

La Ringrazio Signora Presidente per l'invito che mi ha rivolto. Saluto l'assessore Battaglia, la Dirigente Dott.ssa Sclafani, la dott.ssa Avignone, i membri di questa Commissione (ed i rappresentanti della ditta di ristorazione).

Il mio intervento durerà esattamente 10'

Vi chiedo gentilmente, a nome dei genitori, di ascoltarmi fino alla fine. Grazie.

Non voglio tediare con una nuova esposizione delle vicissitudini del servizio di ristorazione da ottobre 2020 ad oggi, perché sono state più volte descritte e sono note a tutti.

Non posso però non rimarcare il fatto che le problematiche evidenziate in questi mesi siano state rilevate fino all'ultimo giorno di scuola, nonostante le rassicurazioni, formulate in più sedi.

La Commissione ha segnalato le non conformità, il disagio degli alunni, le fobie dinnanzi ai piatti, la rabbia degli insegnanti, il timore dei genitori di dover togliere i figli da scuola, senza alcuna alternativa concreta a supporto.

Se, ripeto se, ci fossero state anche solo due settimane consecutive di servizio radicalmente migliorato, la Commissione sarebbe stata la prima a fare un passo indietro. Noi non siamo prevenuti verso nessuno.

Se molti genitori hanno aderito al cosiddetto "panino day" ed altri hanno partecipato alla manifestazione dell'11 giugno scorso, se le segnalazioni di disservizi sono fioccate fino agli ultimi giorni di scuola, evidentemente dei problemi ci sono, a meno che non si voglia ritenere che tutti quei genitori e quegli insegnanti si siano coalizzati per denigrare senza alcun motivo l'operato della ditta EP.

Voglio mettere l'accento su alcuni punti.

Più volte l'Assessore Battaglia e da ultimo anche il Sindaco Fontanini hanno affermato che i controlli del NAS e dell'Azienda Sanitaria non hanno evidenziato irregolarità. La stessa cosa l'ha dichiarata anche un dirigente della ditta EP - cito dal Messaggero Veneto del 3 giugno u.s. - il quale ha detto che la sua azienda, da quando opera ad Udine, ha ricevuto 42 controlli da parte del NAS, Azienda Sanitaria e altri organi. Bene!

Invece, dei report dei controlli svolti nelle mense scolastiche da parte della Commissione mensa genitori, delle segnalazioni di irregolarità e delle foto, che sono sempre stati inviati al Comune e che la stessa Commissione ha compendiato in una relazione (aggiornata periodicamente)...non è mai stato fatto alcun cenno!

Chiedo allora se è possibile vedere gli atti dei controlli svolti dal NAS e dall'Azienda Sanitaria dai quali non emergerebbero irregolarità, anche per permettere a noi Commissari mensa, di capire, se abbiamo svolto delle valutazioni errate.

Inoltre, potrebbe essere chiesto direttamente alla ditta EP di rendere pubblici sul loro sito e sui giornali udinesi, gli atti di quei 42 controlli, così da mettere a tacere qualsiasi lamentela.

In caso contrario, il mistero di questi controlli "regolari" che tutti citano ma nessuno ha visto si infittisce e fa sorgere il dubbio che probabilmente tutto a posto non sia.

La Commissione potrebbe farsi carico di richiederli direttamente, così da dipanare ogni perplessità a riguardo.

Faccio ora riferimento al Capitolato e all'offerta presentata dalla Ditta EP in occasione della gara di appalto che le è stata aggiudicata.

Sul sito del Comune di Udine sono presenti i file dei documenti della gara e della sua aggiudicazione e dalla loro lettura ho avuto modo di rilevare che è stata vinta dalla EP dopo che la stessa aveva presentato un'offerta con un particolare ribasso, tanto da essere stata giudicata "anomala" e solo dopo le verifiche del caso, le è stato assegnato il contratto.

Non mi addentro in questo aspetto perché non è mia materia, ma voglio evidenziare che, ad oggi, a nessun membro della Commissione Mensa è stata data la possibilità di sapere che cosa abbia offerto realmente la ditta EP, a parte l'aspetto economico.

