



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 19 DICEMBRE 2024 C/O AULA CONSILIARE
DALLE 14.15 ALLE 16.10

Componenti 4[^] Commissione:

Allegra Emanuela	Napoli Tiziana
Baroni Piergiacomo - assente	Pace Barbara
Crivelli Andrea	Palmieri Pietro
Fonzo Nicola	Pasquini Arduino
Freguglia Flavio	Picozzi Gaetano
Gagliardi Pietro	Pirovano Rossano
Gigantino Mauro – sostituito da C. Esempio	Prestinicola Gian Maria – sostituito da E. Romano
Graziosi Valentina – sostituita da P. Bonelli	Ragno Michele - assente
Iacopino Mario	Renna Francesco
Iodice Annaclara	

Presenti inoltre:

Giulia Negri – Assessore all’Istruzione
Stefania Fontò – Funzionaria responsabile Servizio politiche educative
Enrica Dorisi – Dirigente Servizio politiche educative
Emanuela Albini – Funzionaria responsabile Servizio prima infanzia
Natasha Cipullo – Istruttore giuridico economico

- ODG: **1. Aggiornamento ristorazione scolastica**
2. Avvio programmazione centri estivi 2025
3. Suggestimenti in merito alla gestione futura del servizio di assistenza all’autonomia alla persona (ad oggi gestito da Coop. AleMar)

Riunitasi alle ore 14.15, la Presidente della 4[^] commissione consiliare, Barbara Pace, apre la seduta con l’appello e l’ordine del giorno.

La parola è subito lasciata all’assessore Giulia Negri la quale spiega come questa seduta debba essere oggetto di confronto per far meglio sui servizi di ristorazione scolastica e di assistenza alla persona/accompagnamento sui bus/centri estivi/pre-post scuola, data anche la scadenza dei bandi nel 2025 (rispettivamente agosto e luglio 2025). Questi due appalti sono molto importanti per il Servizio istruzione e devono essere predisposti al meglio.

Si sofferma poi sul punto 1) dell'ordine del giorno, la ristorazione scolastica.

A inizio mandato la visione dell'Amministrazione comunale era volta alla realizzazione del centro cottura e si sono susseguiti diversi passaggi per capire l'impatto economico della realizzazione dell'opera. È inoltre pervenuta a ottobre 2021 una proposta di partenariato pubblico privato, rilevatasi però non economicamente sostenibile.

Da quando è stata istruita la pratica ad oggi sono però cambiati molti fattori, i costi sono aumentati e l'impatto economico per la realizzazione del centro cottura diventerebbe di un certo peso, sia per le famiglie sia per il Comune. Oltretutto con il centro cottura il pasto sarebbe veicolato e le cucine interne ai singoli plessi verrebbero completamente smantellate.

Secondo l'Assessore però, eliminare le cucine dalle scuole sarebbe come toglierci l'anima, senza considerare che attualmente le cucine in loco sono presenti e a pieno regime nei nidi comunali e nelle scuole d'infanzia. Solo le cucine delle scuole primarie sono sguarnite in termini di utilizzo pieno, perché ad oggi si utilizza il metodo cook-chill.

Ora l'idea dell'Amministrazione è quella di capire a livello economico quanto impatta il ripristino delle cucine nelle scuole primarie (17 in tutto).

Dato che l'appalto in corso ha scadenza ad agosto 2025 e si ha l'ambizione di ripristinare le cucine, il nuovo bando avrà durata di 3+3 e nell'ambito di questo periodo parallelamente si farà uno studio per valutare il ripristino delle cucine. L'ufficio si è inoltre già attivato con una ricognizione nelle cucine stesse per valutarne le condizioni.

Negri afferma che il centro cottura non si farà e si andrà avanti così finché non si avranno dati certi per il ripristino delle cucine. Questa scelta è stata dettata sia dal fattore economico sia dal desiderio espresso delle famiglie.

Con la procedura che si andrà ad aprire Novara intende ripartire dai 6 € circa a pasto.

Si sono fatte inoltre ricerche confrontando Novara con città simili ed è emerso che le città che utilizzano un centro cottura non ce l'hanno di nuova costruzione ma da anni. Per quanto riguarda le tariffe è emerso che tante città sono in linea con Novara (es. Cremona 5,80 €, Rimini 6,90 €, Mantova 5,85 €, Brescia 5,63 €, Vigevano 5,99 €).

Conclude Negri che sono ben accette idee e proposte per migliorare il capitolato dell'appalto.

Il primo a intervenire è il commissario Nicola Fonzo con delle osservazioni: 1) la strumentazione per fare il cook-chill è diversa da quella che serve per fare un pasto completo; 2) le linee guida sulla ristorazione scolastica dettate dalla Regione Piemonte sono cambiate e di conseguenza anche le prescrizioni imposte dall'ASL per le singole cucine.

Se si cambiano le cucine tutte le imposizioni dell'ASL conseguenti all'introduzione delle nuove linee guida vanno rispettate, e ciò significa rimettere mano a degli adempimenti che se invece ti fossi tenuto quell'organizzazione non avresti dovuto adempiere.

