

Il programma di mandato 2012/2017 deliberato dal Consiglio Comunale in data 8 novembre 2012 così introduce i propri contenuti nel capitolo Verso una "nuova" città:

-menzionando "i valori e la coesione sociale della nostra comunità" tra i punti di forza;

-sottolineando che "le difficoltà finanziarie impongono una gestione oculata e politiche di rigore";

-immaginando una "città alla cui vita i Cittadini, ben oltre il 50%, amano partecipare perché sanno che le loro proposte sono apprezzate e valorizzate. Una città fondata su un patto sociale che riconosce il merito e l'impegno individuale ma anche il valore dell'associazionismo e del volontariato".

Ancora, il punto 3 del Programma è dedicato alla PARTECIPAZIONE.

Al punto 4.4 inerente i Servizi educativi si legge "riorganizzazione del servizio di refezione scolastica attraverso un percorso partecipato comprensivo di incontri pubblici che saranno rivolti alle famiglie direttamente interessate e che sarà orientato a :

1. rispettare pienamente le norme igienico-sanitarie per la preparazione e distribuzione dei pasti (...)

2. garantire standard qualitativi elevati, omogenei per tutta per tutta la popolazione scolastica (...)

3. semplificare il sistema delle tariffe"

Il Comitato ristretto, costituito dall'Amministrazione il 12 dicembre 2012 e formato da 12 genitori in rappresentanza dei 4 Istituti Comprensivi della città, alla luce di un'attenta analisi di tutta la complessa documentazione di cui ha potuto disporre, condivide l'esigenza di procedere con un'organica e coerente riorganizzazione del servizio di refezione scolastica che allo stato attuale palesa criticità importanti non più trascurabili come:

- l'eccessiva articolazione dell'apparato amministrativo e gestionale;

- le consistenze di alcune voci di spesa, elevate se paragonate alle analoghe voci di altre realtà comunali della nostra regione;

- l'utilizzo delle risorse umane, nel cui contesto il Comitato intravede interessanti margini di ottimizzazione e razionalizzazione delle forze esistenti;

- le modalità di attuazione del servizio, data la compresenza di scuole con gestione interna ed altre con gestione esterna;

- per ricaduta automatica finale, l'eccessivo costo con cui attualmente il servizio di refezione scolastica impegna l'Amministrazione comunale ed insieme le famiglie, specie i nuclei con più figli iscritti alla scuola dell'infanzia o primaria.

Tuttavia, intendendo esprimere la volontà dei cittadini che sono direttamente interessati ad una riorganizzazione accorta e consapevole del servizio di refezione scolastica, il Comitato ristretto sottopone all'Amministrazione comunale le considerazioni che seguono.

## **PROFILO ECONOMICO**

Nel raffronto con altre realtà aventi caratteristiche simili a quelle della città di Jesi, il costo medio finale del pasto (7.68 euro Iva inclusa), corrispondente a quello pagato in ultima fascia Isee, appare decisamente elevato. All'interno di tale costo, la differenza tra un pasto prodotto da una cucina interna ed uno veicolato risulta di 0.53 Eur (il 6.90%, intendendosi questo come comprensivo di un diverso costo delle strutture e del personale). A parità degli altri elementi caratterizzanti l'attuale organizzazione del servizio, l'eventuale riconduzione di tutti i pasti alla fornitura esterna produrrebbe un risparmio di circa 96k Eur (0.53 x 182.000 pasti circa), poco significativo per risultare percepibile sul bilancio comunale nonché su

quello delle famiglie. Un abbattimento significativo del costo del pasto non deriverebbe dalla semplice esternalizzazione di tutti i pasti, occorre scendere più nel dettaglio.

Per quanto riguarda i pasti esterni ed altro come di seguito specificato, concordiamo sulla necessità di comporre un nuovo bando di gara, alla cui realizzazione auspichiamo di partecipare insieme all'Amministrazione, giacché quello esistente non può essere automaticamente rinnovato senza essere sottoposto quantomeno a verifica, tenendo conto delle varie considerazioni riportate in questo documento. Ci rifaremo spesso, nel seguito del documento, alla guida offerta dalle Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica - Ministero della Salute 29/4/10, interamente recepite con deliberazione della giunta regionale Marche 6/12/2010 n° 1762 (in breve, "Linee di indirizzo")

L'Amministrazione ha fin qui lasciato intendere che, tenuto conto dell'attuale distribuzione dell'utenza sulle varie fasce Isee, un livello di risparmio netto congruo dovrebbe attestarsi in media sui 400k Eur, portando il prezzo finale del pasto attorno ai 5.50 Eur (-28.50% circa). Riteniamo che a questo risultato sia possibile pervenire attraverso:

- un abbattimento del costo delle derrate alimentari, senza rinunciare ad elevati standard qualitativi. Dai confronti fatti, in particolare, con realtà di simili dimensioni, emergerebbe che solo da questa voce il Comune potrebbe ottenere un risparmio di circa 200k date le buone possibilità di fornitura diretta dal nostro territorio.

