

**VERBALE ASSEMBLEA CITTADINA COMMISSIONI MENSA di Milano**  
**ai sensi delle Linee guida della Regione Lombardia**  
**sulla refezione scolastica, pag. 58 - Modalità di funzionamento**  
**6 maggio 2010**

Sede svolgimento: ex chiesetta parco Trotter – via Angelo Mosso 7 - Milano

Inizio h. 20.20            Termine h. 23.20

Presenti oltre 100 persone, rappresentanti circa 75 scuole diverse (47% infanzia, 46% primarie, 7% secondarie); hanno inoltre dato la loro adesione all'incontro senza potervi partecipare rappresentanti di altre 25 scuole; in totale hanno quindi aderito all'iniziativa oltre 100 scuole.

Prima dell'inizio dell'assemblea Anna Santoiemma ed Antonio Tuzzi hanno rilasciato un'intervista alla giornalista Alessandra Costa del TGR di RAI3 (il servizio è andato in onda nei TGR del 7 maggio).

**Antonio Tuzzi** (istituto comprensivo Dino Buzzati): introduce l'assemblea, ripercorrendo velocemente la nascita del group milano\_commissioni\_mensa su yahoo nel marzo 2006 quale esigenza di confronto e scambio informazioni fra i componenti le Commissioni Mensa (d'ora in avanti indicate con CM) delle scuole di Milano servite da Milano Ristorazione SpA (d'ora in avanti indicata con MiRi). Ad oggi il forum raggruppa persone di circa 200 scuole. Questa del 6 maggio è la terza assemblea cittadina delle CM (la prima si svolse nel 2008 e la seconda nel 2009), anche se in precedenza c'erano stati altri incontri cittadini che avevano avuto poca partecipazione causata da problemi di comunicazione.

**Rosanna Campeggi** (istituto comprensivo Roberto Franceschi): ricorda brevemente le vicende pregresse ovvero la partecipazione a numerosi tavoli d'incontro con le varie figure istituzionali preposte al controllo e gestione del servizio mensa (assessori comunali, presidente e amministratore delegato di MiRi ecc). La sensazione che aveva dopo quegli incontri era sì di dialogo ma non da "pari", ovvero non c'erano quasi mai reazioni soddisfacenti alle varie segnalazioni (ovvero, tutto rimaneva come prima!). Pertanto, la facciata di apertura di MiRi non era segno di vero interesse alla risoluzione dei problemi. Questo è confermato dalla recente vicenda di Anna Santoiemma, che ha ottenuto i famosi 14 allegati al contratto fra MiRi e Comune di Milano (richiesti da quasi 10 anni), solo dopo che aveva minacciato di passare alle vie legali. Crede molto nel significato di queste riunioni cittadine, che ha voluto fortemente da tre anni, e nel loro ruolo attivo. Sottolinea con gratitudine la ricchezza di professionalità e competenza dei componenti le CM.

**Muriel Verweij** (scuola materna Muzio): presenta i risultati del progetto Pappa-Mi. Il progetto Pappa-Mi è nato sulla base di quanto concesso dalle Linee Guida Regionali per la Refezione Scolastica (parte integrante del contratto in essere tra Comune di Milano e MiRi), e consiste in una funzione web che permette la raccolta e l'analisi di schede di valutazione della refezione scolastica. Le schede sono le stesse di quelle previste dal Comune e vengono registrate via web dalle scuole che aderiscono al progetto. Pappa-Mi è

nato da un'esigenza di trasparenza, di reale conoscenza, monitoraggio e diffusione delle condizioni del servizio di MiRi.

Il Comune di Milano (che dovrebbe controllare il servizio erogato da MiRi) infatti non pubblica nessun dato di qualità relativamente al servizio mensa.

Gli altri dati (pubblicati dalla ASL) sono ormai datati (2004) e avevano evidenziato vaste aree di criticità del sistema.

Recentemente sul sito della scuola Trinità sono stati pubblicati degli indicatori di qualità forniti da MiRi.

I dati presentati in questa pubblicazione sono assolutamente parziali e in alcuni casi (per esempio nel caso dei corpi estranei) non sono autoesplicativi.

Non si ha alcuna informazione delle non conformità segnalate dalle scodellatrici ai Responsabili di MiRi.

Muriel illustra alcuni dati ricavati dalle schede inserite in PappaMi.

