



Al Sindaco
del Comune di Reggello

Al Presidente del Consiglio
del Comune di Reggello

Reggello 7 Giugno 2012

Come previsto dall'art. 63 comm. 5 bis del vigente regolamento del Consiglio Comunale di Reggello, con la presente chiedo l'iscrizione all'ordine del giorno dei lavori del prossimo Consiglio Comunale convocato in data 12 Giugno 2012 il seguente ordine del Giorno:

ORDINE DEL GIORNO: Servizio di mensa scolastica – mantenere alto il controllo sulla qualità del servizio offerto

Premesso che una corretta alimentazione è fondamentale per determinare un soddisfacente stato di salute e di benessere. L'educazione alimentare rappresenta lo strumento che permette di ottenere comportamenti alimentari corretti e di indurre scelte consapevoli. Questo è vero quando le strategie educative vengono messe in atto a partire dalla prima infanzia.

In quest'ottica, particolare importanza assume il momento della ristorazione scolastica che con il suo duplice obiettivo, nutrizionale ed educativo, riveste un ruolo primario per la salute e il benessere fisico dei bambini.

E' questa una fascia d'età particolarmente importante perché sono proprio i bambini in età prescolare e scolare, i soggetti fisicamente più vulnerabili ed esposti ai potenziali rischi provocati da un'alimentazione quantitativamente e qualitativamente non adeguata.

Una corretta ed equilibrata alimentazione costituisce, infatti, per i ragazzi un indispensabile presupposto per uno sviluppo psico-fisico ottimale.

Obesità, ipertensione, allergie sono solo alcune delle conseguenze di una corretta alimentazione cui possono incorrere i nostri bambini.

E' per queste ragioni che il Comune di Reggello ritiene, da sempre, prioritario offrire un servizio di mensa scolastica che sia di eccellenza e di qualità in tutte le sue fasi: dall'acquisto dei prodotti fino alla loro preparazione e consumazione.

Il Consiglio Comunale

Considerato che la scelta di costituire un centro cottura centralizzato, individuato nei locali comunali adiacenti la scuola dell'infanzia di Cascia e di affidare il servizio di refezione scolastica tramite appalto dall'anno 2008, è stata effettuata in base alle seguenti precise esigenze:

- necessità di razionalizzare il servizio organizzandolo in modo da rispondere in maniera ottimale alle esigenze della mensa;
- adeguamento alle norme igienico sanitarie previste dalla ASL per i centri cottura, nel rispetto della salute dei bambini;
- impossibilità dell'ente ad assumere nuovo personale per il servizio di refezione;

Considerato che il servizio è stato aggiudicato alla ditta CAMST per il periodo 2008-2015 a seguito di gara europea a procedura aperta con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa;

Preso atto che nel capitolato di gara è previsto l'obbligo per la ditta affidataria di realizzare interamente a proprie spese il nuovo centro cottura centralizzato completo di attrezzature ed arredi, con utenze a proprio carico, nonché la manutenzione e la sostituzione di attrezzature arredi e stoviglie per i centri di sporzionamento interni ai plessi scolastici.

Preso atto inoltre che al termine dell'affidamento del servizio tutte le attrezzature, gli arredi ed il materiale diventeranno di proprietà dell'Amministrazione Comunale.

Considerato che nel capitolato di gara è stato previsto l'obbligo per l'affidatario di realizzare, a proprie spese, la gestione informatizzata del servizio con l'acquisto di buoni virtuali da parte degli utenti.

Considerato che nel capitolato di gara è stato previsto l'obbligo per la ditta aggiudicataria di fornire alimenti con le caratteristiche merceologiche previste nell'allegato n°3 del capitolato stesso nonché l'obbligo di fornire le schede di ciascun alimento.

Nello specifico:

- E' stato vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici.
- E' previsto l'obbligo di fornire i seguenti alimenti biologici: legumi secchi, carne bovina fresca (proveniente da animali nati, allevati, ingrassati e macellati in Italia), yogurt, prodotti ortofrutticoli di stagione, frutta e verdura fresca, pomodori pelati, passata di pomodoro.
- I prodotti biologici devono essere accompagnati da certificazioni redatte da organi autorizzati.
- Sono inoltre stati richiesti latte nazionale e olio extra vergine di oliva I.G.P. di olive coltivate nel comune di Reggello.
- È prevista la possibilità di diete speciali per motivi di salute e per motivi etici e/o religiosi.
- Tutta la filiera dei prodotti forniti dalla ditta CAMST è certificata.

Considerato inoltre che il menù del servizio di refezione, che ruota su sei settimane, è stato predisposto dall'Azienda Ospedaliero Universitaria Meyer di Firenze ed è differenziato per alunni del nido, della scuola dell'infanzia e primaria e per quelli della secondaria di primo grado.

Considerato che in questi primi anni, la qualità del servizio della mensa scolastica è stata più volte verificata dalla Commissione Mensa istituita appositamente a tal fine, ma che al momento non è operativa in quanto deve essere rinominata;

Considerato infine che le tariffe del servizio sono in linea con quelle applicate dagli altri comuni della zona e che sono previste tariffe agevolate per famiglie con più figli iscritti al servizio ed esonero totale dal pagamento per famiglie in situazione di disagio economico.

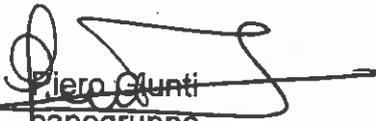
INVITA LA GIUNTA

a mantenere alto il controllo sulla qualità del servizio offerto e a far rispettare in tutte le sue parti quanto previsto nel contratto di appalto in merito al servizio della mensa scolastico

Si chiede inoltre all'Amministrazione Comunale di ripristinare quanto prima la *Commissione Mensa*, al fine di riprendere prima possibile l'attività di verifica sulla qualità del cibo offerto ai nostri ragazzi.

Dal momento che la ristorazione scolastica viene proposta in un'età in cui le abitudini alimentari sono ancora in fase di acquisizione e strutturazione può e deve diventare un mezzo di prevenzione sanitaria, un primo passo per migliorare progressivamente le scelte alimentari del bambino e del contesto familiare cui appartiene.

A tal proposito, si impegna l'Assessore di Riferimento a programmare un percorso di lavoro virtuoso al fine di individuare anche un coinvolgimento della Famiglia, che svolge un ruolo strategico nel consolidare i miglioramenti del comportamento alimentare, e degli insegnanti, essendo definiti da coloro che operano in campo nutrizionale "cittadini competenti", nel trasferire ai propri allievi, attraverso le modalità consentite dalla materia di loro competenza, i principi di un'alimentazione sana ed equilibrata.


Piero Glunti
capogruppo

**Gruppo Consiliare
Democratici e Riformisti per Reggello**