- riorganizzazione del personale interno (cucine) ed esterno (trasporto e sguatteria), con la possibilità di risparmiare altri 200K € almeno.

Detti risparmi sono perseguibili senza dover per forza ed immediatamente procedere con la chiusura di tutte le cucine oggi funzionanti, poiché le stesse rappresentano un patrimonio collettivo il cui valore, così facendo, verrebbe immediatamente azzerato.

## PROFILO STRUTTURALE

I documenti in possesso dell'Amministrazione sotto questo profilo sono due, uno studio di Montanari & Partners dell'anno 2006, ed una relazione a cura di Igienstudio dell'anno 2011. Quest'ultimo, peraltro, è parziale perché descrive solo la situazione delle strutture in gestione a Jesi Servizi, non considera le altre le scuole ed è relativo alla sola analisi della normativa di igiene e sicurezza.

Da entrambi i documenti risulterebbe un basso livello qualitativo generale per l'edilizia scolastica cittadina, da tempo bisognosa di vari tipi di interventi, la cui risoluzione tuttavia non consiste nella semplice chiusura delle cucine, semmai nella destinazione di opportune risorse (provenienti dai risparmi di cui sopra, ma anche da fondi appositamente previsti per l'edilizia scolastica) perché tali interventi siano realizzati.

A titolo esemplificativo, e ferma restando la necessità di aggiornare i dati di riferimento, lo studio del 2006 prevede una spesa di circa 400k Eur per il rifacimento delle cucine di 2 nidi comunali (per legge devono esserne dotati fintanto che accolgono bambini di età inferiore ai 12m). Almeno una di queste, la cucina del nido Oasi, potrebbe essere attrezzata affinché fornisca pasti anche alla limitrofa scuola Anna Frank (per inciso: la cucina di quest'ultima scuola risulta essere stata dismessa, ma non per problemi strutturali).

Un altro esempio eclatante riguarda l'altezza della cucina della scuola Conti, 2.99 m. L'altezza di 2.70 m citata nel documento Igienstudio è quella del refettorio attiguo, peraltro con adeguata uscita di sicurezza, ribassato per un intervento di insonorizzazione. E' vero che i 2,70 sono inferiori ai 3,00 metri richiesti per i luoghi di lavoro ma sono accettabili in quanto la problematica è legata alla areazione globale dell'ambiente e non all'altezza fine a se stessa. Ricordiamo inoltre che per gli edifici costruiti prima del DM 18/12/75 che norma

in materia di edilizia scolastica (il Conti è del '71), i parametri ivi previsti costituiscono indicazione, non coerenza. La questione strutturale deve essere affrontata per ogni plesso in modo coordinato, tenendo conto degli aspetti normativi di cui sotto.

## PROFILO NORMATIVO

Continuiamo a titolo esemplificativo l'approfondimento condotto sulla cucina della scuola Conti, etichettata come "non a norma" insieme ad altre con varie motivazioni e con relative previsioni di spesa per la messa a norma. L'elemento più critico risiederebbe nell'altezza, il cui dato abbiamo poc'anzi commentato. Circa le altre normative di riferimento, il D.Lgs. 81/2008 sull'igiene e la sicurezza nei luoghi di lavoro, citato nel documento Igienstudio, già prevede che (art 63 co.5):

"5. Ove vincoli urbanistici o architettonici ostino agli adempimenti di cui al comma 1 il datore di lavoro, previa consultazione del rappresentante dei lavoratori per la sicurezza e previa autorizzazione dell'organo di vigilanza territorialmente competente, adotta le misure alternative che garantiscono un livello di sicurezza equivalente."

Di pari tenore ci sembra anche la normativa riguardante la prevenzione incendi in ambito scolastico: per quello che è stato possibile approfondire, si prevedono nuovamente misure (aperture, impianti di aereazione, tipologia di bruciatori, ecc) utili a garantire la necessaria sicurezza degli impianti a favore di coloro che vi lavorano e degli utenti dell'intero edificio scolastico.