Le statistiche complete sono già visibili, per i commissari iscritti al progetto, all'interno del sito.

A breve verranno pubblicate le lettere che verranno inviate al Comune, a MiRi e alla ASL, con l'analisi delle statistiche e la richiesta di pubblicazione della strategia che questi attori vorranno attuare per migliorare i problemi che abbiamo riscontrato.

Col progetto Pappa-mi sono state individuate delle aree in cui il servizio è migliorabile nei seguenti parametri:

- 1) numero di scodellatrici, che in alcuni casi si è dimostrato insufficiente a consentire la distribuzione del cibo con tempistiche adeguate.
- 2) adeguatezza del grado di cottura degli alimenti, che spesso è risultata troppa o troppo poca.
- 3) accettabilità dei piatti proposti: molte pietanze non vengono accettate. Alcune di queste risultano accettabili all'assaggio, evidenziando pertanto un problema che riguarda la formulazione delle ricette.
- 4) rispetto dei parametri di legge per quanto riguarda la temperatura del cibo alla distribuzione e la presenza di sale iodato nelle mense scolastiche.
- 5) consumo di frutta, la cui tipologia è poco variata. Inoltre il consumo lontano dal pasto (a metà mattina) non viene incentivato (solo 10%).

Le non conformità più ricorrenti riguardano il ritrovamento di corpi estranei (14% del totale), i cambi di menù e il cibo avanzato.

Considerando che i commissari mensa svolgono un pubblico servizio e che la maggior parte della raccolta degli indicatori di qualità è svolta da loro, è emerso che una alta percentuale di essi non è sufficientemente informata (ad esempio, pochi sanno che quello esposto nei refettori è il menù e non la tabella dietetica che invece riporta le grammature).

Evoluzione del progetto Pappa-Mi: semplificazione della scheda per facilitare l'inserimento dei dati, approntamento scheda specifica per diete e scheda per i docenti, coordinamento con "ChiedoAsilo" e "Lamaternachevorrei".

A differenza del comune di Milano, i comuni di Genova e Torino hanno redatto le "Linee guida per la valutazione della qualità scolastica" per valutatori esperti. Sul sito [www.pappa-mi.it](http://www.pappa-mi.it) si possono trovare tutte le informazioni, liberamente disponibili a tutti

(sono presenti anche numerosi documenti, scaricabili, necessari per un corretto svolgimento dell'ispezione in mensa).

Muriel ricorda che le scuole servite da MiRi sono circa 450 per cui sarebbe auspicabile un aumento del numero degli iscritti al progetto PappaMi, in modo da ottenere delle informazioni più capillari sulla qualità del servizio mensa offerto da MiRi (ad oggi gli iscritti rappresentano il 14% delle scuole servite da MiRi).

**Martino Santoliquido** (scuola infanzia Clericetti): nel 2009 aveva richiesto a MiRi di migliorare la formazione per le CM ma MiRi continua a fare solo corsi "base" (ovvero per chi è al primo anno di CM). A fine maggio sarà disponibile il bilancio 2009 di MiRi. Al fine di apprezzare come il gestore del servizio ha operato nel corso dell'anno 2008 (ultimo bilancio sociale disponibile) è sufficiente leggere la valutazione della società di revisione che a pag. 102 così si esprime: "va rilevato che il risultato della gestione caratteristica, ossia quella diretta al conseguimento dello **scopo statutario**, è risultata negativa per euro 2.757.882, per cui è stata "bruciata cassa": infatti il deficit della produzione è stato coperto con partite straordinarie per euro 3.869.824 consistenti nella variazione di stima di fondi investimenti su beni di terzi per euro 3.330.165 e da sopravvenienze attive per euro 411.597", ossia con operazioni che non hanno apportato nuova liquidità.

Propone un raffronto con il servizio mensa offerto da altre città. Il Comune di Torino ha redatto una "Carta dei Servizi" dove sono indicati i livelli di qualità minima da garantire, come ad esempio: dare la frutta ai bambini come merenda di metà mattina; utilizzare carne di razza piemontese (invece molta della carne usata da MiRi è di provenienza estera); riconosce il ruolo istituzionale delle CM con una partecipazione al comitato scientifico. Il Comune di Bolzano propone il riutilizzo di stoviglie pluriuso e fornisce forme di indennizzo agli utenti. Anche il Comune di Genova ha una "Carta dei Servizi" nella quale indica specifici e dettagliati impegni nell'erogazione del servizio. MiRi deve farla da 2 anni!

