



COMUNE DI GENOVA

**MOZIONE COMPRENSIVA DI EMENDAMENTI
APPROVATA ALL'UNANIMITA'
DAL CONSIGLIO COMUNALE
NELLA SEDUTA DEL 13 FEBBRAIO 2018**

OGGETTO: Problematiche ristorazione scolastica.

IL CONSIGLIO COMUNALE

PREMESSO CHE:

- la carta servizi per la ristorazione scolastica anno 2016/2017 adottata dal Comune di Genova, considera le caratteristiche sensoriali del pasto, la sicurezza degli alimenti e la prevenzione dei pericoli igienico-sanitari come fattori determinanti per la corretta erogazione del servizio e la capacità di mantenere elevati livelli di soddisfazione dell'Utenza;
- la natura pubblica e sociale del servizio comporta un coinvolgimento ampio e articolato dell'utenza e degli operatori professionali della scuola sia per il costante controllo e miglioramento del servizio sia per l'attenzione costante a programmi di formazione all'educazione alimentare e al gusto;
- essa, ricopre un ruolo fondamentale per determinare un soddisfacente stato di salute e di benessere dei bambini;
- la ristorazione scolastica rappresenta inoltre un settore della ristorazione collettiva in cui si concentrano peculiari valenze di tipo preventivo, educativo e nutrizionale in cui occorre fornire garanzie di tipo igienico-sanitario e di sicurezza e in quanto pubblico a costi più ridotti;
- in occasione dell'ultima Commissione VII del 10 ottobre u.s., sono emerse problematiche che ormai da troppo tempo vengono segnalate e tutt'ora si attendono provvedimenti che possano andare oltre delle semplici e minime sanzioni;

CONSIDERATO CHE:

- i principali problemi emersi, a carattere generale, hanno interessato le temperature di consegna dei pasti, risultate non conformi in quanto non corrispondenti ai valori previsti dalla normativa di riferimento e dal Capitolato Speciale di Appalto;

- le quantità sono scarse e i condimenti non sono sufficienti in relazione ai pasti consegnati;
- i problemi di trasporto hanno causato ritardi, mancate consegne di derrate e non invio di integrazioni;
- sono stati riscontrati diversi problemi legati alla carenza di materiali, come a mero titolo esemplificativo: utensilerie, prodotti per la deterzione e sanificazione, camici monouso, coperchi per brocche e guarnizioni nelle casse termiche;
- gli automezzi impiegati per il trasporto dei pasti risultano non essere equipaggiati, al fine di garantire una corretta ed esclusiva modalità di trasporto ai sensi del D.P.R. n. 327/80, con contenitori e attrezzature conformi alla veicolazione secondo le prescrizioni del D.P.R. n. 327/80 atte a garantire il mantenimento costante delle temperature prescritte dal citato D.P.R.;
- le modalità di consegna devono essere tali da garantire il trasporto ordinario e la gestione di eventuali emergenze; allo stesso scopo gli autisti devono essere dotati di strumenti in grado di affrontare tali situazioni;
- è fatto obbligo di provvedere quotidianamente alla sanificazione del vano di carico e settimanalmente alla pulizia esterna dei mezzi di trasporto utilizzati in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione crociata da sostanze estranee agli alimenti trasportati;
- i contenitori isotermeici devono contenere all'interno bacinelle a dimensione gastro-norm in acciaio inox G/N con coperchio a perfetta tenuta ermetica, ed essere muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento del pasto caldo e del pasto freddo ad una temperatura conforme a quanto previsto dalla legge;

IMPEGNA IL SINDACO E LA GIUNTA

- a porre in essere tutte le misure necessarie atte a interrompere i disservizi sopra indicati;
- a ripristinare da subito, laddove possibile, i centri cottura interni agli istituti;
- a creare un punto cottura per ogni Municipio e dove non sia possibile, in tempi brevi, istituirne all'interno delle scuole stesse;
- ad attuare un tavolo di confronto con le parti sociali affinché si intraprenda un percorso di reinternalizzazione dei servizi finalizzato alla ristorazione scolastica;
- a garantire la qualità di prodotti preferibilmente biologici e possibilmente a km zero o a filiera ridotta, considerando anche il fatto che tale opzione dovrebbe comportare dei minori costi;

- a verificare l' idoneità dei mezzi di trasporto (presenza delle certificazioni ATP e HACCP) con costanti controlli ai centri di cottura e mense volti a verificare la conformità delle temperature, grammature e il rispetto delle norme igieniche;

- al recupero dei pasti non distribuiti nelle mense scolastiche, da consegnare ad associazioni di volontariato che li distribuiranno agli indigenti o al banco alimentare;

- a prevedere nel capitolato d'appalto che verrà stipulato, un controllo serrato sull' operato delle aziende di ristorazione con applicazione immediata di sanzioni, dove necessario.

Proponenti: Tini, Ceraudo, Giordano, Immordino, Pirondini (Movimento 5 Stelle di Genova).

Proponente emendamenti: Tini (Movimento 5 Stelle di Genova).