

Mense con un menù Dop e bio

A Massa maxi gara da 1,8 milioni per la ristorazione scolastica che salva cuoche e cucine
In arrivo cibi con marchio e l'obbligo di donare ai poveri i pasti non consumati ■ FIGAIA IN CRONACA



Appalto mense, salvate cuoche e cucine

Al via gara da 1,8 milioni, prodotti bio, Dop e Igp sulle tavole dei bambini. E i pasti non consumati andranno ai poveri

► MASSA

Sette milioni e 584mila euro (più Iva) per le mense di asilnido, e scuole cittadine. È il valore della maxi gara di appalto lanciata dal Comune in questi giorni per affidare, per i prossimi quattro anni, il servizio di ristorazione scolastica finora gestito dalla Cir.

Il bando di gara fissa a 5 euro l'importo base per ogni singolo pasto "erogato" e contiene diverse novità, e significative conferme, che sono il frutto di un confronto dell'amministrazione con le organizzazioni sindacali ma anche con le famiglie dei bambini-utenti.

Il nuovo capitolato (cioè le condizioni dell'appalto) stabilisce, innanzitutto la "piena salvaguardia occupazionale", il che vuole, dire che tutto il personale del servizio mensa - circa 60 persone - sarà mantenuto. E stabilisce il mantenimento degli attuali punti di cottura, le cui spese di manutenzione ordinaria saranno a carico alla ditta aggiudicataria. In altre parole: le cucine, ritenute all'unanimità sinonimo di qualità dei pasti, restano.

Ma veniamo alle novità. Il capitolato prevede un progetto

pilota di raccolta differenziata dei rifiuti e di educazione alimentare ed ambientale per i bambini interessati. I pasti non utilizzati (per assenza degli alunni o per altre ragioni) non verranno buttati via, ma saranno portati alle mense "solidali" come quella della Caritas. E le novità riguardano anche i menù. Accogliendo

in buona parte le proposte arrivate dai genitori, sulle tavole dei bambini ci saranno prodotti locali, alimenti con marchio Dop e Igp e prodotti biologici.

Ci saranno inoltre costanti controlli sulla preparazione dei pasti con maggior coinvolgimento della Commissione mense scolastiche.

L'assessore alla Pubblica Istruzione Mauro Fiori è soddisfatto del risultato ottenuto e sottolinea, in particolare l'aspetto della salvaguardia degli attuali punti cottura, e del livello occupazionale che, dice, «rappresenta un risultato importante, niente affatto scontato, che richiede un impegno anche finanziario non indifferente da parte dell'amministrazione comunale».

«Investire sulle risorse umane, sulla qualificazione del personale, sull'adeguamento delle strutture e delle attrezzature, sulla valorizzazione delle risorse del territorio, sull'attuazione di un progetto pilota di raccolta differenziata dei rifiuti, su percorsi formativi condivisi - prosegue l'assessore - appaiono presupposti necessari per l'attivazione di un servizio che possa rispondere alle legittime esigenze della nostra comunità, garantire ad ogni livello trasparenza e funzionalità, tendere ai requisiti di eccellenza che si intendono perseguire» (c.f.)

© RIPRODUZIONE RISERVATA.