**Sabina Uberti Bona** (materna Sanzio): si è incontrata insieme ad altri genitori del coordinamento delle Commissioni Mensa di Milano, con Barbara Bianchi Bonomi, Presidente della Commissione Educazione del Comune di Milano e con Patrizio Mercadante, Direttore Servizi per Minori e Giovani che si sono impegnati ad attivare dei tavoli di confronto. I verbali di questi incontri verranno messi sul forum di Milano Commissioni Mensa ([http://it.groups.yahoo.com/group/milano\\_commissioni\\_mensa/](http://it.groups.yahoo.com/group/milano_commissioni_mensa/)). Propone di continuare a fare questi incontri per cercare di risolvere i problemi anche percorrendo la strada istituzionale.

**Anna Santoiemma** (scuola Pirelli): ripercorre brevemente la vicenda, della quale è stata qualche mese fa protagonista, e che ha portato all'ottenimento dei "famosi" 14 allegati al contratto fra Comune di Milano e MiRi. Ricorda che per quasi 10 anni altri genitori li avevano inutilmente richiesti senza mai riuscire ad averli. Lei aveva ottenuto un incontro con i vertici di MiRi perché voleva avere maggiori informazioni sul fornitore di carne (l'azienda Cremonini, coinvolta in vicende giudiziarie). Durante quell'incontro la Santoiemma aveva richiesto gli allegati al contratto ma non le erano stati forniti. Allora li ha richiesti in maniera formale tramite una domanda di "accesso agli atti", che comporta il rivolgersi al TAR se entro 30 gg non si ha risposta. Infatti dopo circa 20 giorni gli allegati le sono stati consegnati. Questi documenti sono a disposizione di tutti sul forum di Milano Commissioni Mensa e sul sito Pappa-Mi. Si è potuto così scoprire quali alimenti IN REALTA' dovrebbero mangiare i bambini (esempio Parmigiano Reggiano, prosciutto

crudo). Inoltre esiste una legge che impone di aumentare l'utilizzo di alimenti biologici nelle mense scolastiche (in realtà MiRi di biologico nelle scuole primarie somministra solo la caciotta). A titolo di esempio cita l'utilizzo del Grana Padano, scelta che penalizza i bimbi con dieta sanitaria perché il Grana Padano contiene il lisozima (derivato dell'uovo). L'olio usato da MiRi è contenuto in bottiglie di plastica mentre dovrebbe essere in bottiglie di vetro. Nelle gare d'appalto MiRi assegna all'aspetto economico delle offerte il 70% di peso mentre in realtà non dovrebbe contare più del 30% (ciò è richiesto da leggi ed è anche indicato nelle Linee guida per la ristorazione scolastica della Regione Lombardia).

Propone di effettuare un'azione collettiva nei confronti di MiRi per richiedere il rispetto del contratto sottoscritto col Comune di Milano. La cosiddetta legge Brunetta (decreto legislativo 198/2009) prevede la possibilità dell'azione collettiva (class action) nei confronti delle inefficienze della pubblica amministrazione. L'obiettivo è quello di ottenere l'efficienza ed il rispetto di un contratto di servizio da parte di un cittadino o di un gruppo di cittadini nei confronti della pubblica amministrazione.

**Avvocato Massimiliano Arcari** (invitato da Anna Santoiemma): illustra l'azione collettiva. E' un'azione rivolta verso le Pubbliche amministrazioni, ovvero un nuovo mezzo di tutela giurisdizionale attivabile nei confronti delle amministrazioni e dei concessionari di servizi pubblici che si discostano dagli standard qualitativi ed economici fissati o che violano le norme preposte al loro operato. L'esercizio della class action amministrativa è finalizzato esclusivamente al ripristino del corretto svolgimento della funzione o alla corretta erogazione degli interessi giuridicamente rilevanti e omogenei per una pluralità di utenti e consumatori nei confronti delle amministrazioni pubbliche e dei concessionari di pubblici servizi, qualora tali interessi siano stati lesi in conseguenza di comportamenti attivi od omissivi posti in essere da tali soggetti.

La norma si applica immediatamente alla Pubblica Amministrazione che ha già un contratto di Servizio.

