTORIE DIDATTICHE e Associazioni Culturali. A tal proposito sarà destinata ai suddetti progetti l'uno virgola cinque per cento (1,5%) dell'importo a base d'asta;
- 4) introdurre nell'alimentazione scolastica l'uso dei prodotti di qualità del territorio per rispondere ad esigenze di sostenibilità economica, sociale e ambientale con l'uso di alimenti biologici, a "filiera corta /locali a chilometro zero" (minimo il 70%) e introducendo pratiche che riducano la quantità di rifiuti prodotti e sprechi (utilizzo di stoviglie lavabili, acqua di rete filtrata ed erogatori di acqua in boccioni – al fine di eliminare del tutto l'uso delle bottigliette di plastica);
- 5) precludere qualsiasi impiego di prodotti industriali;
- 6) utilizzo criteri di valutazione oggettivi sull'origine dei prodotti attraverso l'uso di tabelle chiare e dettagliate in grado di attribuire le giuste premialità per l'impiego di prodotti a filiera corta/Km zero, DOP, IGP (che dovrebbe portare ad un utilizzo di oltre un 80% di prodotti BIO). Inoltre, le forniture di carne, esclusivamente fresca, dovranno provenire unicamente da allevamenti sardi, da animali nati e macellati in Sardegna;
- 7) obbligo di stipulare i pre-contratti con i fornitori;
- 8) introduzione di una merenda di qualità, anche con produzioni artigianali (tra cui il prodotti tipici locali: Su Mustazzeddu, Sa Pardula e Sa Pastiglia);
- 9) garantire una dieta differenziata attraverso un "menù vario" (8 differenti menù nell'arco dell'anno scolastico);
- 10) garantire diete etiche;
- 11) garantire l'erogazione del servizio anche in caso di scioperi nazionali, settoriali o aziendali e riunioni sindacali;
- 12) nel gestionale denominato ComunicAPP, in uso dal 01/02/2019, sarà dedicata una apposita sezione nella quale saranno caricate periodicamente le tabelle caloriche/nutrizionali del menù proposto. In questo modo, i genitori degli studenti saranno in grado di monitorare gli apporti calorici e, nel caso di bambini diabetici, somministrare la giusta dose di insulina;

- 13) onere per il gestore di pubblicare i dati dei fornitori per un ulteriore controllo sociale ed allo stesso tempo in grado di incentivare l'economia locale permettendo agli utenti di reperire gli stessi prodotti somministrati in mensa;
- 14) introduzione di una clausola sociale/salvaguardia, che permetterà di privilegiare l'assunzione degli addetti alla mensa già impiegati nel precedente appalto;
- 15) promuovere il ritiro e la distribuzione, da parte di enti morali ed organizzazioni benefiche, di generi alimentari eventualmente eccedenti e non utilizzabili nella mensa scolastica, anche per quanto riguarda i residui non consumati da distribuire ad enti, associazioni o comunque gruppi socialmente riconosciuti il cui fine è il ricovero, cura e assistenza di animali in stato di abbandono;
- 16) Prevedere dei controlli più frequenti e accurati, da parte dei soggetti incaricati, presso le cucine e/o nei refettori per verificare il buon andamento del servizio di refezione scolastica.

L'Assessore alla Pubblica Istruzione

Alessandro Lorefice