



COMUNE DI SAN PIETRO IN CASALE

Provincia di Bologna

C.F. 80062730371 P. I.V.A. 00702791203

Via G. Matteotti 154 - cap. 40018
Tel.051 6669511 fax 051 817984
urp@comune.san-pietro-in-casale.bo.it
www.comune.san-pietro-in-casale.bo.it

Area Servizi alla Persona

Servizi Sociali

Tel. 051 6669560 fax 051 6669533

sociale@comune.san-pietro-in-casale.bo.it

San Pietro in Casale, 6 aprile 2010

Al Sindaco
del Comune di San Pietro in Casale

Sede

Oggetto: **Interrogazione relativa alla qualità ed economicità del servizio mensa fornito da Se.R.A. - da parte del gruppo consiliare "Consenso Comune".**

Premesso che alla base della decisione dei quattro Comuni di procedere verso una Società mista e una nuova cucina centralizzata associata vi erano vari problemi più volte evidenziati, che si possono così sintetizzare:

- a) una carenza complessiva dei propri centri di cottura pasti, ormai sottodimensionati rispetto alle crescenti esigenze e che, in molti casi, non era possibile ampliare e ristrutturare per adeguarli alle nuove normative igienico e sanitarie.
- b) seri problemi organizzativi nella gestione del personale anche alla luce delle normative (finanziarie) che ogni anno modificano le regole. La dotazione di personale dei Comuni relativamente al servizio di ristorazione scolastica si era infatti modificata con il crescente numero di personale a tempo determinato e interinale che non poteva strutturalmente dare garanzie di continuità. Anche le esperienze di collaborazione con il personale ATA delle Scuole, per la preparazione dei refettori, scodellamento etc., si sono anno dopo anno esaurite e sempre più spesso è stato necessario intervenire con personale aggiunto o con appalto di questi servizi.
- c) per garantire il servizio i Comuni hanno dovuto adottare varie soluzioni con appalti totali o parziali che però non davano garanzie di stabilità e non rappresentavano una soluzione per il medio e lungo periodo anche per le considerazioni sopra riportate.

Da qui la necessità di individuare nuove modalità di gestione più efficienti ed in grado di dare sufficienti garanzie di durata nel tempo e di crescita del servizio.

Per questo motivo i Comuni hanno condiviso il progetto per un nuovo CENTRO DI PRODUZIONE E COTTURA PASTI intercomunale basandosi anche sull'esperienza dei Comuni del Persicetano che hanno realizzato un Centro unico e costituito la Società Matilde e dei Comuni di Casalecchio e Zola Predosa con la Società Melamangio.

Per quanto riguarda la qualità dei cibi si precisa:

- tutti gli atti relativi alla costituzione della Società compresi gli atti di gara definiscono, in modo chiaro ed inequivocabile, che i Comuni intendono presiedere e determinare la qualità del servizio e dei prodotti utilizzati ed infatti:
- nella preparazione dei pasti la Società sarà tenuta ad utilizzare:

- a) diversi prodotti con certificazione attestante la **produzione biologica;**

- b) prodotti provenienti da **agricoltura biologica e/o integrata**;
- c) prodotti ortofrutticoli tipici convenzionali (prodotti IGP e DOP della Regione Emilia Romagna).
- d) per il condimento dovrà essere utilizzato esclusivamente olio extravergine di oliva. Il formaggio grattugiato da aggiungere al primo piatto dovrà essere parmigiano reggiano. Per tutte le preparazioni si prescrive l'uso di sale iodato.
- e) è vietata la fornitura di prodotti modificati geneticamente (c.d. transgenici).