Un'altra questione riguarda la possibilità di veicolare pasti in uscita dalle attuali cucine. A tal proposito, il già citato documento sulle Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica rammenta (cap 6 sub a):

"Ove possibile, è da privilegiare la produzione di pasti in loco, sia che venga operata in economia dal committente che con gestione esternalizzata all'appaltatore; comunque l'intervallo di tempo fra preparazione e distribuzione va ridotto al minimo. "

La normativa dunque non vieta l'ipotesi sopra contemplata, ma al contrario la disciplina privilegiandola.

Anche al punto 32) della pagina "Tutto sulle Mense" del sito web del Comune, la normativa citata fa rimando alle caratteristiche che contenitori e mezzi di trasporto debbono avere, piuttosto che alla necessità che sussistano due linee separate di produzione come finora indicato dall'Amministrazione.

## PROFILO CONTROLLI

Vale la pena sottolineare ancora l'importanza di intensificare il sistema dei controlli, da prevedere in modo tanto più professionale quanto più è lontano il pasto dai luoghi di consumo, dato che andrà valutata tutta la catena di produzione e fruizione del pasto stesso.

I comitati mensa interni alle singole scuole hanno finora funzionato più sulla base della buona volontà personale che di una assegnazione di ruoli ed obiettivi. Sempre le linee di indirizzo, a questo proposito, assegnano alla commissione mensa un ruolo fondamentale in materia di controllo, tanto che affermano che "operatività e funzionalità della commissione mensa vanno definite da un regolamento locale redatto dal Comune che ne fissi le linee di intervento e definisca i rapporti tra la commissione stessa e gli enti istituzionali nelle singole realtà".

Inoltre se si adottasse uno schema condiviso nell'effettuare i controlli, questo risulterebbe utilizzabile anche a fini statistici da parte dell'Amministrazione. Nell'attuale sistema di gestione, si rileva invece un forte sbilancio nel numero di controlli esercitati sulle cucine

interne rispetto a quelli sul punto di cottura esterno e mancano rilevazioni sistematiche della qualità dei pasti serviti, dei rifiuti prodotti, ecc. per tutte le mense.

In base all'analisi sin qui effettuata, non è stato possibile reperire alcun elemento dal quale dedurre che le attuali cucine interne alle scuole non possano essere regolarmente mantenute in servizio. Ne consegue che non risiedono qui le ragioni alla base di una scelta così drastica da parte dell'amministrazione.

Più onestamente, ciò di cui l'Amministrazione comunale si avvantaggerebbe procedendo con l'esternalizzazione totale è uno sgravio di responsabilità ed incombenze. Neppure la stesura del più raffinato dei bandi di gara solleverebbe però poi dall'onere, affatto trascurabile, di esercitare un controllo serrato e puntuale sul servizio erogato da terzi se, come insegna l'esperienza, non si vuole finire per abdicare nei fatti al perseguimento degli standard qualitativi desiderati dall'utenza e adottati a livello regionale.

Ancora e per nulla irrilevante, la scelta dell'esternalizzazione totale rappresenterebbe l'ultimo atto di un processo di svalutazione delle risorse pubbliche, già pagate coi soldi dei cittadini, che gravitano attorno alle mense scolastiche, processo avviato in altri tempi ma di cui la presente Amministrazione, a dispetto delle dichiarazioni programmatiche, si farebbe ultimo esecutore. Un processo evidentemente irreversibile, una volta completato.

Il Comitato ristretto sollecita fermamente l'Amministrazione comunale perché consideri le valutazioni illustrate e non si deresponsabilizzi di fronte alla incontestabile necessità di riorganizzare un servizio quale quello della refezione scolastica.

Risulta possibile, a nostro avviso, procedere con una riorganizzazione del servizio che garantisca almeno una cucina interna ad ognuno dei quattro Istituti comprensivi, selezionata in base alle capacità produttive; da ciascuno dei quattro poli i pasti verrebbero direttamente veicolati nei diversi plessi nel pieno rispetto della normativa vigente, con tutto vantaggio anche di quella parte di utenza che non dispone di ambienti da destinare alla realizzazione di una cucina interna.

Per quanto riguarda i due asili nido comunali la normativa impone in ogni caso il mantenimento delle cucine interne.

Il Comitato, conscio dell'esistenza di ulteriori ipotesi di progetto di riorganizzazione del servizio elaborate in questi mesi da diversi soggetti, e ritenendo tali ipotesi come la propria assolutamente degne di essere scrupolosamente considerate e valutate, chiede dunque all'Amministrazione di restare fedele agli impegni assunti nel programma di mandato, di adottare i medesimi orientamenti assunti a livello regionale e nazionale e prendere le distanze da quella che, agli occhi di una cittadinanza per nulla sprovveduta o vanamente critica, appare come un'azione quantomeno ingiustificata in ragione delle motivazioni fin qui esposte.