



MUNICIPIO

Lugano, 14 luglio 2017 trs
centro inf.: 1000.0
ris. mun.: 13/07/2017

Onorevoli Signora e Signori
. Peter Rossi
. Giovanna Viscardi
. Mario Antonini
. Paolo Toscanelli
Consiglieri Comunali
Rispettivi indirizzi

Oggetto: risposta interrogazione no. 905 concernente l'attività della Crotta SA, Muzzano

Onorevoli Signora e Signori,

in riferimento alla Vostra interpellanza no. 3900, trasformata in interrogazione (no. 905) nel corso della seduta di Consiglio Comunale del 4 luglio 2017, rispondiamo qui di seguito puntualmente alle domande poste.

1. *Il Municipio, o chi per esso, a chi si rivolge per la fornitura di "prodotti ortofrutticoli" necessari alle MENSE scolastiche e altri ISTITUTI Comunali?*

La valutazione delle forniture dei diversi beni di consumo agli Istituti Sociali Comunali, tra i quali i prodotti ortofrutticoli, è effettuata secondo le prescrizioni della Legge sulle Commesse Pubbliche, nell'ottica della trasparenza, dell'efficacia, della libera concorrenza e della qualità. Le esigenze di approvvigionamento sono definite nel capitolato di concorso annuale in termini quantitativi e qualitativi.

Alle aziende che hanno ottenuto l'accredito per i prodotti ortofrutticoli, consegnando tutta la documentazione prevista dalla Legge sulle Commesse Pubbliche è richiesto settimanalmente il listino prezzi della frutta e verdura di stagione. Ogni settimana è deliberato l'occorrente per le strutture ISC ai due fornitori più vantaggiosi.

Tra i fornitori accreditati non figura e non è mai figurata la ditta Enzo Crotta SA.

Per quanto attiene alle sedi dell'Istituto scolastico comunale la fornitura avviene tramite incarico diretto, con relativa documentazione ai sensi della Legge sulle Commesse Pubbliche e viene contrattualizzata nel rispetto delle norme igienico-sanitarie.

Tra i fornitori non figura la ditta Enzo Crotta SA.

2. *Che controlli mette in atto a salvaguardia della salute dei fruitori delle stesse?*

Gli Istituti Sociali Comunali non si riforniscono di prodotti di 4° gamma (prodotto finito già pronto per la consumazione).

I controlli vengono eseguiti secondo le disposizioni del Laboratorio Cantonale e utilizzando il sistema HACCP (*Hazard-Analysis and Control of Critical Points*) protocollo (ovvero un insieme di procedure) volto a prevenire le possibili contaminazioni degli alimenti e che permette, grazie a un'analisi dei pericoli, l'individuazione dei punti critici il cui controllo risulta indispensabile per garantire la sicurezza alimentare.

In particolare vengono eseguiti controlli qualitativi della merce in entrata, i controlli della "catena del freddo" e, non da ultimo, da ogni struttura vengono prelevati regolarmente dei campioni di cibo (tre volte all'anno) e consegnati a dei laboratori indipendenti per le relative analisi.

Queste procedure sono rigorosamente e regolarmente trascritte e sempre a disposizione della Direzione ISC e del Laboratorio Cantonale.

3. *In caso di approvvigionamento da aziende che non rispettano le vigenti norme igieniche, come intendete agire?*

Al fornitore che dovesse consegnare merce non conforme agli standard richiesti, come specificato nel bando per gli Istituti Sociali verrebbe annullata immediatamente l'assegnazione.

Analogamente per l'Istituto scolastico vi sarebbe l'annullamento del contratto di fornitura a incarico diretto.

A titolo informativo si segnala che l'evasione della presente interrogazione ha comportato un onere lavorativo di un'ora.

Ci è grata l'occasione per porgerVi, Onorevoli Signora e Signori, l'espressione dei nostri migliori saluti.

PER IL MUNICIPIO

Il Sindaco:

Avv. M. Borradori

Il Segretario:

R. Bregy

C.p.c.:

- . Consiglio Comunale
- . Municipio
- . Divisione Socialità
- . Divisione Istituto Scolastico