COMUNE DI GENOVA

**MOZIONE COMPRENSIVA DI EMENDAMENTO
APPROVATA DAL CONSIGLIO COMUNALE
NELLA SEDUTA DEL 12 GENNAIO 2016**

OGGETTO: Educazione alimentare e ambientale, offerta di alimenti e bevande salutari e sostenibili nelle scuole e strumenti di valutazione e controllo della qualità del servizio di ristorazione scolastica.

IL CONSIGLIO COMUNALE

Premesso che:

- l'EXPO di Milano 2015 "Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita", che ha chiuso i propri lavori di Milano il mese scorso, è stata un'opportunità unica per affrontare il tema dell'alimentazione nel suo complesso ed ha costituito un momento di confronto tra le nazioni sui temi della produzione, della preparazione e della conservazione dei cibi;

- in occasione di EXPO 2015 il MIUR ha aggiornato le "Linee Guida per l'Educazione Alimentare" in cui la Scuola viene riconosciuta come l'istituto sociale che prima di ogni altro può assolvere il compito di guidare il processo radicale di conoscenza e riappropriazione del patrimonio alimentare del nostro Paese, grazie alla posizione privilegiata rispetto alle relazioni territoriali, alla ricchezza interculturale, al dialogo e all'osservazione quotidiana dei ragazzi e alla responsabilità che essa riveste nell'impostazione di un'educazione alimentare finalizzata all'assunzione di abitudini salutari per le persone e sostenibili per l'ambiente;

- al fine di rendere capillare la diffusione di sane abitudini alimentari e di incrementare nei bambini e nei ragazzi la consapevolezza dello stretto rapporto che intercorre tra alimentazione salute e ambiente, le "Linee guida MIUR 2015 per l'Educazione alimentare" di pongono i seguenti obiettivi: incentivare la consapevolezza dell'importanza del rapporto cibo-salute; favorire l'adozione di sani comportamenti alimentari; promuovere la conoscenza del sistema agro-alimentare, la trasversalità dell'Educazione alimentare e un concetto di socialità complessiva del cibo che concili gli aspetti di sicurezza alimentare con valori relativi a sostenibilità, etica, legalità intercultura, territorialità;

- le Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica, elaborate nel 2010 da un gruppo tecnico istituito pro tempore presso la Direzione Generale Sicurezza degli Alimenti e Nutrizione del Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali, riportano indicazioni in merito ai ruoli e responsabilità del servizio, agli aspetti nutrizionali - LARN (Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la popolazione italiana), agli aspetti interculturali, ad alcuni criteri per la definizione del Capitolato, alle diete;

-alcune Regioni, al fine di uniformare l'offerta del servizio di ristorazione scolastica, hanno adottato Linee Guida regionali in cui, sulla scorta delle indicazioni nazionali, vengono definiti i criteri di redazione dei capitolati d'appalto, i requisiti di sicurezza, qualità delle materie prime, qualità nutrizionale degli alimenti, gli elementi di valutazione della sostenibilità ambientale, dell'efficacia del servizio, i criteri e metodi di valutazione della qualità, gli standard nutrizionali, i sistemi di valutazione della qualità complessiva e della qualità percepita del servizio;

Premesso che:

- il progetto di sorveglianza "OKkio alla salute, gestito dall'Istituto superiore di Sanità/Cnesps nell'ambito del Programma Governativo "Guadagnare Salute: rendere facili le scelte salutari" volto alla prevenzione delle malattie croniche non trasmissibili, ha raccolto, in tutte le Regioni italiane, sulla prevalenza di eccesso ponderale in età infantile e sullo stile di vita dei bambini riguardo abitudini alimentari, esercizio fisico e sedentarietà: dall'analisi dei dati emerge che bambini in sovrappeso sono il 20,9% e i bambini obesi sono il 9,8%, di cui il 2,2% in forma severa; oltre al sovrappeso e all'obesità infantili, sono da considerare con preoccupazione quelle forme di disagio psicologici che producono un rapporto patologico col cibo e che possono sfociare in disturbi del comportamento alimentare, la cui prevalenza nel nostro paese non si discosta da quella internazionale e arriva al 4% della popolazione se si comprendono i disturbi "sotto soglia";

Assunto che:

-il DM 11 aprile 2008, aggiornato con DM 4 aprile 2013, ha introdotto nel nostro Paese il Piano d'Azione Nazionale per il GPP (detto PAN GPP) in ottemperanza alle indicazioni della Commissione Europea, contenute nella Comunicazione 2003/302, in cui si invitano "gli Stati membri a dotarsi di piani d'azione accessibili al pubblico per l'integrazione delle esigenze ambientali negli appalti pubblici";