Si precisa inoltre che, da alcune settimane, è attiva la Commissione mensa con la partecipazione di 9 genitori dei vari ordini di scuola, rappresentanti della Dirigenza dell'Istituto comprensivo, il Presidente del Consiglio d'Istituto, l'Ufficio Scuola del Comune e un referente di SERA. Ad oggi sono già sei i genitori che si sono recati presso i refettori per l'assaggio dei pasti e il loro giudizio, formulato compilando schede depositate agli atti, è sostanzialmente buono/ottimo. Quindi si ritiene che dopo il primo periodo, dove sono stati avvertiti disagi organizzativi e gestionali sui quali le amministrazioni sono intervenute e dei quali sono stati resi edotti i genitori con una specifica lettera, si può affermare che la situazione è stata recuperata e il gradimento del pasto da parte dei bambini e dei genitori della Commissione ne è la conferma.

I Comuni istituiranno successivamente un Circolo di Qualità sovracomunale, un ulteriore organismo di verifica sull'andamento del servizio.

Per quanto riguarda la parte relativa al costo pasto e, come specifica l'interrogazione, all'attuale risparmio rispetto alle gestione precedente, si precisa:

- il nostro attuale costo pasto di € 5,35 (su una base d'asta di 5,60) è un costo pasto ottenuto all'interno di una contabilità economica e non di un Bilancio finanziario come quello del Comune. La quota contiene infatti anche la quota relativa all'investimento (stimata in € 0,28) e la quota relativa al risultato di gestione = utile (stimato in € 0,32) ed è comprensivo dello scodellamento e della fatturazione agli utenti.
- Se noi prendiamo il costo pasto da noi calcolato nel precedente anno scolastico pari a € 4,79 e aggiungiamo le voci sopra indicate si ottiene € 5,39. Da ciò se ne deduce che dal confronto si ottiene un risultato, in termini economici, positivo di € 0,04 a pasto.
- Il Comune percepisce inoltre dalla Società un canone di locazione pari ad € 24.000,00 annui.

Ciò nonostante si deve comunque affermare che non sarebbe economicamente corretto confrontare le due gestioni da questo semplice dato in quanto l'economicità e quindi il vantaggio dell'operazione dovrà essere valutata principalmente sul medio e lungo periodo e cioè sulla capacità di:

- a) raggiungere economie di scala con un unico centro di cottura;
- b) garantire il massimo della sicurezza igienico-sanitaria: la cucina centralizzata è stata infatti progettata per ridurre al minimo il rischio di contaminazione;
- c) sfruttare la tecnologia al servizio della qualità: in ogni parte della nuova cucina sono state previste le soluzioni tecnologiche più avanzate per garantire le migliori prestazioni e al contempo la maggiore sicurezza per gli addetti. Dalla produzione, al confezionamento e al lavaggio;
- d) garantire qualità nutrizionale al primo posto: previsione di raggiungere già dal primo anno il 70% dei cibi di origine biologica , processi di cottura , attrezzature di cottura e forni speciali che non alterano la qualità organolettica dei cibi;
- e) operare con una filiera produttiva e di confezionamento per menu speciali: diete per intolleranze alimentari e allergie , in bianco, per cittadini di religione musulmana e per anziani;

- f) utilizzare capitolati puntuali e rigorosi, come precisato, per l'utilizzo di materie prime di qualità. Particolare attenzione dovrà essere prestata ai così detti prodotti di "filiera corta" con la valorizzazione dei produttori locali con i quali possono essere previsti accordi per incrementare la qualità produttiva.
- g) ridurre gli sprechi attraverso l'accentramento dell'approvvigionamento delle materie e recupero delle eccedenze di produzione attraverso la destinazione dei pasti non consumati ad associazioni benefiche.
- h) rispettare l'ambiente, attuando un virtuoso sistema di smaltimento differenziato dei rifiuti con il recupero dell'organico da destinare ai centri di produzione del compost, etc..
- i) attuare un sistema di autocontrollo e controllo costante sul processo produttivo e sul prodotto finale.
- j) Garantire un costo pasto stabile nel tempo.

Distinti saluti.

Il Direttore

Raul DURANTI