



Monterotondo, 31 Marzo 2015

Comune di Monterotondo

Protocollo N. 0012678
Data 08/04/2015 09:20
Classificazione II.4.PE

Al Presidente del Consiglio sig. Ruggero Ruggeri

Al sindaco di Monterotondo dr. Mauro Alessandri

MOZIONE

Oggetto: mensa scolastica

Premesso che

- mangiare bene a scuola é un diritto per ogni bambino e la fornitura di prodotti bio nelle mense scolastiche è diventato obbligo di legge,
- la tutela e la promozione della cura dell'Ambiente e della salute dei cittadini, attraverso una scelta alimentare che riduca il consumo di cibi di origine animale e altre disposizioni tra le quali anche la promozione e diffusione di servizi di ristorazione a ridotto impatto ambientale è caratteristica "essenziale" di un Comune virtuoso;
- oggi nelle scuole si mettono in atto percorsi volti al rispetto delle varie etnie, culture e modi di vivere anche attraverso la condivisione di un pasto fungendo così da tramite di comunicazione e da strumento di inclusione sociale;
- per questo un giorno di alimentazione vegetale può solo unire visto che non esistono nelle diverse culture vincoli religiosi o controindicazioni che escludono una dieta vegetale;
- l'art.59, comma 4 della Legge 488/1999 recita testualmente:

"Per garantire la promozione della produzione agricola biologica e di qualità, le Istituzioni pubbliche che gestiscono mense scolastiche ed ospedaliere prevedono nelle diete giornaliere l'utilizzazione di prodotti biologici, tipici e tradizionali nonché di quelli a denominazione protetta, tenendo conto delle linee guida e delle altre raccomandazioni dell'Istituto Nazionale della nutrizione. Gli appalti pubblici di servizi relativi alla ristorazione delle Istituzioni suddette sono aggiudicate ai sensi



dell'art.23, comma 1 lettera b), del d.Lgs. 17 marzo 1995, n.157 e s.m.i, attribuendo valore preminente all'elemento relativo alla qualità dei prodotti agricoli offerti.”

Considerato che

- la stessa legge stabilisce una gara d'appalto tra le aziende al fine di aggiudicare il servizio di ristorazione e non dovrebbe seguire il principio del minimo ribasso ma quello di rapporto qualità/prezzo, rende pertanto implicito che la genuinità e la qualità dei prodotti serviti nelle mense scolastiche non dovrebbe MAI essere poste in secondo piano in nome del risparmio;

Preso atto che

- il decreto legge n.104 del 12/9/2013 convertito in legge dalla n.128 dell'8/11/13 che all'art. 5-quater recita:

[...] nei bandi delle gare d'appalto per l'affidamento e la gestione dei servizi di refezione scolastica e di fornitura di alimenti e prodotti agroalimentari agli asili nido, alle scuole dell'infanzia, alle scuole primarie, alle scuole secondarie di primo e di secondo grado e alle altre strutture pubbliche che abbiano come utenti bambini e giovani fino a diciotto anni di età, i relativi soggetti appaltanti devono prevedere che sia garantita un'adequata quota di prodotti agricoli e agroalimentari provenienti da sistemi di filiera corta e biologica, nonché l'attribuzione di un punteggio per le offerte di servizi e forniture rispondenti al modello nutrizionale denominato «dieta mediterranea», consistente in un'alimentazione in cui prevalgano i prodotti ricchi di fibre, in particolare cereali integrali e semintegrali, frutta fresca e secca, verdure crude e cotte e legumi, nonché pesce, olio extravergine d'oliva, uova, latte e yogurt, con una limitazione nel consumo di carni rosse e zuccheri semplici. I suddetti bandi prevedono altresì un'adequata quota di prodotti per soddisfare le richieste di alimenti per coloro che sono affetti da celiachia.

- *Numerose segnalazioni e richieste di collaborazione volte al miglioramento del servizio fin qui offerto sono pervenute a codesta Amministrazione da gran parte dei genitori residenti e facendoci portavoce anche degli stessi*



Il gruppo Consiliare del Movimento 5 Stelle

Impegna il Sig. Sindaco e l'Assessore competente affinché

- Si preveda l'introduzione di un giorno a settimana di menu esclusivamente vegetale nelle mense scolastiche di questo Comune;
- Si preveda un Menu vegano per garantire la fornitura delle diete a carattere etico-religiose;
- Si prevedano parametri di valutazione che assegnino maggior punteggio alla fornitura del km. 0
- Si preveda che lo schema delle metriche di valutazione siano sottoposte alla valutazione (in termini di avallo o rigetto in toto) dei rappresentanti di classe/genitori prima della loro definitiva pubblicazione nei bandi (coinvolgimento diretto dei genitori).
- Si crei un punto cottura nel territorio comunale (ad es. ripristinare il centro cottura comunale di Via S. Maria delle Grazie) al fine di assicurare un tempo compatibile alla buona qualità del cibo tra la fine della cottura e la somministrazione;
- Si preveda una commissione mensa più attiva e con maggior potere ispettivo che copra l'intero percorso del cibo dalla provenienza alla cottura dello stesso;
- Si Crei una piattaforma online per la verifica di gradimento dei pasti dove si possano suggerire migliorie e/o cambiamenti nei menu proposti e si possano consultare i documenti amministrativi (ad es. verbali di commissione mensa)

Per il gruppo consiliare del Movimento 5 stelle

Consigliere Antonella Carosi

UN RISULTATO DEL M5S - DAL 2013 E' LEGGE



Uso dei
prodotti BIO
nelle
mense scolastiche