- i CAM (Criteri Ambientali Minimi) riportano indicazioni generali utili ad agevolare il lavoro delle stazioni appaltanti che vogliano adottare o implementare pratiche di GPP ed allinearsi con le prescrizioni del PAN GPP, indirizzando l'Ente verso la razionalizzazione dei consumi e degli acquisti, e la qualifica ambientale delle forniture e degli affidamenti lungo l'intero ciclo di vita del servizio/prodotto, trasferendo nei propri capitolati e nelle diverse fasi delle procedure di gara (oggetto dell'appalto, specifiche tecniche, caratteristiche tecniche premianti collegati alla modalità aggiudicazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa, condizioni di esecuzione dell'appalto) le caratteristiche ambientali utili a classificare come "verde" la fornitura o l'affidamento cui si riferiscono e i mezzi di verifica di conformità delle offerte pervenute ai requisiti ambientali richiesti;

- nel 2012, il Ministero dell'Ambiente ha pubblicato la "Guida per l'integrazione degli aspetti sociali negli appalti pubblici", che nella definizione dei bandi di gara della Pubblica Amministrazione evidenzia la necessità di tener conto non solo degli elementi di carattere ambientale ma anche degli aspetti sociali;

- il collegato alle legge di stabilità 2014 recante “Disposizioni in materia ambientale per promuovere misure di green economy e per il contenimento dell’uso eccessivo di risorse naturali” dedica un ampio spazio agli “Acquisti verdi” (GPP) con l’introduzione dell’obbligo di inserimento dei Criteri Ambientali Minimi (CAM) approvati e di futura approvazione in almeno il 50% del valore delle gare d’appalto per le forniture di beni e servizi e gli affidamenti di lavori; sono inoltre previste riduzioni dell’importo della garanzia nei contratti relativi a lavori, servizi o forniture ad aziende in grado di offrire prodotti Eco Label o registrate EMAS o certificate ISO14001;

- Il Consiglio comunale di Genova in data 8 settembre 2015 ha approvato all’unanimità la mozione “Piano d’Azione comunale sugli acquisti verdi (GPP-Green Public Procurement)” che contiene l’indicazione ad agevolare l’adozione dei Criteri Ambientali Minimi nei bandi di gara con la stesura di un “Piano d’Azione per gli Acquisti verdi” e ad estendere, con adeguati provvedimenti, la politica di GPP anche alle Aziende partecipate del Comune;

- i criteri ambientali minimi (CAM) in vigore per la ristorazione scolastica riguardano il tipo di produzione e distribuzione degli alimenti e bevande, la preparazione, il confezionamento, la somministrazione dei pasti, la gestione dei rifiuti da preparazione dei pasti e di quelli post-consumo, la gestione dei locali (pulizia, abbattimento dei rumori, approvvigionamento energetico) costituiscono al contempo una strategia di razionalizzazione dei consumi, un fattore di promozione del comparto agro-alimentare locale ed un elemento di soddisfazione delle esigenze e richieste di qualità, sicurezza e palatabilità da parte delle famiglie ;

Considerato che:

- il servizio di ristorazione scolastica è una funzione che conferisce all’Amministrazione comunale la possibilità di attuare la promozione di abitudini alimentari sane ed equilibrate, del piacere del gusto, della convivialità, della conoscenza e del rispetto per le differenze e, in definitiva, del dialogo interculturale e dell’educazione alla pace;

- costituendo un l’elemento per il prolungamento del tempo-scuola, tale servizio allevia il carico di cura specialmente per le mamme, contribuendo così all’abbattimento delle diseguaglianze di genere nell’accesso al lavoro e allo studio;

- orientando le forniture per la ristorazione scolastica verso politiche di "acquisti verdi", che tengano conto degli aspetti ambientali e sociali dei beni e servizi acquistati lungo tutto il ciclo di vita e la catena di produzione/distribuzione, i Comuni hanno la possibilità di trainare la conversione ecologica del modello di consumo alimentare e del sistema agro-alimentare locale, incentivando la disponibilità di cibo equo, sostenibile e sano per tutti;

Visto che:

- il servizio di ristorazione scolastica è sotto la responsabilità del Comune di Genova, che effettua le scelte fondamentali e le attua attraverso affidamento ad una società esterna, i vincoli contrattuali con il fornitore sono esplicitati nel capitolato d'appalto la cui delineazione deve rispondere a criteri di qualità, salubrità e gradimento che, oltre a garantire la qualità igienico-nutrizionale degli alimenti, promuovano comportamenti alimentari corretti e perseguano obiettivi di tutela della salute collettiva e di salvaguardia dell'ambiente e della dignità del lavoro; con il contratto di servizio con la ditta fornitrice definisce i termini della gestione del servizio e dell'attuazione dei contenuti del capitolato;

-il sistema di controllo del servizio di ristorazione scolastica è affidato agli Uffici centrali e territoriali del Servizio di ristorazione scolastica del Comune di Genova, agli organi Ufficiali di controllo (N.A.S., A.S.L. 3 "Genovese") e alle Commissioni Mensa;

-la Commissione mensa (CM) è un organismo costituito da genitori nominati dai singoli istituti che ha funzione di controllo e valutazione del servizio di ristorazione scolastica, di cui monitora la qualità, nonché il grado di soddisfazione dei bambini, assicurando così la partecipazione attiva degli utenti alla gestione del servizio; la CM si configura inoltre quale collegamento tra l'utenza, il Comune e la ASL, e quale interlocutore/partner nei diversi progetti/iniziative di educazione alimentare nella scuola, mirando alla responsabilizzazione dei suoi componenti ai fini della promozione di sane scelte alimentari fra tutti i genitori afferenti alla scuola; il Regolamento delle Commissioni Mensa di cui si è dotato il comune di Genova prevede ma non conferisce norme specifiche alle Commissioni Mensa di livello municipale

IMPEGNA IL SINDACO E LA GIUNTA

- a dotarsi di "Linee guida per la ristorazione scolastica" che, sulla scorta dell'esperienza maturata nel Servizio, riportino indicazioni utili all'organizzazione e al controllo del servizio, secondo criteri ispirati alla promozione della salute, alla salvaguardia dell'ambiente e della dignità del lavoro, al fine di contribuire in modo concreto alla diffusione della cultura di prevenzione e al raggiungimento di un elevato livello di salute pubblica attraverso l'educazione ad un'alimentazione e a stili di vita sani, sostenibili e solidali;

- a rivedere le Linee Guida per le Commissioni Mensa Cittadine ed il relativo Regolamento delle Commissioni Mensa valutando l'integrazione esistente con organismi di livello superiore, quali una Commissione Mensa Municipale ed una Commissione Mensa Cittadina, comprendenti rappresentanti delle Commissioni Mensa dei singoli Istituti e personale degli Uffici di ristorazione scolastica territoriali e centrali al fine di: a) rendere più stringente il monitoraggio della qualità del servizio attraverso un sistema di raccolta e analisi dei reclami più

efficace;

b) utilizzare al meglio le risorse culturali e propositive delle famiglie nel processo di miglioramento continuo del servizio, nella diffusione di progetti di educazione alimentare e nella raccolta di indicazioni per la messa a punto dei capitoli di servizio;

- a coinvolgere tutti i soggetti operanti nella ristorazione scolastica in azioni finalizzate al miglioramento delle conoscenze in materia di consapevolezza alimentare, quali seminari di formazione ed aggiornamento per educatori (famiglie, insegnanti, addetti alla ristorazione scolastica) e iniziative per lo sviluppo di corrette abitudini alimentari del bambino;

- ad inserire i “Criteri Ambientali Minimi” introdotti con DM 25 luglio 2011 nei bandi di gara per l’assegnazione del servizio di ristorazione scolastica a partire dalla prossima gara in programma, integrandoli con elementi di premialità per le forniture provenienti da produzione agro-alimentare locale.

- informare il Consiglio Comunale entro Giugno 2016 circa i provvedimenti adottati e quelli programmati.

Proponenti: Nicoletta, Comparini, Pignone, Padovani, Pederzoli (LISTA DORIA); Malatesta (GRUPPO MISTO); Chessa, Pastorino (SEL).

Proponente emendamento: Grillo (PDL)

Al momento della votazione sono presenti i consiglieri: Balleari, Bruno, Burlando, Canepa, Chessa, Comparini, De Pietro, Gibelli, Grillo, Guerello, Lodi, Malatesta, Muscarà, Nicoletta, Padovani, Pandolfo, Pastorino, Pederzoli, Putti, Villa, in numero di 20.

Esito della votazione: approvata con n. 19 voti favorevoli; 1 astenuto (Balleari).