

COMUNE DI MATERA

UFFICIO SCUOLE

Tel. 0835241.507 - 340 - 384

e-mail: ufficioscuole@comune.mt.it

Osservatorio permanente mensa scolastica Triennio aa.ss. 2024/2025 - 2025/2026 - 2026/2027

VERBALE

L'anno 2026, il giorno 19 del mese di maggio, alle ore 16:00, su convocazione della Dirigente dell'Ufficio Scuole Dott.ssa Giulia Mancino, come da nota Prt.G. n. 0043306/2026 del 07/05/2026, trasmessa dall'Ufficio Scuole ai Dirigenti Scolastici, ai rappresentanti degli insegnanti e dei genitori degli I.C. componenti dell'Osservatorio, e ai competenti rappresentanti dell'ASM, come previsto dal Regolamento per il funzionamento dell'Osservatorio permanente sulla mensa scolastica, approvato con D.C.C. n. 139 del 04.12.1995 e successivamente modificato con D.C.C. n. 75 del 05.12.1997 e con D.C.C. n. 5 del 21.02.2011, nonché anche ai Dirigenti Scolastici degli I.C., si è riunito l'Osservatorio, per discutere sul seguente ordine del giorno:

1. Valutazione andamento del servizio mensa scolastica a.s. 2025/2026 e confronto su criticità rilevate, anche a seguito di segnalazioni pervenute nell'anno scolastico in corso;
2. Comunicazione avvio dei lavori di adeguamento degli spazi destinati allo scodellamento in alcuni plessi scolastici in cui viene erogato il servizio mensa scolastica;
3. Comunicazione Operatore Economico aggiudicatario dell'appalto del servizio mensa scolastica per i prossimi aa.ss. 2026/2027 - 2027/2028 - 2028/2029 (+ 1 a.s. per eventuale opzione proroga contrattuale);
4. Confronto su data di avvio del servizio mensa nel prossimo a.s. 2026/2027;
5. Varie ed eventuali.

Sono presenti:

Riccardi Rosaria Giovanna rappresentante insegnanti I.C. "Bramante-Torraca";
Pizzilli Francesco Paolo rappresentante genitori I.C. "Bramante-Torraca";
Capuzzi Genoveffa delegata rappresentante insegnanti I.C. "E. Fermi";
Di Leo Emanuela delegata rappresentante insegnanti I.C. "Semeria-Minozzi-Festa";
Vizziello Rosaria rappresentante insegnanti I.C. "G. Pascoli";
Santeramo Anna rappresentante genitori I.C. "G. Pascoli";
Dott. Rocco Eletto Direttore dell'U.O.C. di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione;

Dott. Francesco dell'Aglio Dirigente dell'U.O.C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione;
Dott.ssa Caterina Policaro Dirigente Scolastica I.C. "G. Pascoli";
Prof.ssa Commisso Angela delegata dell'Ing. Magda Berloco Dirigente Scolastica I.C. "Bramante-Torraca".

Sono assenti pur se regolarmente invitati:

Spitoni Guglielmo rappresentante genitori I.C. "E. Fermi";
Paradiso Angela Raffaella rappresentante genitori I.C. "Semeria-Minozzi-Festa";
Dott.ssa Carmela Bagnato Direttore dell'U.O.S.D. Dietetica e Nutrizione Clinica;
Dirigente Scolastica Dott.ssa Isabella Abbatino I.C. "E. Fermi";
Dirigente Scolastica Dott.ssa Arcangela Paolicelli I.C. "Semeria-Minozzi-Festa".

Partecipano alla riunione per la ditta Vivenda s.p.a. il Dott. Giuseppe Zizzo, referente ufficio qualità e la Dott.ssa Maria Castellaneta, nutrizionista.

Per il Comune di Matera partecipano l'Assessora con delega alle Politiche per la Scuola Dott.ssa Angela Braia, l'Assessora con delega ai Lavori Pubblici e Patrimonio Arch. Maria Lucia Gaudiano, la dirigente Ufficio Scuole Dott.ssa Giulia Mancino, la funzionaria del Servizio Scuola Dott.ssa Filomena Tullo e la dipendente dell'Ufficio Scuole in qualità di segretario verbalizzante Dott.ssa Rosaria Chietera.

La Dott.ssa Giulia Mancino dichiara aperta la seduta dell'Osservatorio permanente mensa scolastica.