Il caso di MiRi rientra perfettamente nella fattispecie prevista dalla legge, poiché, non rispettando la carta dei Servizi, si discosta dagli standard qualitativi previsti dalla stessa.

Con l'azione collettiva si chiederà l'adeguamento al contratto di Servizio e alle normative e regolamenti a cui lo stesso fa riferimento.

Pertanto sarà inviata a MiRi una diffida sottoscritta dai genitori delle varie scuole, finalizzata al ripristino delle situazioni violate entro il termine di 90 gg.

I genitori firmatari della diffida lo fanno per tutelare i loro figli (danneggiati da MiRi dalle inadempienze al contratto).

Se entro 90 gg MiRi non si adeguerà al contratto, si potrà ricorrere al TAR entro un anno dalla data di notifica della diffida che potrebbe al quel punto imporre a MiRi il rispetto del contratto.

La diffida è uno strumento extragiudiziale, non si va in tribunale.

L'avvocato legge la diffida; sarà indirizzata al Comune di Milano e MiRi; comprende l'elenco delle inadempienze al contratto.

Il testo completo della diffida sarà disponibile sul forum di Milano Commissioni Mensa.

L'avvocato non percepirà alcun compenso dall'attività relativa alla preparazione della diffida, l'intenzione è quella di supportare un'iniziativa cittadina affinché dei diritti vengano riconosciuti e rispettati.

Pertanto, i soldi raccolti durante l'assemblea (circa 170 euro) saranno utilizzati unicamente per le spese (spedizione documenti, cancelleria, bolli ecc).

A questo punto viene data la parola ai partecipanti che si sono prenotati per parlare, ognuno ha 3 minuti a disposizione.

**Pilar Latini** (scuola infanzia Crollalanza): chiede di inserire nella diffida anche un punto sull'impatto ambientale delle stoviglie di plastica.

**Marilù Santoiemma** (scuola infanzia Grimm e primaria GB Pirelli): afferma che un biologo della Bicocca ha verificato che i contenitori di plastica rilasciano sostanze tossiche negli alimenti.

**Marzia Specchia** (scuola media Quintino): sua figlia è celiaca, MiRi non fornisce il pane ai bimbi celiaci. Durante una gita, le è stato servito 1 fetta di prosciutto, 1 fetta di formaggio e 1 mela: i bimbi a dieta sono fortemente penalizzati. Chiede di inserire il problema delle diete nella diffida.

**Antonella Loconsolo** (comunicazioni per CM): ricorda che l'anno scolastico era iniziato con la circolare del Comune che imponeva un limite al numero di commissari mensa (3 per le materne e 6 per le primarie). Fortunatamente, l'intervento dei consiglieri comunali Cormio e Quartieri ha permesso che questa circolare venisse modificata e che fossero previsti dei commissari "delegati". Se le scodellatrici venissero assunte da MiRi (invece che appaltare il servizio a cooperative), l'attività di servizio dei pasti migliorerebbe decisamente, ci sarebbe un minor turn over e si ridurrebbero anche gli episodi di errori nella somministrazione delle diete. MiRi afferma che assumere le scodellatrici sarebbe troppo oneroso, costerebbe 1 milione di euro (però poi MiRi spreca il denaro in operazioni come quella di Saragoza). La gestione della riscossione delle rette da parte di MiRi è un altro disservizio di questa società: sono state inviate "cartelle pazze" a tantissime famiglie, richiedendo il pagamento delle rette a persone che non sono nemmeno iscritte alla mensa. A dicembre alle famiglie venne consegnato il documento "Un posto a Tavola" nel quale MiRi affermava che i bimbi "morosi" non sarebbero stati ammessi alla mensa; anche in questo caso l'intervento dei consiglieri comunali Cormio e Quartieri ha permesso di eliminare questa affermazione discriminatoria (altrimenti a Milano sarebbero avvenuti casi come quello di Adro).

**Pascal Sanguinet** (scuola primaria Duca degli Abruzzi): crede nella partecipazione e nella possibilità che si possa aprire "una finestra di opportunità". Alla protesta "schiscetta day" hanno partecipato solo 30 scuole, coinvolgendo 4.000 famiglie. Questa "scarsa adesione", rispetto al numero potenziale, è frutto di una mancanza di coordinamento e di comunicazione. Inoltre MiRi non ci considera validi interlocutori. Propone di strutturarci meglio tramite la creazione di un sito web, la predisposizione di un opuscolo operativo, lo strutturarci in associazione. Propone inoltre di federarci a livello nazionale e oltre, maggior adesione ci sarà (ovvero maggiore sarà il numero delle persone che si riuscirà a coinvolgere) maggiore sarà l'impatto (e quindi i risultati).

