

**N. 205 - CONTROLLI DA PARTE DELL'AMMINISTRAZIONE  
COMUNALE SULL'USO OBBLIGATORIO DEI PRODOTTI  
BIOLOGICI NELLE MENSE SCOLASTICHE DI  
GESTIONE GEMOS**

**Cons. BARNABE'**: "Questa interpellanza riguarda i controlli da parte dell'Amministrazione Comunale sull'uso obbligatorio dei prodotti biologici nelle mense scolastiche di gestione GEMOS.

E' un'interpellanza che avevamo presentato prima della pausa estiva, poi c'era stato qualche problema di tempo, quindi l'avevamo fatta slittare anche per dare tempo di preparare una circostanziata risposta che spero sarà data dopo la lettura dell'interpellanza stessa.

Constatato che il capitolato d'appalto del servizio di refezione scolastica prevede all'art. 6 l'utilizzazione di determinati prodotti biologici nella preparazione dei pasti;

Premesso che una sana alimentazione è componente fondamentale della salute e della crescita del bambino;

Premesso che la ditta aggiudicataria è GEMOS di Faenza, e che sul sito web del Comune, alla pag. Servizi per l'istruzione e lo sport, si legge che per il consumo dei pasti si utilizzano «in prevalenza» stoviglie e posate di materiale riutilizzabile;

Giuntaci voce della non piena ottemperanza di tale società nell'utilizzo di detti prodotti;

chiediamo

all'Amministrazione di verificare con che frequenza e quando tali controlli vengano effettivamente svolti e chi sia il soggetto preposto a questi controlli. Sollecitiamo anche l'impiego di materiale esclusivamente riutilizzabile all'interno delle mense scolastiche.

In caso di riscontro positivo circa la mancanza di prodotti biologici e del prevalente uso di posate e stoviglie riutilizzabili, domandiamo al Comune quale risposta intenda dare."

**Vicesindaco ISOLA:** "Io ho avuto soltanto oggi questa interpellanza, quindi c'è stato un problema di tempi rispetto a luglio, comunque sono temi centrali sui prodotti biologici e sui materiali riutilizzabili, lasciatemi qualche giorno e vi daremo una risposta scritta in merito anche alle cose che chiedete, non solo sulle intenzioni, ma anche già di analisi sull'esistente."

**Cons. BARNABE':** "Auspichiamo che venga fatto un controllo accurato, diamo il tempo necessario, le cose sono già in corso, la scuola è partita, è il momento giusto probabilmente anche per fare questo tipo di controlli. Ci raccomandiamo. Grazie."

COPIA



Premio Europa 1968

Faenza, 20 ottobre 2010

Comune di Faenza  
PROTOCOLLO GENERALE  
**N. 0040989 del 22/10/2010**  
Class: 02-03 Fasc: 2010/34



Egr. Sig.  
**Vincenzo Barnabè**  
Gruppo "Fatti Sentire"  
SEDE

OGGETTO: interpellanza "Controlli sull'uso dei prodotti biologici nelle mense scolastiche".

Egr. Consigliere Barnabè,

L'interpellante comunica essergli "giunta voce" di una "non piena ottemperanza" della ditta appaltatrice del Servizio di refezione scolastica, Gemos Spa, all'obbligo di uso di prodotti biologici e chiede la qualità e la frequenza dei controlli sollecitando l'impiego di materiali esclusivamente riutilizzabili.

Al Servizio Dietetico comunale, preposto ai controlli, non risulta questa inottemperanza.

L'appalto svolto nel 2004 ed in vigore fino al 2012 prevede che il servizio sia espletato nei termini di cui alla LR 29/2002 che prescrive l'utilizzazione di prodotti provenienti da produzioni biologiche o da agricoltura biologica come meglio specificato all'art. 6 del disciplinare di gara.

Attualmente la fornitura Gemos avviene in base alla rotazione e/o presenza in menù, con la fornitura delle seguenti derrate alimentari biologiche:

- Pasta di semola
- Riso
- Farina
- Frutta fresca
- Verdura fresca
- Verdura surgelata
- Legumi secchi
- Frutta secca
- Muesli
- Passata / polpa / pelati di pomodoro
- Olio extravergine di oliva
- Olio di semi di arachide
- Uova pastorizzate
- Latte fresco e a lunga conservazione
- Yogurt / budini / mousse
- Burro

- Succhi di frutta
- Miele
- Marmellata
- Frutta sciropata
- Cereali
- Pane grattugiato
- Orzo solubile

In base alle grammature previste la percentuale di prodotti biologici presenti nel pasto servito ai bambini si attesta tra il 70% e l' 80% della grammatura totale a norma della vigente legislazione regionale.

Il controllo sull'intera produzione pasti destinati alla ristorazione scolastica viene effettuato quotidianamente dal Servizio Dietetico Comunale costituito da due dietiste nonché periodicamente o al bisogno dai vari Servizi dell'ASL (Igiene, Veterinario, Infantile ecc). La Ditta Appaltatrice è inoltre tenuta a disporre di laboratori propri o convenzionati per analisi fisico chimiche da consegnarsi periodicamente al servizio dietetico (vedi artt. 13 e 14 del disciplinare).

Dai controlli, in particolare nelle dispense, non è mai stata evidenziata la presenza di prodotti non conformi.

In merito alla raccomandazione dell'interpellante circa l'uso di materiali riutilizzabili, si ricorda che da molti anni a Faenza, non si usano materiali a perdere, ma si usano regolarmente piatti di ceramica e stoviglie metalliche; l'uso di stoviglieria a perdere è limitato a casi sporadici dovuti a situazioni particolari o contingenti ( es: scioperi del personale, rottura lavastoviglie, ecc.).

Cordiali saluti.

IL VICE SINDACO  
Massimo Isola

