



Comune di Padova

Settore Servizi Istituzionali e A.A.G.G.

IV Commissione Consiliare

Politiche Educative e Scolastiche

Istruzione, Interventi a favore dell'educazione, Edilizia scolastica, Diritto allo studio

Verbale n. 4 del 3 ottobre 2013

L'anno 2013, il giorno 3 del mese di ottobre alle ore 16.30, regolarmente convocata con lettera d'invito del Presidente, si è riunita presso la sede del centro Cottura di C.so Stati Uniti, 18 la IV Commissione Consiliare.

Ai sensi del vigente Regolamento del Consiglio Comunale la seduta è dichiarata **pubblica**.

Sono presenti (P) i seguenti Consiglieri Comunali:					
DI MARIA Federica	Presidente IV	P	RUFFINI Daniela	Capogruppo	P
DALLA BARBA Beatrice	V.Presidente IV	A	VENULEO Mario	Capogruppo	A
MARCHIORO Filippo	V.Presidente IV	P	ALIPRANDI Vittorio	Capogruppo	A
ERCOLIN LEO	Capogruppo	A	TERRANOVA Oreste	Capogruppo	A
BERNO Gianni	Capogruppo	A	TONIATO Michele	Capogruppo	P
BUSATO Andrea	Capogruppo	A	FORESTA Antonio	Capogruppo	A
OSTANEL Elena	Capogruppo	A	BOSELLI Anna Milvia	Consigliere	P

Sono presenti, in rappresentanza degli uffici dell'Amministrazione Comunale, l'Assessore alle politiche scolastiche ed educative Claudio Piron, il Capo Settore dott.ssa Truffa Giachet Giuliana, il Funzionario del Settore Servizi Scolastici dott.ssa Rodighiero Laura.

Sono anche presenti la dott.ssa Frane Claudia, direttrice del Centro Cottura, Sebastiano Bertazzoni Direttore Regionale della ditta Dussmann Service s.r.l. e in rappresentanza delle ACLI: Mario Zanazzi, e Massimiliano Monterosso.

Sono inoltre presenti alcuni dipendenti del Settore Servizi Scolastici e Michela Omeri dell'ufficio di Coordinamento Servizi Sociali del Comune di Padova.

Segretario verbalizzante: Lucia Paganin

Alle ore 16.45 la Presidente Federica Di Maria, constatata la presenza del numero legale, dichiara aperta la seduta.

OGGETTO: Trattazione dei seguenti argomenti:

- Sopralluogo della commissione al Centro Cottura
- Varie ed eventuali

Presidente Di Maria	Apri l'odierna riunione dando la parola all'Assessore Piron perché illustri l'edificio.
Inizia il sopralluogo alla parte esterna dell'edificio.	
Assessore Piron	Informa che: - l'edificio è di 2.000 mq. mentre l'area è complessivamente di 6.000 mq.; - qui prima non c'era assolutamente nulla, dove c'è attualmente il parcheggio c'era un lago che serviva ai vigili del fuoco in caso di emergenza. Il parcheggio è dotato di corsie per uscire senza avere problemi di incroci pericolosi con le vetture essendo in un'area di per sé trafficata come l'Interporto. Mostra quindi un manufatto particolare che lascia illustrare al rappresentante della ditta Dussmann
dott.Bertazzoni	Qui avviene il recupero di energia: il calore prodotto dalle cotture (forni, brasier, ecc.) viene recuperato dalle cappe di aspirazione e utilizzato sia per l'impianto di riscaldamento sia per il riscaldamento dell'acqua calda sia per la reimmersione di alcuni tipi di energia che vanno su alcuni tipi di cotture; dopodiché c'è l'impianto di degrassaggio che recupera tutti i rifiuti umidi che vengono deumidificati, trattati da filtri e quindi immessi in fogna mentre l'imballo, la parte solida, è trattenuta, filtrata e smaltita diversamente perché non può andare in fognatura. Si ha così una riduzione del 40% dell'impatto di rifiuti umidi. L'impianto è sottoterra e si estende in quasi tutto il