In apertura dei lavori, si affronta come primo argomento il punto 1: *Valutazione andamento del servizio mensa scolastica a.s. 2025/2026 e confronto su criticità rilevate, anche a seguito di segnalazioni pervenute nell'anno scolastico in corso.*

Una criticità evidenziata sia dai genitori sia dai docenti presenti, riguarda le tempistiche con cui vengono comunicate sul portale eventuali variazioni del menù. I genitori hanno richiesto che tali comunicazioni vengano anticipate al giorno precedente la consumazione del pasto o, al più tardi, alla primissima mattinata (ore 8:00-8:30), per evitare che, consultando un menù non ancora aggiornato, venga selezionata l'opzione "pasto in bianco". A tale riguardo, i rappresentanti dei docenti riferiscono che le operatrici presenti nei plessi scolastici, al momento della distribuzione dei pasti, nei giorni in cui sono previste variazioni del menù, sono solite chiedere ai bambini per i quali è stato richiesto il "pasto in bianco" se desiderino invece consumare il piatto previsto per quella giornata.

Intervengono sul punto i referenti della ditta Vivenda S.p.A., i quali sottolineano che, nei periodi di cambio stagione, può talvolta accadere che alcuni prodotti ortofrutticoli non siano disponibili oppure non siano reperibili nelle quantità necessarie per la preparazione dei pasti previsti in merito. Per tale motivo riferiscono che la difficoltà nel comunicare tempestivamente le variazioni dipende anche dal fatto che i prodotti ortofrutticoli freschi vengono forniti quotidianamente (nel rispetto delle linee guida CAM) e può accadere che la comunicazione del fornitore pervenga soltanto la mattina stessa della somministrazione del pasto, comportando inevitabili ritardi nell'aggiornamento del menù sulla piattaforma.

I genitori e gli insegnanti riferiscono inoltre che alcune pietanze risultano particolarmente gradite ai bambini, come l'insalata di riso prevista nel menù primaverile. La pizza di patate, che alcuni riferi-

scono essere lasciata nel piatto, nella maggior parte dei plessi scolastici risulta invece molto apprezzata.

Interviene a tal proposito il Dott. Eletto osservando che, trattandosi di un servizio che fornisce circa 2.000 pasti al giorno e che coinvolge pertanto migliaia di genitori, le opinioni sul gusto possono essere diverse tra loro e suggerisce ad ogni modo, laddove una pietanza risulti gradita, di riproporla, eventualmente adattandola alla stagionalità, ad esempio con ingredienti più invernali o estivi.

In proposito i referenti della ditta Vivenda Spa spiegano che non è possibile costruire il menù esclusivamente sulla base dei piatti più graditi ai bambini, altrimenti si proporrebbero sempre le stesse pietanze a discapito dell'equilibrio nutrizionale.

Si affronta quindi il tema delle segnalazioni relative a quei casi in cui si rinvenivano corpi estranei nei pasti. Interviene a tal proposito il Dott. Eletto che, oltre a evidenziare un miglioramento rispetto all'avvio del servizio mensa nell'a.s. in corso, delle modalità con cui i genitori segnalano eventuali criticità (in particolare l'utilizzo più appropriato dei social o di altri canali informali), riferisce che gli uffici preposti dell'ASM hanno effettuato i dovuti controlli presso il centro cottura.

Relativamente ai prodotti biologici, rappresenta che può accadere occasionalmente che siano presenti impurità residue, motivo per cui sulle confezioni di legumi viene spesso indicato di effettuare un controllo visivo prima della preparazione. Diversa è la situazione della presenza di corpi estranei nelle pietanze, che il Dott. Eletto ritiene inaccettabile in un servizio di mensa scolastica, come accaduto in riferimento alla segnalazione sulla presenza di 'piccole pietre nelle lenticchie'. Il Dott. Eletto, a tal proposito, riferisce che sul pasto distribuito sono stati effettuati tempestivi controlli e verifiche a cura degli uffici competenti dell'ASM, a seguito dei quali è emerso che il problema si è verificato esclusivamente in alcuni plessi, facendo ipotizzare una disomogenea gestione dell'attività svolta dagli operatori nelle fasi di controllo durante la preparazione dei pasti.

Vivenda Spa spiega che, a seguito dei suddetti controlli, il prodotto attenzionato è stato sostituito e trasmessa ad ogni buon conto una segnalazione alla ditta produttrice, ritenendo inaccettabile un tale quantitativo di impurità nella confezione originaria.

