



**OGGETTO: Risposta interrogazione consiliare urgente avente per titolo “ In merito alla provenienza e caratteristiche qualitative dei cibi somministrati dal Servizio di refezione Scolastica e alla trasparenza online”** presentata dai Consiglieri Comunali Lorenzo Martellini e Antonino Pia (Gruppo Consiliare “Per un’altra San Giovanni – F.I.”) alla seduta del Consiglio Comunale del 30.03.2017

Preme evidenziare, in via preliminare, che era stata fatta presente e condivisa, in sede di Commissione mensa, da un lato l’oggettiva difficoltà tecnica di effettuare un invio massivo, a mezzo mail, di tutte le schede dei prodotti somministrati e, dall’altro lato, la completa disponibilità dell’Ufficio comunale competente ad inviare ai richiedenti, a mezzo mail, le schede tecniche di specifici e determinati prodotti a cui fossero interessati. Contestualmente era stata comunicata, da parte dell’appaltatore, la piena disponibilità (ribadita anche a tutti i genitori presenti all’iniziativa “Cucine Aperte” svoltasi in data 08.04 u.s.) ad ospitare presso i terminali presenti nel centro cottura di Bomba tutti i genitori che fossero interessati ad estrarre ed esaminare le schede tecniche.

In secondo luogo è necessario far presente, come da specifico chiarimento fornito all’Ufficio comunale competente dal servizio di veterinaria della USL 8, che le indicazioni contenute nelle schede tecniche citate nell’interrogazione, così come le altre, risultano perfettamente conformi alla normativa vigente, la quale prescrive in modo stringente che le aziende fornitrici non possano indicare informazioni difformi o aggiuntive rispetto a quelle previste.

Per entrare poi, strettamente nel merito dell’interrogazione, si evidenzia che i prodotti provenienti da fornitori locali, o di filiera corta, somministrati presso la mensa scolastica del Comune di San Giovanni risultano perfettamente rispondenti e conformi all’offerta tecnica a suo tempo inviata dall’odierno appaltatore ed accettata dalla stazione appaltante. In particolare, ad oggi, tali prodotti ricomprendono il pane, la pizza e la pasta di semola di grano duro, ovvero quelli che possano garantire reperibilità costante e continuità di fornitura, considerati i numeri, senza ombra di dubbio importanti, sia dei pasti somministrati che delle giornate di somministrazione. E’ chiaro, infatti, che il termine “privilegiare” si riferisca all’obbligo di effettuare la scelta di una tipologia di prodotti piuttosto che di un’altra solo qualora sia possibile garantire una fornitura costante ed una reperibilità continua degli stessi. Altrimenti tale scelta diventerebbe indubbiamente controproducente e non rispondente agli obblighi di fornitura che l’appaltatore deve rispettare. Al tempo stesso ritengo importante specificare che la stessa offerta tecnica ha previsto un incremento dei prodotti biologici somministrati, in termini sia di numero che di frequenza di uso. Ad oggi, infatti vengono utilizzati e somministrati presso la mensa scolastica 14 prodotti biologici tra cui, ad esempio, ceci, zucchine, mozzarella, stracchino, yogurt e fagiolini.

Per tali motivi si ritiene che venga rispettato quanto previsto e dovuto relativamente all’utilizzo di prodotti provenienti da fornitori locali o di filiera corta.

Per ciò che concerne la pubblicazione nel sito del Comune di tutte le schede tecniche dei prodotti somministrati si fa presente che già in sede di Commissione mensa è stata pienamente condivisa l’inopportunità di una tale scelta, al tempo stesso garantendo la possibilità di esaminare qualunque scheda tecnica a cui l’utente possa essere interessato mediante una semplice richiesta da farsi all’Ufficio competente, o all’appaltatore, che provvederanno nelle modalità indicate sopra. Del resto non può dubitarsi che la pubblicazione massiva di tutte le schede tecniche di prodotti alimentari nulla abbia a che vedere con il principio normativo e con la fattispecie stessa di trasparenza amministrativa.

L’Assessore  
Barbara Fabbri

