



COMUNE DI NOVARA

4[^] COMMISSIONE CONSILIARE PERMANENTE

(Cultura – Turismo, Marketing territoriale – Ricerca e Università – Istruzione e Ristorazione Scolastica, Sport e impiantistica sportiva)

VERBALE DELLA SEDUTA IN DATA 30 MARZO 2023 C/O AULA CONSILIARE
DALLE 11.30 ALLE 13.15

Componenti 4[^] Commissione:

Allegra Emanuela	Iodice Annaclara
Baroni Piergiacomo - assente	Napoli Tiziana
Crivelli Andrea	Pace Barbara
Fonzo Nicola	Palmieri Pietro
Freguglia Flavio	Picozzi Gaetano - assente
Gagliardi Pietro	Pirovano Rossano
Gambacorta Marco	Piscitelli Umberto
Gigantino Mauro	Ragno Michele
Graziosi Valentina	Renna Francesco
Iacopino Mario	

Presenti inoltre: Dott. Santacroce Dario – Dirigente Servizio politiche educative e sportive
Dott. Merlini Mauro – Funzionario responsabile Servizio politiche educative

ODG – Aggiornamento sul bando della ristorazione scolastica

La seduta si apre alle ore 11.40 con l'appello della Presidente della 4[^] Commissione, la dott.sa Barbara Pace, e con la successiva introduzione all'ordine del giorno.

La parola viene subito lasciata all'assessore Giulia Negri che annuncia che il project dell'azienda Cirfood per la realizzazione del centro cottura a Novara è definitivamente concluso, in quanto il progetto risultava per l'amministrazione insostenibile. A questo punto si è deciso di procedere con una gara d'appalto di servizi, della durata di 2 anni, e simultaneamente con una manifestazione pubblica per un nuovo project.

La volontà dell'amministrazione, sottolinea l'assessore, resta quella di realizzare un centro cottura in città, ma nel frattempo garantiamo il servizio ristorazione con la gara d'appalto. Il nuovo bando di gara è pronto e restano da definirne solo i dettagli.

L'organizzazione del servizio e la distribuzione dei pasti tornerà all'epoca precovid: tutti gli alunni torneranno a mangiare in mensa. Anche i refettori a cui erano stati fatti lavori per essere adibiti ad aule durante la pandemia, torneranno alla loro funzione originale.

Negri ricorda inoltre le modalità di preparazione dei pasti: per nidi e infanzia è in loco, nelle cucine dei singoli plessi; per le primarie c'è il metodo cook and chill (primo piatto cucinato in loco, secondo piatto abbattuto e rianimato). Sempre per le primarie nelle classi 1° e 2° il pasto verrà servito, mentre nelle classi 3°, 4°, 5° tornerà il self-service. Unica eccezione alla Pertini di Veveri, dove i pasti verranno cucinati nell'adiacente infanzia per poi essere trasportati alla primaria.

Interviene il dott. Nicola Fonzo che chiede una cronostoria degli appalti della ristorazione scolastica degli ultimi anni. Ricorda inoltre che l'idea della realizzazione del centro cottura in città risale già al 2018.

Risponde il dott. Mauro Merlini che illustra la cronologia degli ultimi appalti:

- 2014-2019: appalto ditta Alessio
- 2018: ditta Dussmann subentra a ditta Alessio
- 2019-2021: appalto ditta Dussmann
- 2021-2022: compensazione per covid
- 2022-2023: proroga

Continua Fonzo ponendo due quesiti: perché la proposta di project fatta dal privato è insostenibile per l'amministrazione? E ancora perché se oggi la proposta non è soddisfacente nel 2025 invece dovrebbe esserlo?

Risponde il dott. Dario Santacroce che spiega che l'inadeguatezza del project della Cirfood è dovuta a motivi economici. Precisa inoltre che, rispetto a oggi, tra 2 anni i soggetti che avranno manifestato interesse alla realizzazione del centro cottura accetteranno le condizioni che espressamente il comune avrà dettato.

Prenotatosi a intervenire, il dott. Rossano Pirovano sottolinea come già in prossimità della scadenza dell'appalto 2014-2019 si parlava della realizzazione del centro cottura, mai realizzato finora. Se già oggi in assenza di particolari condizioni si è ottenuta una sola proposta di project, in futuro le proposte saranno sicuramente poche e ugualmente non adeguate. Se si vuole portare avanti la realizzazione del centro cottura bisogna investire; se aspettiamo che siano gli altri a confezionarci il progetto i prezzi rimarranno sempre insostenibili. Qual è l'indirizzo preciso dell'amministrazione? Le gare di appalto brevi, conclude Pirovano, restano poco appetibili per ammortizzare i costi investiti.

La parola viene data alla dott.ssa Valentina Graziosi che, in quanto assessore all'istruzione nella legislatura precedente, spiega come la genesi dell'argomento risale a diversi anni fa. Specifica che il primissimo project aveva tre interlocutori interessati, ma che per colpa della Regione la realizzazione del centro cottura è venuta a meno.

La realtà di oggi è diversa rispetto a quella degli anni precovid, di quando si era iniziato a parlare del centro cottura, le condizioni nel tempo sono mutate e forse sono diventate poco appetibili. L'ipotesi di un bando di gara d'appalto di servizi più lungo potrebbe essere una scelta migliore.

Graziosi sottolinea come, nonostante ci sia bisogno di fare nuove considerazioni, il focus principale deve rimanere sulla qualità dei pasti offerti. La scelta della realizzazione del centro cottura è valida, ma lunga e complessa; altrettanto valida è l'idea di ripristinare le cucine in loco nelle scuole. L'importante è offrire il miglior servizio per i ragazzi.