Si passa al tema del *pasto portato da casa*, in merito al quale prende la parola la dirigente Dott.ssa Mancino premettendo che la comunicazione del 23/03/2026 inviata dall'Ente ai Dirigenti Scolastici ad oggetto **"Sperimentazione servizio di refezione scolastica con pasto portato da casa. Comunicazioni."**, non aveva l'obiettivo di interferire, in corso di anno scolastico, con l'attuale modalità di consumazione del pasto (ovvero il servizio mensa scolastica), come interpretata da alcuni I.C.C., ma di fornire chiarimenti e precisazioni sulla possibilità di attivare il *pasto portato da casa*, nel rispetto del Regolamento di ciascun Istituto Scolastico.

La Dirigente Mancino precisa altresì che la situazione verificatasi, per cui, ad anno scolastico in corso, è stato attivato il *pasto portato da casa* in una classe composta da n. 11 alunni di cui n. 3, al contrario, intendevano continuare a fruire del servizio di mensa scolastica, è stata consentita in via del tutto eccezionale. Ha chiarito con fermezza che una situazione simile non dovrà più ripetersi poiché l'opzione di una "classe mista" (alunni che usufruiscono del servizio mensa e alunni con *"pasto portato da casa"*) crea difficoltà organizzative e gestionali.

L'attivazione della modalità *pasto portato da casa*, oltre a non poter avvenire in corso di anno scolastico, deve riguardare l'intera classe e non singoli alunni, al fine di assicurare una gestione più ordinata, funzionale ed efficiente delle attività del servizio di refezione scolastica erogato dalla ditta Vivenda Spa. Dunque, le famiglie interessate alla fruizione del *pasto portato da casa* in alternativa al servizio mensa, dovranno effettuare questa scelta ad inizio anno scolastico e non nel corso dello

stesso, al fine di consentire un'adeguata programmazione della consumazione del pasto a scuola nonché una corretta pianificazione e gestione degli spazi e delle risorse da impiegare, evitando inopportuni sprechi e disconomie.

L'Assemblea prosegue con l'ordine del giorno affrontando il punto 2: *Comunicazione avvio dei lavori di adeguamento degli spazi destinati allo scodellamento in alcuni plessi scolastici in cui viene erogato il servizio mensa scolastica*, argomento particolarmente rilevante.

L'Assessora Arch. Maria Lucia Gaudiano ha preso parte a questo incontro al fine di illustrare ai Dirigenti Scolastici, convocati all'uopo, la programmazione dei lavori da effettuarsi in diversi plessi scolastici in cui è prevista l'erogazione del servizio mensa, specificando che l'Amministrazione è pronta ad avviare gli interventi programmati, concordandoli preventivamente con i referenti scolastici. È stata richiesta la massima collaborazione e disponibilità da parte di tutti i presenti e di farsi portavoce per gli assenti, evidenziando come tali lavori dovranno necessariamente essere realizzati nel periodo estivo, al fine di evitare interferenze con l'ordinario svolgimento dell'attività scolastica.

La Dirigente Dott.ssa Mancino interviene sottolineando la necessità di razionalizzare le risorse nelle disponibilità dell'Amministrazione, evitando sprechi impropri e spese esorbitanti. A tale riguardo pone l'attenzione sulla situazione del plesso Collodi che, nel tempo, ha subito una contrazione del numero di alunni iscritti. È stato evidenziato che i costi di gestione (riscaldamento, energia elettrica, manutenzione ordinaria e straordinaria delle coperture e degli spazi comuni) a carico dell'Ente sono superiori e non commisurati all'effettivo, parziale utilizzo dell'edificio, che oggi ospita solo n. 2 classi. È stato poi esposto il caso del plesso Rodari, edificio storico risalente agli anni Trenta e adattato nel corso degli anni a differenti utilizzi, presso il quale si rendono necessari interventi strutturali negli spazi da destinare al servizio mensa. La Dirigente Dott.ssa Mancino riporta altresì che nel prossimo a.s. 2026/2027, per quanto comunicato da ultimo dalla Dirigente Scolastica Ing. Berloco, vi sarà un incremento del numero delle classi da n.5 a n.6 rispetto all'a.s. in corso., con la conseguente necessità di ricavare all'interno del medesimo edificio un ulteriore spazio da destinare alla sesta classe.