Ho chiesto personalmente al Comune di avere copia dell'offerta tecnica presentata dalla ditta e mi è stato consegnato un documento dove per 4/5 le pagine erano state coperte da "omissis", come se ci fossero dei segreti industriali da tutelare, quando invece si sta parlando semplicemente della preparazione di pasti per bambini delle scuole dell'infanzia, delle elementari e delle medie.

I menù li conosciamo tutti e non sembra che vi siano ricette particolarmente elaborate da tutelare.

Anche in questo caso sorge il dubbio che tutto questo mistero serva in realtà a non far conoscere ai genitori – che, voglio ricordare ancora una volta, sono i soggetti che pagano il servizio – di cosa avrebbero avuto diritto ad ottenere e che cosa la ditta avrebbe dovuto fornire e fare.

La Commissione mensa, sulla base di quanto indicato nel Capitolato, è chiamata anche a verificare che il servizio venga espletato secondo quanto previsto.

Ma se non viene messa nelle condizioni di sapere quali siano tutti gli obblighi in capo alla ditta che deve svolgere quel servizio, come può controllare?

Visti poi i vari divieti che sono stati imposti ai membri della commissione dopo che questi avevano iniziato ad evidenziare più irregolarità ripetute nel tempo e in più scuole (mi riferisco al divieto di fotografare i piatti, di pesarli e di rilevare le temperature all'atto della consegna dei pasti), il dubbio che qualche cosa effettivamente non vada si rafforza.

I Commissari sono per la maggior parte gli stessi che si sono occupati di svolgere i controlli negli anni precedenti. Quest'anno, devo ripeterlo per l'ennesima volta non siamo impazziti, e se si è arrivati alle manifestazioni di cui ho fatto cenno prima è perché le segnalazioni sono rimaste inascoltate!

Lasciate da parte le parole denigratorie ricevute nei mesi, la Commissione ha continuato a segnalare in ordine:

- le mancate comunicazioni sulle variazioni menù
- l'eliminazione di una verdura e non la semplice sostituzione
- la non rintracciabilità di alcuni prodotti segnalati a campione
- il non rispetto delle temperature dei cibi all'arrivo a scuola
- il non rispetto degli orari di consegna dei pasti indicati nel cronoprogramma fornito dalla stessa ditta "brevi manu" ai Commissari, nella giornata di visita al centro cottura di Ruda.
- l'assenza nei piatti di alcuni ingredienti previsti nel ricettario (vedasi lasagne senza besciamella e ragù, carne al forno senza cottura al forno, pesce gratinato senza gratinatura, pizza senza formaggio, zuppa di verdure senza verdure in evidenza)
- la scarsa cottura dei cibi (vedasi gli hamburger crudi)

- le verdure tagliate troppo grossolanamente (vedasi finocchi che fino al 2019 i bambini divoravano pur trattandosi di ortaggio non a tutti gradevole alla vista ed al palato)
- incontri promessi e mai realizzati col dietista della Ditta EP, di cui i responsabili stessi, Della Vedova, Cascone e Vaccariello avevano assicurato la presenza e disponibilità verso le famiglie
Come esempio concreto, cito il colloquio tra il Commissario della Girardini, genitore di una bambina intollerante al lattosio ed il sig. Vaccariello della ditta Ep
- la mancata distribuzione di questionari di gradimento, cosa che è stata fatta solamente negli ultimi giorni, in un'unica scuola e dopo il sollecito da parte di un genitore
- e per ultimo ma di rilevante importanza, la trascuratezza nella preparazione delle diete speciali.
-

Concludo

Forse un giorno saremo risarciti economicamente, ma di sicuro nessun prezzo restituirà la serenità persa durante l'intero anno scolastico.

Ribadendo la fiducia nelle istituzioni locali, auspico e chiedo, a nome della Commissione, dei bambini e dei ragazzi, dei genitori e degli insegnanti, che vengano messi in atto dei controlli e delle azioni per assicurare, nei centri estivi e a settembre, un servizio realmente migliore di quello appena descritto.

Grazie