**Filomena Iacobellis** (scuola Brianza): nella sua scuola il pasto è servito in 2 turni (1° turno le elementari, 2° turno le medie). Hanno solo 5 scodellatrici, che fra i 2 turni devono anche pulire. Mancano carta, detersivi per lavare le stoviglie. Vorrebbe eliminare dal menù il merluzzo (è scondito), piselli, carote, melanzane a pezzetti, peperoni. Per motivazioni igieniche vorrebbe il distributore del pane per evitare che i bimbi lo prendano direttamente dal sacchetto, toccando ogni volta numerosi panini. Per analoghi motivi vorrebbe il distributore delle posate (bimbi le toccano perché sono messe in un contenitore con la parte che si mette in bocca rivolta verso l'alto).

**Arturo Pinotti** (materna Pastrengo): sottolinea come le azioni delle CM hanno ottenuto dei buoni risultati come: cambio del menù estivo dopo che era già stato pubblicato sul sito di MiRi (hanno tolto le lasagne); abbiamo ottenuto una visibilità pubblica; progetto PappaMi. Ha incontrato Mercadante che ha affermato che i controlli sono iniziati da 6 mesi (cioè da quando ha assunto lui la responsabilità dell'unità di controllo del Comune). Dobbiamo ricordare che le CM sono un organo ufficiale delle direzioni scolastiche, sono un organo istituzionale. Siamo anche comproprietari di MiRi perché MiRi è una società partecipata dal Comune quasi al 100%. Le inadempienze sono anche del Comune non solo di MiRi (ad esempio, è il Comune che dovrebbe formare le CM). Dovrebbe esistere una legge regionale che regola la ristorazione scolastica e non solo delle linee guida. Dobbiamo pretendere che vengano rilevate le temperature dei cibi (anche delle diete!), dovremmo segnalare ogni volta una non conformità perché le temperature non vengono rilevate. Pinotti è contrario a convertirci in associazione perché ciò comporterebbe un maggior impegno di tempo e di denaro. Manifesta delle perplessità sull'azione della diffida, potrebbe portare alla disgregazione del gruppo. La diffida potrebbe anche andar bene, se comunque vengono portate avanti attraverso la partecipazione in prima persona, le altre iniziative dei genitori.

**Jan Reister** (materna Reni 1): desidera avere maggiori informazioni sulla diffida: vuol sapere se ci sono dei riferimenti sugli appalti. Desidera capire che strumenti poi avremmo noi per verificare la veridicità delle risposte che ci darà MiRi (ovvero come faremmo a capire se MiRi si atterrà al contratto).

**Enrico Lunardi** (scuola Nollì Arquati di v.le Romagna): appoggia l'azione collettiva. Ogni CM dovrebbe mandare il foglio di non conformità sulle inadempienze (olio in bottiglie di plastica, mancanza termometro ecc). Vuol capire come si dovrebbe comportare MiRi quando vengono ritrovati degli oggetti nei piatti dei bambini. Da loro è successo recentemente, immagina che il responsabile di MiRi avrebbe dovuto redigere un verbale di acquisizione del reperto, ma non è stato fatto. Il responsabile di MiRi gli ha detto di aver seguito la procedura standard (cioè non fare il verbale).

**Anita Cappello** (materna Pier Capponi): ha chiesto un parere alla Dott.ssa Mazza dell'ASL sul menù estivo proposto da MiRi. La Mazza ha affermato che quel menù è il frutto di un duro lavoro di compromesso con MiRi per togliere alcuni alimenti presenti in grosse quantità (carne) a favore di altri cibi (piselli). Il problema è a suo parere "come" sono proposti gli alimenti ai bambini, alcuni cibi (legumi) sono cucinati male, ecco perché i bambini li rifiutano. Ricorda che i piselli non sono un contorno ma un secondo (hanno un alto valore proteico, sostituiscono la carne).

**Emanuele Breveglieri** (scuola Bonetti di via Tajani): ringrazia i presenti e soprattutto gli organizzatori dell'assemblea. I presenti condividono e applaudono.