	parcheggio, ci sono dei tombini di ispezione per controllare questi processi.
Assessore Piron	Specifica che metà piazza adesso è dedicata agli smaltimenti, sono visibili i chiusini che vendono ispezionati dai vari Enti - l'altra metà è rimasta vasca in cemento armato di contenimento di acqua per i Vigili del Fuoco. Sopra si è sfruttato la superficie a disposizione per un parcheggio a beneficio del servizio ma anche degli altri operatori..
L'ispezione prosegue quindi all'interno del centro cottura.	
Assessore Piron	Illustra delle foto che si trovano all'esterno dell'accesso dove si vede la situazione precedente: un anno fa i primi pilastri, ai primi di settembre si era già operativi. Il manufatto è stato costruito dall'Interporto, il resto a cura della Dussmann Service che per sette anni gestirà il centro, secondo quanto stabilito dal bando per l'aggiudicazione del servizio di ristorazione scolastica e la preparazione e consegna dei pasti a domicilio a persone in condizioni di disagio.
dott.ssa Frane	Mostra l'entrata da dove arrivano le materie prime: una volta fatti i dovuti controlli da parte delle persone competenti per il controllo stesso, le materie prime: <ul style="list-style-type: none"> - se deperibili, vengono stoccate, a seconda del loro genere, in celle dedicate, a temperatura controllata; - oppure, se non deperibili, vengono stoccate in un magazzino; - gli oli alimentari, che sono combustibili, vengono collocati in apposite stanze.
Il sopralluogo prosegue lungo il corridoio dove si affacciano le entrate delle varie celle dedicate	
dott.ssa Frane	Spiega che si tratta di celle passanti, ossia hanno una porta d'entrata e una di uscita che conduce in una zona di preparazione: la materia prima viene lì lavorata senza l'imballaggio che viene buttato nel corridoio e poi gettato nella raccolta differenziata. Precisa che per quanto riguarda la raccolta differenziata, siamo ancora in una fase di assestamento: infatti l'Interporto, pur essendo all'interno del Comune di Padova non fa ancora la raccolta differenziata che partirà a gennaio 2014. La Dussmann ha voluto prendersi in anticipo. Ci sono la cella dei formaggi, dei salumi, della frutta, della verdura, dei tuberi, delle carni bianche e rosse, della pasticceria e pizzeria: infatti lo stabilimento è dotato anche di una zona pasticceria e pizzeria che attualmente non è attiva ma lo diventerà in primavera. Ogni cella, a parte quella dei tuberi, ha un controllo della temperatura in alto, dove si può vedere la temperatura interna. Non si tratta dell'unico controllo, infatti i controlli possono essere effettuati anche in una postazione centralizzata dell'edificio e anche da casa per poter lanciare allarmi, anche di notte, a persone responsabili dello stabilimento stesso.
Consigliere Boselli	Chiede se i dati sono registrati.
dott.ssa Frane	Risponde che i dati sono osservati per due anni per avere la situazione monitorata. Prosegue l'illustrazione dicendo che comunque ogni mattina i cuochi passano a controllare lo stesso quella che è la temperatura della cella. Spiega che si tratta appunto di celle passanti, le materie prime entrano in preparazione.
Il sopralluogo prosegue senza che la commissione passi attraverso le celle, infatti non le è stato dato il necessario kit del visitatore che prevede copricapo, copriscarpe e camice. Torna quindi indietro, lungo il corridoio, per accedere alle zone dei reparti di preparazione.	
dott.ssa Frane	Durante il percorso precisa che l'edificio è stato creato anche per evitare gli sprechi: non ci sono interruttori ma fotocellule per cui le luci si accendono, per 15 minuti, solo se c'è movimento perché è facile che in uno stabilimento di 2.000 mq. alla sera quando si esce possa rimanere accesa qualche luce ma nel caso di quest'edificio non accade. Illustra quindi la zona dei reparti di preparazione cioè alla cella dei formaggi corrisponde un reparto di preparazione dei formaggi, lo stesso per i salumi, le verdure, la frutta e così via fino in fondo. I presenti osservano i vari reparti attraverso degli oblo'. Mostra quindi il magazzino dei non deperibili, strutturato in modo tale che tutte le preparazioni siano suddivise per facilitare il reperimento della materia prima per preparare il menu' del giorno. Illustra poi la zona di cottura strutturata a) per cottura in acqua, con grosse attrezzature che permettono di cucinare in breve tempo perché entro le h. 11.30-12 deve essere tutto nelle scuole b) con cuocipasta, c) braschiere per sughi, spezzatini, bocconcini di pollo ecc. c) per cotture al forno: si tratta di forni particolari che permettono di programmare la cottura quindi una volta cotti i cibi vengono messi nei gastronorm ossia contenitori in acciaio e poi inscatolati in contenitori polibox in modo tale da far arrivare le preparazioni alla temperatura idonea alla scuola. Illustra quindi la zona di confezionamento di tutte le preparazioni calde dove ci sono armadi caldi: tutte le preparazioni - contorni e secondi - una volta pronti, vengono