L'Assessora Arch. Maria Lucia Gaudiano e la Dott.ssa Mancino invitano dunque i presenti ad una riflessione sull'ipotesi di un possibile spostamento degli alunni frequentanti il plesso Rodari al plesso Collodi, anche alla luce della presenza di aule o intere ali di quest'ultimo edificio attualmente inutilizzate.

Alcuni tra i genitori e i docenti presenti chiedono, a tal proposito, di non sottovalutare le esigenze familiari alla base delle iscrizioni dei propri figli presso un determinato plesso scolastico come l'organizzazione logistica e l'offerta formativa.

Al fine di rispondere a tali esigenze familiari l'Assessora Gaudiano e la Dirigente Mancino sottolineano l'importanza di informare i Dirigenti Scolastici degli I.C. relativamente alle modifiche strutturali programmate, al fine di consentire alle famiglie di compiere scelte meglio rispondenti alle proprie necessità.

Si continua con un ampio dibattito sulla questione relativa alla definizione dell'organico scolastico. Alcuni docenti partecipanti evidenziano che tale dato è definito dall'Ufficio Scolastico Provinciale e comunicato direttamente agli II.CC., i quali devono attenersi senza possibilità di modifica.

A tal proposito prende la parola la Dirigente Dott.ssa Mancino che a sua volta fa presente come il numero delle classi, che varia da un anno scolastico all'altro, comporti conseguenze significative sia dal punto di vista logistico e organizzativo, sia dal punto di vista economico poiché, in base alla necessità di ulteriori nuovi spazi, sono richiesti interventi edilizi, rinnovo dei piani di sicurezza e/o riorganizzazione degli spazi destinati al servizio mensa.

Nel prosieguo della riunione, le docenti presenti sottolineano l'importanza di preservare spazi dedicati alle attività laboratoriali, alle aule multimediali, alle esigenze didattiche innovative e di mantenere ambienti adeguati alle nuove metodologie educative. È stato sottolineato che la scuola contemporanea richiede spazi flessibili e dedicati ad attività laboratoriali, biblioteche e ambienti STEM, non potendosi limitare esclusivamente all'utilizzo tradizionale delle aule.

Il dibattito prosegue con il punto 4 dell'ordine del giorno: *Confronto su data di avvio del servizio mensa nel prossimo a.s. 2026/2027.*

Si passa dunque al tema del termine posticipato del servizio mensa scolastica per l'a.s. 2025/2026 rispetto agli anni passati. Prende la parola l'Assessora Dott.ssa Braia, la quale spiega come l'Amministrazione si sia impegnata nel reperire le risorse utili e necessarie al fine di dar seguito a quelle che erano le esigenze palesate dalle famiglie degli alunni all'inizio dell'anno scolastico 2025/2026 garantendo, in accordo con le Dirigenti Scolastiche degli II.CC., il prosieguo del servizio mensa fino al 5 giugno 2026.

Seguono a tal proposito interventi da parte dei docenti presenti che espongono perplessità sulle modalità di comunicazione di tale scelta in considerazione del fatto che molti insegnanti, dopo il 30 maggio, non ricoprono il 'secondo turno' necessario per assistere gli alunni durante la fase pomeridiana sino alle 16:00. Tale criticità invita dunque i presenti ad una riflessione su una possibile data di avvio del servizio mensa al 21 settembre 2026, data anticipata rispetto alle annualità precedenti (primo lunedì del mese di ottobre),

In conclusione di riunione, si comunica che, a seguito della nuova procedura di gara recentemente definita, il servizio di mensa sarà ancora erogato dall'attuale Operatore Economico, Vivenda Spa, aggiudicatario dell'appalto del servizio mensa scolastica per i prossimi aa.ss. 2026/2027 - 2027/2028 - 2028/2029 (+ 1 a.s. per eventuale opzione proroga contrattuale).

L'Osservatorio si conclude ribadendo da parte degli Assessori e della Dirigente dott.ssa Mancino la volontà di mantenere un dialogo costante tra Comune, Scuole e Famiglie, affinché le decisioni organizzative possano essere condivise e comprese da tutte le parti coinvolte.

La riunione termina alle ore 18:30.

IL SEGRETARIO VERBALIZZANTE

Dipendente Ufficio Scuole Dott.ssa Rosaria CHIETERA

Rosaria Chietera

IL PRESIDENTE dell'Osservatorio permanente mensa scolastica

Sig.ra Angela Raffaella PARADISO

Angela Raffaella Paradiso (firma per presa visione)