**Gianna Giorgia** (materna Stoppani): parla della dieta senza glutine: la dieta è poco variata, anche se i prodotti per celiaci esistono in commercio. Vorrebbe entrare in contatto con chi ha il suo stesso problema.

Un altro genitore parla del problema delle diete, in particolare quella senza glutine, denunciando ancora la mancanza di varietà e l'isolamento sociale che possono vivere questi allievi all'ora del pranzo.

**Rosanna Campeggi** (istituto comprensivo Roberto Franceschi): conferma che la dieta proposta da MiRi è veramente penalizzante, immangiabile, ripetitiva e discriminante per i bambini. A nulla sono servite in tutti questi anni le numerose richieste di portarla a un livello minimo di qualità.

**Enrico Lunardi** (scuola Nollì Arquati di via Romagna): propone di creare dei gruppi di lavoro, ognuno dei quali segua un particolare argomento come diete speciali (celiaci ecc.), equilibrio della dieta, controlli e protocolli di intervento. In questo modo si renderebbe più efficace il controllo e i possibili interventi.

**Muriel Verweij** (scuola materna Muzio): le diete sanitarie distribuite con modalità monoporzione sono circa 3300 su un totale di circa 80mila (circa il 4%), invita ad aumentare i controlli sulle diete.

**Natalie Parvito** (scuola Pietro Micca) interviene al posto di Cristina Perego (biologa nutrizionista che non è riuscita a venire): il 22 aprile si sono incontrati con i responsabili di MiRi perché volevano avere informazioni sulle modalità con le quali MiRi effettua controlli sulle forniture di alimenti. Usano 2 metodi (audit e analisi). Fanno dei precontrolli sulla ditta e sulla merce. Ditta Proda fornisce le verdure surgelate ma non ha ricevuto nessun tipo di audit. Per le lasagne MiRi afferma che esiste un report di audit ma è in corso di redazione. Ditta Marr fornisce la carne Cremonini: audit risale al 2007. Di fatto MiRi non sottopone a nessun controllo i fornitori "storici". Non c'è prova di controlli analitici sui fornitori (e comunque le analisi verrebbero fatte da un laboratorio esterno).

**Claudia Paltrinieri** (scuola primaria Giusti): la vera non conformità di MiRi è il non rispetto del contratto. Alcuni esempi di non conformità sono: olio (è in bottiglie di plastica, costa 2,59 euro all'Esselunga dove è un primo prezzo, rischio di rilascio di sostanze tossiche dalla plastica all'olio, olio è usato per tutto, dal cucinare al condire tutte le pietanze; lei ha scritto a MiRi che le ha risposto che è tutto conforme "tranne il contenitore!"); arrosto freddo di tacchino (nel menù estivo, mensilmente la carne è stata ridotta da 12 a 7 volte, delle quali 3 sono salumi, come appunto l'arrosto di tacchino; nei salumi ci sono nitriti che sono pericolosi); rette: a Roma se un bambino non mangia il valore del suo pasto va alla scuola; a Genova si pagano solo i pasti effettivamente consumati e dopo 2 mesi; a Milano

si paga tutto anche se il Comune rimborsa a MiRi solo i pasti erogati, il surplus rimane al Comune; Miri continua a ridurre i centri cucina

**Andreina Tummolo** (istituto comprensivo Jacopo Barozzi – primaria di via Bocconi): condivide quanto affermato nei precedenti interventi, ribadisce come Pinotti che il ns referente è il Comune. Degli aumenti delle rette non va niente a MiRi (continua a percepire dal Comune ormai da 10 anni 4,23 euro a pasto). Comune si è sgravato del compito di riscossione rette, lo fa MiRi. Da quest'anno l'iscrizione al servizio mensa viene fatta dalle segreterie delle scuole (che erano già oberate di lavoro, senza doversi occupare anche di questa attività). Il controllo di MiRi dovrebbe essere svolto dall'Ufficio Controllo del Comune di Milano. Invita i genitori a partecipare in maniera più massiccia alle problematiche inerenti la mensa perché gli aspetti da controllare sono tanti e più numerosi siamo, più il compito è meno gravoso per tutti.

