

Al Sindaco del Comune di Reggello

Al Presidente del Consiglio Comunale di Reggello

Oggetto: mozione " Fermare il caro mensa. Per una mensa scolastica sana, equa, solidale e sostenibile. Annullamento della delibera *GM 42 del 04.03.2012* relativa all'aumento dei costi della refezione scolastica di cui all'allegato "A". Rivedere la scelta dell'esternalizzazione del servizio con la realizzazione di una gestione diretta, per un'alimentazione sana basata su alimenti provenienti da produzioni locali, su prodotti biologici e di qualità controllata. Riduzione del costo dei pasti della mensa scolastica, affermando una gestione del servizio di mensa che sia ispirato a valori di solidarietà verso le famiglie più bisognose e colpite dalla crisi. Istituire un percorso didattico per educare alla corretta alimentazione" ai sensi del Regolamento del consiglio Comunale si richiede l'iscrizione all'ordine dei lavori.

Con la delibera GM n°173 del 8.8.2007 la Giunta Municipale approvò gli indirizzi per la predisposizione del capitolato speciale di appalto del servizio di refezione scolastica periodo 2008- 2015 mediante gara europea per procedura aperta

Successivamente il suddetto capitolato, con i relativi allegati fu approvato con determinazione del Responsabile SECT - Servizi Educativi Culturali e del territorio - n.°65 del 20.2.2008

Rilevato che la gara in oggetto fu espletata con procedura aperta ai sensi dell'art. 3, comma 37 del Dlgs 12.4.2006 n.°163 e s.m.i., con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art 83 dello stesso Dlgs

Preso atto che alla presente gara partecipò come unica concorrente la ditta C.A.M.S.T. Società Cooperativa, Via Tosarelli, 318 - Villanova di Castenaso (BO) della quale fu accertato dalla commissione esaminatrice la regolarità del progetto in tutte le sue parti, completo delle dichiarazioni richieste, così come riportano i verbali della commissione

Accertata la regolarità delle operazioni svolte dalla Commissione fu aggiudicato l'appalto alla ditta C.A.M.S.T. per il periodo 1 settembre 2008 - 31 agosto 2015, così come riporta la determinazione del settore SECT n. 172 del 23.5.2008, per il servizio di refezione scolastica delle scuole dell'infanzia, primarie, secondarie e nidi comunali

Considerato che a tutt'oggi il servizio di refezione scolastica fornisce sia le derrate per gli asili nido di Prulli e Pietrapiana, dove è presente la cucina, sia i pasti veicolati, che sono preparati nel nuovo centro cottura centralizzato allestito presso la scuola dell'infanzia di Cascia

Evidenziato che da tempo le famiglie degli alunni delle scuole di Reggello lamentano la necessità di rivedere i costi della refezione scolastica, ritenuti pesanti, iniqui e socialmente insostenibili per i bilanci familiari (messi a dura prova dalla pesante crisi economica) ciò soprattutto in rapporto alla quantità e qualità dei cibi somministrati ai bambini.

Ribadito che, quanto esposto in narrativa, è stato più volte sollevato al Comune e che l'Amministrazione Comunale non può continuare ad ignorare sofferenze, criticità e disagi limitandosi a difendere la scelta dell'esternalizzazione, senza preoccuparsi delle ricadute che una siffatta gestione ha sulla popolazione o gli effetti che produce sugli alunni anche in termini reali di educazione alimentare

Preso atto nonostante le sollecitazioni popolari a rivedere il servizio di refezione scolastica esternalizzato ivi compreso l'esosità e l'iniquità del costo dei pasti la precedente giunta ha ritenuto di ignorare le richieste sopra evidenziate optando per la prosecuzione dell'affidamento del servizio di refezione ad un privato e approvando la delibera *GM 42 del 04.03.2012* in cui secondo "l'allegato A" si prevedono ulteriori aumenti dei costi qui sotto riportati:

1° figlio che utilizza il servizio costo a pasto € 4,38

2° figlio che utilizza il servizio costo a pasto € 3,72

3° figlio che utilizza il servizio costo a pasto € 3,10

ulteriori figli che utilizzano il servizio costo a pasto € 3,10

Considerato inoltre che il servizio a tutt'oggi, oltre a non essere trasparente è solo un'occasione di business per la compagine societaria, che solo a parole persegue obiettivi etici

Il Consiglio Comunale di Reggello, sulla base di quanto illustrato in premessa, ritiene necessario che il Sindaco e la Giunta annullino la delibera *GM 42 del 04.03.2012* di aumento dei costi della refezione di cui "all'allegato A" ,

rivedano la scelta dell'esternalizzazione della refezione scolastica ,

realizzando una gestione diretta del servizio, nuove politiche di controllo e di tariffazione e attuino politiche di sostegno alle famiglie più bisognose, tramite forme straordinarie di riduzione o esenzione della tariffa del servizio di mensa a seconda del caso e impegnandosi a promuovere la salute e l'educazione alimentare dei bambini che tutti i giorni consumano il pasto.

