

Interrogazione con risposta scritta.

Al Sindaco di Como

dott. Mario Lucini

- sede -

il sottoscritto Alessandro Rapinese, consigliere comunale presso codesto comune

**premessso**

che il numero di addetti assunti a tempo indeterminato per il servizio mensa è attualmente di 77;

che il numero di addetti assunti a tempo determinato per il servizio mensa è attualmente di 44;

che con il "punto unico di cottura" serviranno solo 3 addetti a tempo determinato. 41 in meno rispetto alla situazione attuale;

**premessso ancora**

che le ragioni principali per le quali l'amministrazione comunale è attualmente orientata a chiudere i 17 centri cottura in servizio presso le scuole di propria competenza, creandone uno nuovo, sembrano essere :

- 1) impossibilità, per via del Job's Act e/o altri vincoli di natura giuridica, di riassumere le persone che attualmente erano assunte a tempo determinato;
- 2) cucine obsolete e/o non più a norma;
- 3) ampliamento dell'offerta mensa ad altre tipologie d'utenza di competenza comunale (anziani, eventi del comunale, senzatetto, etc.);

**premessso inoltre**

- 1) che il Comune ha già dimostrato di non essere in grado di mantenere correttamente le proprie strutture ed infrastrutture e non si capisce come questo nuovo centro unico potrà garantire tale efficienza e buona manutenzione in futuro;
- 2) che ad un aumento considerevole dei pasti da erogare e **consegnare** si accompagna una considerevole riduzione (33%) del personale (attualmente 121 - dopo 81);
- 3) che negli istituti dove il cibo già arriva da cucine esterne, mediamente due ore dopo la cottura, i bambini che pranzano al primo turno godono di cibo di migliore qualità rispetto a quelli che mangiano al turno successivo;
- 4) che il Comune, foss'anche solo per consegnare il cibo, necessita ulteriore personale e ulteriori investimenti;

**premessso infine**

che è interessi di TUTTI garantire dell'ottimo cibo ai nostri figli / cittadini più giovani;

**chiede**

Se sia stato fatto (e diffuso) un completo, dettagliato ed esaustivo Business Plan al fine di verificare i risparmi economici;

Se sia stata valutata quale sarà la qualità del cibo (che verrà consumato ore e ore dopo la preparazione, e sarà relazionata anche alla minore elasticità nella personalizzazione) a seguito della centralizzazione del servizio;

Quale sia la ragione per la quale l'amministrazione non abbia considerato di investire il denaro necessario al "punto unico di cottura" per sistemare i "centri periferici di cottura". Centri che decisamente garantiscono una maggiore qualità del cibo;

Quanto personale servirà per trasportare il cibo dal "punto unico di cottura" alle scuole e quanto personale servirà per somministrare il cibo all'interno delle scuole;

Quale sia la ragione per la quale l'amministrazione voglia "tenere in pancia" un servizio quale il "punto unico di cottura" che difficilmente, a parità di costo, potrà offrire condizioni qualitativamente migliori rispetto a quelle esigibili da un privato specializzato;

Se sia stata considerata la conseguenza di un black-out / contaminazione del "punto unico centrale";

Se, circa i 41 esuberanti di lavoratori a tempo determinato, i sindacati abbiano preso contatti con l'amministrazione comunale;

Se siano stati coinvolti gli utenti nel processo decisionale e quali siano stati i feed-back;

ALDO DIAMANTO  
RAPUNZEL

