

il Cittadino**San Giuliano**

DALLA PRIMA PAGINA

I DIPENDENTI IN CORTEO SOLLECITANO L'AMMINISTRAZIONE: «VOGLIAMO APPALTI DI GESTIONE PIÙ LUNGI E STRUTTURE PIÙ ADEGUATE»

Tutti in piazza per le mense scolastiche

Le addette alla ristorazione chiedono sicurezza e innovazione

Ottanta dipendenti delle mense scolastiche di San Giuliano invocano il "modello Niguarda" per le loro cucine, che sfornano ogni giorno i pasti di tutte le scuole pubbliche dell'obbligo. «Vogliamo appalti di gestione che durino almeno qualche anno, altrimenti si naviga a vista. Non diciamo trent'anni come a Milano, ma neanche sei mesi come qui».

Le richieste si sono levate dalla manifestazione che ieri pomeriggio ha percorso tutto il centro, da piazza Italia fin davanti al municipio, tappa finale dei rappresentanti di questo cruciale anello che garantisce ogni 24 ore tremila pasti a sedici istituti sangiulianesi, per la quasi totalità dell'anno. L'assenza di certezze già da tempo covava sotto la cenere, ma negli ultimi giorni è veramente uscita allo scoperto. Fino al corteo unitario sindacale di ieri pomeriggio, premiato a quanto sembra dalla disponibilità della giunta Greco a prendere in considerazione i punti interrogativi. In caso contrario, sarà picchetto in consiglio comunale.

«Questa manifestazione la facciamo soprattutto nell'interesse dei bambini, dei loro genitori e dei cittadini di San Giuliano»: la dichiarazione di intenti faceva bella mostra scandita sui volantini indossati direttamente dai partecipanti.

Ci tenevano, i presenti, proprio a sottolineare di combattere una battaglia in nome della qualità della vita generale: **«Altrimenti non avremmo avviato una petizione fra la gente, che ci ha premiato con quasi mille firme finora»**, questa la convinzione delle sessanta fra cuoche, addetti e addette mense protagoniste di uno spettacolo rumoroso ma assolutamente ordinato.

Secondo i sindacati l'incertezza che grava sui servizi di refezione scolastica non è tanto quella di posti di lavoro a rischio, ma di appalti che durano un sospiro. E in tutto questo le cucine delle scuole sangiulianesi restano ferme agli anni ottanta e Novanta, perché chi arriva non ha il tempo, e forse nemmeno interesse, ad investire. «Ci sono persone ormai trentenni, qui in città, che ricordano di aver mangiato da bambini in cucine, tavoli e sedie non molto diverse da quelle di oggi. Il problema è che oggi la popolazione scolastica è raddoppiata», confidavano durante la marcia le lavoratrici.

La soluzione secondo tutti è una sola: bisogna coinvolgere un operatore che abbia davanti a sé la prospettiva di parecchi anni, altrimenti non ci sarà mai la volontà di innovare. Il fallimento dell'ultimo gestore, la bergamasca Crame (attualmente c'è un affidamento provvisorio alla milanese Seris, nda), ha lasciato peraltro dietro di sé qualche maceria anche dal punto di vista del lavoro: «A molti manca mezzo stipendio arretrato di luglio 2009 e la situazione del Tfr non è in pari», rivelavano i delegati sindacali Alessandra Greco e Marco Beretta.

Emanuele Dolcini

«Nel nuovo bando comunale la sistemazione delle cucine»

L'esecutivo di centrosinistra non esclude l'ipotesi di includere nel nuovo bando per l'affidamento del servizio mensa anche la ristrutturazione delle cucine. Nella giornata in cui le lavoratrici si sono unite in una manifestazione proprio per chiedere che siano i privati a provvedere al rinnovo dei punti cottura mediante una gara d'appalto che preveda una concessione a lungo termine, dal palazzo municipale in una nota stampa è stata anche ventilata l'alternativa di realizzare una nuova struttura, in cui accentrare la preparazione dei pasti rivolti alle scuole. Viene inoltre fatto intendere che in effetti gli investimenti dovranno essere a carico della ditta che si aggiudicherà la partita, in quanto, rivelano i primi interlocutori del municipio, che «le attuali condizioni non consentono al nostro ente nuovi investimenti in opere». Gli addetti ai lavori del comune in ogni caso assicurano: «Si individuerà la soluzione più idonea per garantire ai bambini, alle famiglie e alle operatrici delle mense stesse, la piena rispondenza ai requisiti di qualità delle strutture». Nel frattempo, riguardo alle problematiche messe in rilievo dalle cuoche, emerge che l'amministrazione già da un paio d'anni sta monitorando la situazione. «In merito alla situazione di criticità segnalata dalle operatrici delle mense viene sottolineato nel comunicato, si precisa che Conal, la società incaricata dall'amministrazione comunale per il controllo qualità delle mense, ha presentato nel marzo 2009 uno studio di fattibilità finalizzato all'ottimizzazione dei servizi mensa, in cui sono state ipotizzate differenti soluzioni alle problematiche emerse, peraltro già note all'ente dal novembre 2008 e dallo stesso presidiate». Riguardo infine il tema della sicurezza, l'amministrazione ricorda che da recenti controlli effettuati in collaborazione con i tecnici della società di servizi Genia nelle scuole Fermi e Cavalcanti, è emerso che «gli impianti e i quadri elettrici sono a norma di legge». In ogni caso la strategia che verrà adottata dovrebbe trovare risvolti concreti nei prossimi mesi, in quanto giunge conferma che le novità che subentreranno in tema di refezione scolastica, saranno «operative dal prossimo anno scolastico».

Giulia Cerboni