

## INTERROGAZIONE

Oggetto: refezione scolastica

Il sottoscritto Consigliere Comunale,

- considerato che nelle scuole dell'infanzia e dell'obbligo a tempo pieno – comprendenti primarie e medie – per 5 giorni la settimana viene effettuato il servizio di refezione scolastica che prevede l'affidamento in gestione dei centri di cottura comunali per la fornitura di pasti confezionati destinati a minori ed adulti che operano nei distretti scolastici;
- Visto che sono definite dall'Ufficio Refezione scolastica le specifiche tecniche per la gestione dei suddetti centri di cottura che la ditta appaltatrice si impegna a rispettare, fra le quali figurano indicazioni vincolanti sulle caratteristiche delle derrate alimentari da utilizzare nonché sul confezionamento, trasporto, consegna e distribuzione dei pasti;
- Appreso che l'Ufficio Refezione adotta i menù e le Tabelle Dietetiche predisposti in collaborazione con esperti dell'U.O. Dietetica – Servizio Igiene Pubblica della A.S.L. 10, della Federazione Italiana Medici Pediatri, dell'Unità di Gastroenterologia della Facoltà di Medicina rappresentanti di commissioni mensa, tenuto conto dei parametri nutrizionali indicati dall'Istituto Nazionale della Nutrizione;
- Visto che il menù è strutturato su due periodi, invernale ed estivo, in modo da introdurre un'ampia varietà di pietanze nel rispetto della stagionalità dei prodotti e che, all'interno di ciascun periodo, il menù è suddiviso in 4 settimane che si susseguono secondo un calendario stabilito annualmente dall'Ufficio Refezione;
- Visto che il calendario presenta un rigoroso dettaglio degli alimenti da somministrare nonché delle quantità pro-capite, distinto per i vari gradi di istituto scolastico;
- Rilevato che è facoltà dell'Amministrazione Comunale effettuare, in qualsiasi momento senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli – sia a vista del servizio che analitici - per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'impresa alle prescrizioni contrattuali del capitolato d'appalto;
- Considerato che nella prima tipologia di controlli rientrano verifiche sulla quantità delle porzioni in relazione alle Tabelle Dietetiche, sulle modalità di manipolazione cottura e distribuzione nonché sul controllo qualitativo e quantitativo delle derrate e dei pasti, mentre fra i controlli analitici rientrano prelievi di campioni alimentari e non, da sottoporre a successive analisi di laboratorio;
- Appreso che in presenza di rappresentanti delle Commissioni Mensa devono essere loro forniti assaggi delle pietanze del giorno;
- Considerato inoltre che la ditta appaltatrice deve comunicare all'inizio del servizio la lista dei propri fornitori e conservare, ed a richiesta esibire, la documentazione degli acquisti dei prodotti utilizzati;
- Visto che nel corso dell'anno scolastico sono distribuiti agli alunni delle scuole che usufruiscono del servizio refezione i menu adottati per l'anno e che l'indice di gradimento delle varie pietanze viene costantemente tenuto sotto monitoraggio attraverso rilevazioni effettuate dai tecnici dell'Ufficio Refezione nelle scuole con la collaborazione di insegnanti e delle commissioni mensa;

- Rilevato dall'analisi dei Servizi a domanda individuale presente nella Relazione Previsionale e Programmatica 2012-2014 che per la Refezione Scolastica si prevede un'entrata di 13.365.000,00 a fronte di una spesa di 16.938.074,49 che, pur a fronte di una percentuale di copertura che si attesterebbe al 78,91%, rappresenta comunque la maggiore entrata fra tutti i servizi a domanda individuale con una contribuzione o l'applicazione di tariffe di tutto riguardo da parte dell'utenza

#### INTERROGA IL SINDACO PER SAPERE

- 1) Quali sono i dati relativi all'indice di gradimento rilevato nel corso degli anni scolastici 2010-2011 e 2011-2012;
- 2) Con quali procedure vengono effettuate le rilevazioni di cui sopra e con quale frequenza vengono stilati report sul gradimento da parte dell'utenza;
- 3) Quante e quali criticità sono emerse dalle rilevazioni effettuate nel corso degli anni scolastici 2010-2011 e 2011-2012 relative alla qualità e quantità di alimenti somministrati, al rispetto del menù e del calendario stabilito;
- 4) Quanti controlli sono stati effettuati dall'Amministrazione comunale sulla rispondenza del servizio fornito dall'impresa alle prescrizioni contrattuali del capitolato d'appalto, sia a vista che analitici e quali sono i dati relativi agli anni scolastici 2010-2011 e 2011-2012;
- 5) Quanti controlli sono stati effettuati da rappresentanti delle Commissioni Mensa nei periodi in oggetto e quali sono i dati emersi;
- 6) Quali provvedimenti vengono adottati in caso di rilevazioni negative e se ne sono stati assunti nel corso degli anni scolastici sovrामenzionati;
- 7) Quanti controlli mediamente vengono effettuati durante l'anno scolastico sulla documentazione relativa agli acquisti dei prodotti utilizzati nella preparazione dei pasti;
- 8) Se sono stati attivati progetti per l'educazione alimentare di bambini e famiglie al fine di orientare l'utenza verso una corretta assunzione dei cibi a tutela della salute e al fine garantire un pieno apprezzamento delle scelte assunte con la definizione del menù.

Marco Stella

Firenze, 11 giugno 2012