Santacroce prende parola evidenziando come non ci sia stato oggi un reale confronto con il mercato. L'evidenza pubblica servirà a capire se ci sono le possibilità di creare un project per la realizzazione del centro cottura.

La parola passa a Merlini che fa chiarezza e ribadisce le modalità di preparazione dei pasti: per nidi e infanzia è in loco, nelle cucine dei singoli plessi; per le primarie c'è il metodo cook and chill. Non è corretto dire che i pasti a oggi vengono trasportati, con il centro cottura invece accadrebbe. Dichiaro inoltre che il Servizio Istruzione costantemente fa sopralluoghi, senza preavviso, nelle mense scolastiche.

Chiede di intervenire il dott. Mauro Gigantino, il quale sostiene quanto sia difficile soddisfare ogni singolo utente. Il rapporto con l'operatore è fondamentale per dare qualità ai pasti.

Il centro cottura, prosegue, è l'idea migliore e data la pandemia degli ultimi anni è normale che oggi si tratti ancora di questo argomento. Il prezzo resta comunque un elemento importante per la realizzazione del project, così come mantenere i principi alimentari ad ogni singolo pasto.

Chiede infine un chiarimento sulla preparazione dei pasti nella scuola primaria di Veveri.

L'assessore Negri chiarisce che i pasti alla Pertini di Veveri vengono cucinati nell'adiacente infanzia per poi essere trasportati alla primaria.

La dott.ssa Tiziana Napoli chiede perché con il metodo cook and chill vengono cucinati in loco solo i primi piatti e non i secondi.

Risponde Merlini dicendo che questo meccanismo è stato introdotto per ragioni economiche.

Prenotatosi a intervenire, la parola viene data al dott. Mario Iacopino che afferma quanto sia vero che il Servizio Istruzione decide senza preavviso le scuole da supervisionare, ed esprime la disponibilità per scrivere un nuovo regolamento per la Commissione mensa.

Secondo un'analisi svolta dall'osservatorio nazionale sulle mense scolastiche, Novara risulta ultima in classifica nella graduatoria dei comuni. Bisogna investire più fondi per la ristorazione, sostiene il commissario, perché il servizio attualmente non è all'altezza. Perché gli altri comuni sono migliori del nostro? Iacopino sottolinea le scelte sbagliate prese nel 2018 e portate avanti ancora oggi. La scelta migliore secondo lui sarebbe il ripristino delle cucine in loco in tutti i plessi scolastici delle primarie.

La parola passa alla dott.ssa Emanuela Allegra, la quale sostiene che l'amministrazione non si è assunta le proprie responsabilità e non ha intrapreso nessuna linea da portare avanti. Cosa si intende fare? Qualunque idea di progetto si abbia non funzionerà se i soldi disponibili restano quelli attuali.

Chiede parola il commissario Fonzo, che ribadisce la necessità di intraprendere una linea politica: il centro cottura si vuole realizzare sì o no? Negli ultimi anni l'amministrazione non ha preso decisioni in merito, ma adesso è arrivato il momento di farlo. La ristorazione scolastica a livello economico ha un peso non indifferente per il comune, e il centro cottura e le cucine in loco hanno costi diversi. Fonzo ribadisce che il covid non deve più essere una scusante per non prendere decisioni e che la qualità dei pasti deve sempre essere garantita ai ragazzi.

La Presidente Pace lascia l'aula e viene sostituita dalla vicepresidente Napoli alle ore 12.45.

Proseguono gli interventi della minoranza e la parola è lasciata a Pirovano che chiede di portare avanti una linea politica definita: ok al centro cottura purché concretamente venga realizzato. Sostiene inoltre che la realizzazione del project è complessa e che 2 anni per farlo sono troppo pochi. Bisogna prendere una scelta netta e investire, sia se si vuole fare il centro cottura sia se si ripristinano le cucine in loco.

Chiede parola il dott. Francesco Renna il quale sostiene che una gara d'appalto, e di durata così breve, comporta poca attenzione sulla qualità. Suggestisce poi la mensa del DopoLavoro Ferroviario come ipotetico luogo di realizzazione del centro cottura.

Santacroce risponde a tutte le considerazioni esposte fin ora. La manifestazione pubblica per il project sarà aperta a tutti gli operatori economici interessati, ma con valutazioni fatte a monte; l'amministrazione avrà già verificato la sostenibilità e la compatibilità a livello economico dell'operazione, chi parteciperà accetterà le condizioni espresse dal comune. Sondare la fattibilità del project significa avere le idee chiare di come vogliamo che sarà e l'investimento sarà fatto con la disponibilità di 6 milioni iniziali. L'idea del centro cottura regge, continua Santacroce, bisogna solo capire se realmente ci sono interessati per realizzarla. Inoltre non è giusto caricare tutto sui prezzi, non si può garantire il solo guadagno al privato senza avere delle certezze in cambio.

Le cucine in loco in ogni scuola per il comune comportano una spesa troppo elevata, la gara d'appalto di servizi di 2 anni è sufficiente a garantire le spese minime per le attrezzature. Si porteranno avanti in parallelo sia il project sia l'appalto di servizi.

L'assessore Negri conferma che la differenza sostanziale sarà il modo in cui sarà posto il project rispetto ad oggi. Il centro cottura sarà fatto e ci sarà una manifestazione pubblica.

Non essendoci nessun altro intervento la seduta si dichiara chiusa alle ore 13.15.

La segretaria
Jennifer Daffara

Il Presidente della 4^a Commissione
dott.sa Barbara Pace

Il Vicepresidente
dott.ssa Tiziana Napoli