

CHIETI, REFEZIONE SCOLASTICA: PRESENTATO IN COMUNE SERVIZIO PER PROSSIMO ANNO

2 Luglio 2021



CHIETI- Presentato stamane in Comune il nuovo servizio di refezione scolastica che andrà a regime per il prossimo anno didattico. Alla conferenza erano presenti il sindaco Diego Ferrara, l'assessore alla Pubblica Istruzione Teresa Giammarino, l'assessore a Personale e Affari legali Enrico Raimondi, la dirigente comunale del servizio, Paola De Rossi, i rappresentanti del Consorzio Appalti Italia, raggruppamento di imprese che si è aggiudicato l'appalto per la gestione della mensa scolastica comunale dell'importo di 5.259.160,38 milioni di euro e della durata di tre anni, con un ribasso pari al 21 per cento e un costo di 3,95 euro a pasto. Un raggruppamento tutto locale e composto da Dama Sas di Villamagna; Labor società cooperativa di Rocca San Giovanni; Mauri cooperativa sociale teatina. Le scuole cittadine (infanzia, primaria e secondaria di primo grado) richiedono 280.000 pasti l'anno, con una media di 1.500 al giorno, di cui 100 sono menù speciali, questa la statistica precovid.

“Il servizio di refezione scolastica deve essere al di sopra di ogni sospetto, nel senso che deve mettere insieme qualità, economicità e territorio – così il sindaco Diego Ferrara – Tutto questo, purtroppo, non ha funzionato come doveva nel precedente appalto, si sono verificate una serie di criticità che non solo non è stato possibile superare, ma rappresentavano un problema per l'utenza che è sensibile e va considerata con le massime attenzioni. Per questo abbiamo deciso di procedere a un nuovo appalto e a dicembre gli uffici erano pronti a procedere. Il servizio che ripartirà con la ripresa dell'anno scolastico dovrà essere buono, anzi saremo i primi controllori, facendo visite alle mense scolastiche per testare personalmente la qualità. Di certo quello che chiediamo alla nuova gestione è di aiutarci in questa finalità, perché si tratta di un servizio pubblico, ma soprattutto perché l'utenza è il bene più grande della città e di ognuno di noi, i nostri bambini”.

“Quello che chiediamo è scritto nel capitolato e saremo dei rigidi controllori – aggiunge l'assessore alla Pubblica

latruzione Teresa Giammarino – Serve il rispetto delle normative vigenti sia in materia di sicurezza del lavoro che igienico sanitaria, a fronte anche della precedente esperienza. Chiediamo di garantire l'acquisto di derrate del territorio e a km zero il più possibile, stagionali e a filiera corta. Chiediamo un servizio che venga assicurato con attrezzature che assicurino la produzione e la distribuzione di pasti caldi e sicuri, con tutte le caratteristiche organolettiche intatte. E, infine, chiediamo la massima attenzione alle diete speciali, sia alla composizione che alla preparazione, perché i bambini non corrano alcun rischio. Noi testeremo continuamente questo servizio, lo faremo anche con le famiglie, perché è già istituita la Commissione mensa, dove c'è rappresentanza dei genitori, oltre che di tutte le forze presenti in Consiglio, perché nata a fronte di un preciso regolamento che abbiamo approvato all'unanimità per via della sua importanza. Questo perché era indispensabile instaurare con le famiglie un rapporto di fiducia e verifica, consentendo loro di toccare con mano la qualità del servizio ed essere ascoltati. Infine, anche questo servizio alla cittadinanza dovrà rispecchiare standard più moderni, dunque gli uffici stanno lavorando alla formazione del personale per la messa a regime di una applicazione che consentirà di digitalizzare sia i pagamenti, sia le informazioni, in modo da aumentare la trasparenza e rendere più pratico fruire dei pasti, programmarli, trarne i benefici previsti per l'utenza”.

“In carenza di personale e fra mille priorità – aggiunge l'assessore agli Affari legali e al Personale Enrico Raimondi – la struttura comunale è riuscita in tempi anche rapidi a espletare tutte le procedure in modo corretto e trasparente come ci ha riconosciuto anche l'Anac, a fronte delle criticità sollevate dalla minoranza, smentendo la tesi di chi voleva prorogare l'appalto vecchio con tutto il suo carico di problemi. Per evitare che si ripetessero, abbiamo introdotto strumenti contrattuali che consentono un controllo più penetrante circa la qualità del servizio che sono certo sarà sicuramente maggiore di quella del passato”.

“Sulla base dell'esperienza precedente abbiamo introdotto per l'errata somministrazione delle diete speciali una clausola risolutiva espressa che non c'era nel vecchio contratto che prevedeva sanzioni e risoluzione solo in caso di recidiva – spiega la dirigente Paola De Rossi – Stavolta si è voluto dare più forza all'attenzione alla dieta speciale e negli atti di gara, per dare una svolta, è stato affidato un punteggio alto anche al metodo informatico e alla semplificazione della procedura di prenotazione e pagamento della mensa, nonché al progetto alimentare che ci assicurano proprio una maggiore qualità”.

“Siamo una realtà locale che usa prodotti del territorio a km zero dalla pasta, al latte e al biologico, prodotti che garantiscono una qualità del servizio – così Barbara Mammarella a nome del Consorzio – abbiamo due punti cottura vicini, che sono perfettamente in grado di servire tutti i pasti e come previsto da capitolato sulle diete speciali, la preparazione sarà fatta in ambienti separati e ogni bambino avrà un piatto sigillato, con un'etichetta individuale che consentirà anche la tracciabilità. Ogni filiera della produzione deve essere controllata e si sta facendo a tal proposito anche formazione del personale della scuola, perché sia a conoscenza delle problematiche delle diete e di tutte le specifiche. I pasti saranno caldi, in contenitori termo-riscaldabili che tengono la temperatura per tutto il percorso e consentono di riscaldarla in loco se servirà per garantire gli standard di legge. L'utenza si interfacerà con un'App che consentirà di inserire i dati anagrafici e, in vari formati, i certificati medici, i documenti, farà visualizzare il menu del giorno e consentirà di chiedere alternative e con un kit si potranno annullare anche le prenotazioni, nonché visualizzare il credito residuo. Infine sui controlli saremo rigidi e in ogni scuola ci saranno anche bilance per verificare la grammatura”.