**Sabina Uberti Bona** (materna Sanzio): Mercadante afferma che il contratto fra Comune e MiRi è in revisione. Noi vogliamo sapere cosa succederà al contratto, vogliamo essere coinvolti per la revisione. Ricorda che il tema dell'Expo sarà proprio l'alimentazione. La Sindaco Moratti si deve assumere degli impegni precisi, dobbiamo essere insistenti perché se continuano a chiudere i centri cucina, i bambini mangeranno sempre più cibi industriali.

**Antonio Tuzzi** propone di riconfermare con valenza annuale i componenti il "Gruppo di Coordinamento delle CM" nominati lo scorso anno che ancora partecipano alle iniziative, ovvero:

1. Emanuele Breveglieri
2. Rosanna Campeggi
3. Nicola De Rienzo
4. Antonella Lo Consolo
5. Enrico Lunardi
6. Alessandra Pieri
7. Simona Ranon
8. Martino Santoliquido
9. Antonio Tuzzi
10. Stefania Magni

L'assemblea conferma (con 1 solo voto contrario).

Il ruolo del Coordinamento è quello di rappresentare le istanze di tutte le CM ai vari tavoli istituzionali, incontri ecc.

Antonio Tuzzi precisa che i componenti del Coordinamento potranno a loro volta nominare dei Delegati, in sostituzione di quelli che hanno lasciato e che lasceranno, che avranno le medesime funzioni rappresentative e che li potranno sostituire per temi/incontri specifici.

**Avvocato Massimiliano Arcari:** risponde alle domande fatte durante i precedenti interventi. Per ciò che concerne come potremo controllare che MiRi adempirà al contratto, su alcuni aspetti il controllo sarà indubbiamente più facile su altri meno (ad esempio, per il numero dei centri cucina, se ne aprono altri ce ne accorgeremo).

Mauro Bianchi ha affermato che il contratto è roba vecchia, che è in corso di revisione: questa affermazione non ha senso perché nel frattempo si applica (e vale!) il contratto in essere.

La diffida può essere firmata da qualunque genitore che usufruisce del servizio mensa di MiRi in quanto è un portatore di interessi.

**Marilù Santoiemma:** ha avuto accesso agli atti della gara d'appalto per il fornitore delle lasagne: è illegittimo perché MiRi ha riaffidato l'appalto alla ditta Lilli senza fare gara (la ditta Lilli è quella delle "lasagne pelose").

Le CM sono già in contatto con il prof. Berrino epidemiologo dell'Istituto dei Tumori. Carruba (presidente di MiRi) ha affermato che potrebbe coinvolgere Berrino nel comitato scientifico di MiRi.

Antonio Tuzzi annuncia che la diffida è stata firmata da 67 persone. Sarà messa a disposizione affinché anche persone non presenti questa sera o altre scuole, nonché semplici cittadini vi possano aderire.

*Comunicato stampa dell'assemblea cittadina del forum Milano Commissioni Mensa del 6 maggio 2010*

*Più di 100 persone presenti, 67 scuole rappresentate, tra materne, primarie e secondarie. Numeri importanti per una decisione importante: una diffida secondo i criteri previsti dalla cosiddetta legge Brunetta nei confronti di Milano Ristorazione, responsabile della refezione scolastica a Milano, e del Comune, committente del servizio. La scarsa qualità dei cibi, l'assenza quasi totale di prodotti biologici, la povertà nutrizionale di molte diete, il drammatico aumento delle non conformità registrate, il ricorso massiccio ad appalti al ribasso e la riduzione drastica dei centri cucina sul territorio, hanno reso continue ed inevitabili le proteste dei genitori, che hanno scelto di seguire la strada della class action. L'azione legale, che avrà per oggetto una lunga lista di difformità riscontrate tra quanto previsto dal contratto IN ESSERE e il servizio effettivamente erogato, è stata sottoscritta da molti genitori presenti. Nel più breve tempo possibile il testo della diffida sarà disponibile online. I membri delle commissioni mensa lo sottoporranno a genitori e cittadini interessati, che potranno a loro volta sottoscrivere l'iniziativa. Nella sezione Documenti del sito del progetto Pappa – Mi (<http://pappa-mi.appspot.com/>) sarà inoltre possibile visionare e scaricare i documenti presentati e discussi in relazione agli interventi programmati.*

*Per maggiori informazioni: email: [commissionimensa@tiscali.it](mailto:commissionimensa@tiscali.it)*

La verbalizzante  
Alessandra Pieri