	mantenuti caldi in questi armadi mentre la pasta e il riso vengono fatte espressi quindi una volta scolati vengono messi direttamente nel gastronom e nei polibox perchè non c'è la necessità di stocarli in armadi caldi.
Consigliere Ruffini	Chiede dove vengono preparati i pasti domiciliari
dott.ssa Frane	Risponde che è una produzione separata da questa e c'è anche una zona dedicata alle diete speciali e una per la preparazione dei pasti senza glutine: la celiachia è, infatti, una patologia problematica che deve anche tener conto delle contaminazioni incrociate che ci può essere durante le preparazioni quindi è stato dedicato uno spazio apposito per queste preparazioni ma anche per lo stoccaggio c'è un magazzino appositamente dedicato agli alimenti senza glutine. I domiciliari sono circa 220: una parte viene spedita con legume fresco caldo, una parte con legume refrigerato cioè vengono cotti, abbattuti, dando all'utente finale la possibilità di rigenerarli con fornetti microonde che hanno dato. Il trasporto viene fatto con mezzi e attrezzature idonee.
Il sopralluogo prosegue nella parte finale cioè la zona di lavaggio dotata di macchinari appositi che lavano e disinfettano le attrezzature utilizzate nella preparazione. La dott.ssa Frane mostra la porta da dove escono i vari pasti confezionati nei polibox che entrano nei furgoni e portati a destinazione.	
Presidente Di Maria	Chiede a chi è dovuta la scelta del pasto fresco caldo o in refrigerato.
dott.ssa Frane	E' l'utente che lo chiede o i Servizi Sociali che lo seguono.
Consigliere Toniato	Chiede quanto dura il processo di abbattimento
dott.ssa Frane	Risponde che dura dai 20 ai 30 minuti perché bisogna portare la temperatura di un alimento di fine cottura di 85° circa a una temperatura inferiore ai 10°. Anche se abbiamo apparecchiature molto potenti, la durata dell'abbattimento dipende poi anche dalla superficie di contatto che ha l'alimento con l'aria ad es. l'arrosto che deve essere raffreddato prima di essere affettato ha una superficie di contatto molto inferiore rispetto alla fettina singola per cui ci mette molto di più però le attrezzature hanno la possibilità di controllare, mediante sonde che vengono messe a cuore del prodotto, questo processo.
Consigliere Toniato	Il porzionamento nelle vaschette è manuale?
dott.ssa Frane	Si, e poi viene confezionato in vaschette sigillate da un macchinario.
Presidente Di Maria	Una volta che gli alimenti arrivano a scuola, lì ci sono i vostri operatori? Non sono quelli che sono al mattino qua?
dott.ssa Frane	Si, si tratta di operatori appositamente addetti al servizio mensa, c'è qualcuno che presta servizio alla scuola e viene anche qui di pomeriggio per aiutare a finire la produzione. Qui c'è una squadra addetta ai domiciliari, una alle diete speciali, una agli scolastici, C'è anche una ditta che fa i trasporti per gli scolastici, una per i domiciliari che hanno anche il compito di ripassare nelle scuole a raccogliere i vuoti e i gastronom sporchi che vengono lavati in giornata.
Presidente Di Maria	Chiede notizie sul personale delle precedenti ditte
dott.ssa Frane	E' stato riassorbito; alcuni sono ancora in trattativa. Quasi un 40% del personale che è qui dentro è della Serenissima anche perché era personale che conosceva benissimo le particolarità dell'utente finale perché, al di là di quanto è scritto in capitolato, le scuole hanno anche delle "particolarità" e abitudini che è bello mantenere nel tempo per cui era l'ideale riassorbire queste persone
dott. Bertazzoni	Illustra infine il soffitto che è aspirante, tutto in acciaio e controlla l'aspirazione dei fumi e dei vapori e la densità e umidità dell'aria e che immette le stesse quantità di aria aspirata, pulita e filtrata quindi recupera anche parte di quell'energia nell'aspirazione: quando riconosce fumi e vapori caldi li reimmette nei tubi visti fuori. I filtri sono in acciaio, smontabili e autopulenti: c'è un sistema di degrassazione interna. Sono tutte strutture dotate di sensori, sensibili cioè agli sbalzi che possono capitare d'inverno lasciando aperto e che, se vivono a temperature diverse, possono guastarsi, al piano di sopra c'è una centralina che gestisce e registra tutte queste anomalie.
Presidente Di Maria	Concluso il sopralluogo, chiude la riunione alle ore 17.30.

La Presidente
Federica Di Maria

Il Segretario verbalizzante
Lucia Paganin