Il Consiglio Comunale di Reggello, alla luce dell'esperienza avviata sul piano della refezione scolastica ritiene di primaria importanza

ribadire il diritto dei bambini ad un'alimentazione sana basata su alimenti provenienti da produzioni locali, su prodotti biologici e di qualità controllata,

attivare una riduzione del costo dei pasti della mensa scolastica,

affermare una gestione del servizio di mensa che sia ispirato a valori di solidarietà verso le famiglie più bisognose, in grado di promuovere nei bambini e nelle famiglie il concetto di salute legato all'insegnamento dei corretti principi di nutrizione, rifacendosi ad un modello sostenibile e virtuoso, dove le risorse pubbliche servano per rilanciare l'economia e l'occupazione del nostro territorio

tutto ciò per migliorare il servizio mensa destinato agli asili nido e alle scuole -materne, primarie e secondarie

Altresì il **Consiglio Comunale di Reggello** impegna il Sindaco e la Giunta

ad attuare politiche di gestione della refezione scolastica a sostegno di un modello di sviluppo rispettoso della società e dell'ambiente, un modello virtuoso per l'economia locale, che per l'acquisto degli alimenti destinati alle mense, utilizzi le risorse pubbliche prediligendo prodotti biologici, controllati e provenienti da aziende locali

ad attuare politiche di riduzione del costo dei pasti ,prendere accordi con le produzioni locali per l'acquisto dei prodotti di stagione , controllati e a filiera corta da destinarsi alle mense. Questa politica oltre a garantire la qualità degli alimenti, va verso la sostenibilità ambientale e la riduzione dei costi in quanto su questi prodotti non gravano certamente i costi di trasporto, degli imballaggi e della commercializzazione.

a rivedere i criteri con cui vengono selezionati i prodotti alimentari destinati alle mense, esplicitando in maniera rigorosa, in fase di acquisto i criteri di qualità che puntino a selezionare:alimenti provenienti da produzioni biologiche o, dove questo non fosse possibile, da lotta integrata;alimenti provenienti dal nostro territorio, al fine di promuovere la cosiddetta "filiera corta";per gli alimenti che non hanno produzione a livello locale di prediligere prodotti provenienti dal circuito del Commercio equo e solidale;

a predisporre insieme ad esperti e nutrizionisti, a una parziale ridefinizione dei menu settimanali al fine di ottenere un migliore equilibrio nutrizionale, che preveda maggiore presenza e varietà di frutta e verdura di stagione, di proteine di origine vegetale, più varietà di cereali e di pesce fresco di provenienza locale e minore utilizzo di alimenti altamente raffinati contenenti additivi chimici.

a puntare sulla sostenibilità ambientale e sociale anche nell'acquisto e utilizzo di prodotti non alimentari: piatti in ceramica anziché stoviglie di plastica usa-e-getta, detersivi e detergenti biodegradabili e alla spina etc.

a eliminare le spese superflue (per es. le stoviglie usa-e-getta, la sovrabbondanza delle proteine animali nel menu) al fine di compensare eventuali sovrapprezzi legati alla migliore qualità dei prodotti e NON comportare un aumento bensì una riduzione ulteriore del costo finale a carico delle famiglie.

In questo modo, oltre ad assicurare prodotti più buoni, sani, freschi e stagionali ai bambini che mangiano tutti i giorni in mensa, il Comune potrebbe sensibilizzare i cittadini sull'importanza di una sana ed equilibrata cultura alimentare, legata all'identità del territorio e, al tempo stesso, più varia.

Ne gioverebbero la salute dei nostri figli e quella dell'ambiente: Le produzioni biologiche, infatti, non utilizzano additivi chimici nocivi, le produzioni locali utilizzano meno carburante per arrivare sulla nostra tavola e producono meno imballaggi e confezioni di plastica, che intasano le discariche rappresentando un ulteriore costo a carico di tutta la cittadinanza.

Le produzioni locali, inoltre, sono più controllabili, e questo aumenterebbe la nostra sicurezza e fiducia come genitori. Al contrario dei prodotti della grande distribuzione, che commercializza spesso prodotti a un costo finale più alto pur corrispondendo prezzi troppo bassi a chi coltiva alleva e trasforma, politica economica questa che comporta inevitabilmente sfruttamento intensivo del suolo, degli animali e dequalificazione del lavoro.

Quindi, sostenere le produzioni locali di qualità ha enormi vantaggi sociali ed economici: Significa salvare posti di lavoro e crearne nuovi, allo stesso tempo si contrasta l'abbandono delle nostre campagne, che è il principale responsabile di frane ed inondazioni, danni che poi paghiamo come cittadini.

Reggello 28 maggio 2012

Sinistra di Reggello – FdS

Andrea Calò Consigliere e capogruppo