Il commissario sostiene che l'Amministrazione ha avuto in questi ultimi nove anni le idee poco chiare e che sono susseguiti appalti ponte e proroghe proprio perché non si aveva idea di cosa si volesse fare. È necessario mantenere una linea e fare la nuova gara fatta bene.

È vero che con la cucina in loco si migliora la qualità dei pasti ma bisogna mettere in conto che serviranno inevitabilmente più risorse perché i costi saranno maggiori, addirittura da superare i 7 € a costo pasto!

La vecchia proposta di centro cottura era economicamente poco sostenibile, ma il ripristino delle cucine quanto costa? Conclude che è necessario un confronto di costi tra il centro cottura e il ripristino delle cucine.

La parola passa al commissario Mario Iacopino che in premessa considera il bando della ristorazione scolastica diverso dagli altri, in quanto le mense scolastiche appartengono ad un settore dedicato ai più giovani che, grazie anche all'ora della pausa pranzo a scuola, coltivano il loro futuro imparando l'educazione alimentare e dello spreco. Impegnare più risorse per questo tipo di attività è perciò non solo legittimo ma fondamentale.

Iacopino è d'accordo sul fatto che la realizzazione del centro cottura a Novara servirebbe solo ad accorciare le distanze (ad oggi il centro cottura si trova a Caresana Blot), pertanto condivide il ripristino delle cucine nelle singole scuole. In quest'ottica è opportuno catturare tutti i fondi che si possono trovare, soprattutto ministeriali, in modo che l'Amministrazione non si carichi di tutte le spese per i lavori.

L'idea del nuovo bando di durata 3+3 non piace, il commissario non ne condivide i tempi, troppo lunghi. Da quando si è iniziato a parlare di centro cottura i costi sono aumentati ed ora è difficile stimare il costo pasto non sapendo le spese vive; bisogna ripensare a tutto il servizio ed avere i dati aggiornati.

Chiede di intervenire il commissario Rossano Pirovano con una serie di considerazioni: se il dirigente non ha potuto portare avanti il progetto del centro cottura la colpa non è della cattiva volontà dirigenziale ma di una cattiva gestione politica; oggi si sta proponendo di fare l'opposto di quanto detto 2 anni fa; si può fare tutto ma va valutata la sostenibilità dell'opera e quanto il costo pasto sarà oneroso per le famiglie; se si vuole affrontare il problema in maniera radicale bisogna prendere delle decisioni certe ed avere contezza dei soldi che ci vogliono anno per anno.

Suggerisce di prendere dai disavanzi di bilancio le risorse necessarie per la costruzione del centro cottura o per il ripristino delle 17 cucine.

Gli interventi vanno avanti con la commissaria Emanuela Allegra che considera l'argomento cucine un buco nero dell'Amministrazione Canelli.

Quanto costa realmente il recupero delle cucine? Il recupero delle cucine sarà dentro al bando a carico della ditta che vincerà o dell'Amministrazione? Quanto personale in più servirà con le cucine in loco? Quanto pensa di metterci il Comune in quota percentuale rispetto a questo appalto?

Chiede parola il commissario Arduino Pasquini che afferma che è vero che negli scorsi anni si sono dette tante cose sul servizio mensa, ma è legittimo anche cambiare idea. Il servizio finora è sempre stato fatto nel miglior modo possibile e nessun bambino è mai stato lasciato senza pasto (nonostante l'alto numero di morosi). Va bene il bando di 3+3, afferma il commissario, perché il servizio deve essere garantito e se c'è da aggiungere risorse sarà fatto. Anche se è difficile fare una stima dei costi delle cucine interne si andrà a migliorare in qualità, ma attenzione a disservizi interni.

Interviene il commissario Camillo Esempio il quale spiega come, nell'evento svoltosi recentemente alla scuola Bottacchi, sia emerso il desiderio delle famiglie del ripristino delle cucine in loco. Bisogna valutare bene i costi, paragonandoli al centro cottura, e se necessario si farà battaglia per avere più risorse.

Riprende parola Pirovano che sottolinea come la retta mensa si paga in base all'ISEE e nel momento in cui il costo pasto diventa troppo alto questo può diventare un problema per le famiglie. Se col ripristino delle cucine la cifra a pasto diventerà di 7 € questo potrebbe diventare insostenibile.

Bisogna perseguire un'idea e portarla avanti, altrimenti tra 6 anni non avremo né le cucine ripristinate né un centro cottura funzionante.

Chiede di intervenire la commissaria Patrizia Bonelli la quale ribadisce la volontà delle famiglie ad avere la cucina in loco e che questa opzione andrà a migliorare il servizio. Anche se è da tenere in considerazione l'operato del personale, che fa sempre la differenza, la funzionalità della cucina in loco è innegabile. Rimettere in sesto le cucine avrà sicuramente un costo, ma un contatto diretto con le cucine è più ottimale.

La parola passa al commissario Gaetano Picozzi che condivide la preoccupazione per i costi, ma l'idea di avere le cucine in loco è un grande investimento sul futuro dei ragazzi in termini di qualità e sicurezza. Se questa strada è percorribile Picozzi garantisce supporto e invita a proseguire.

Prenotatasi ad intervenire, la commissaria Tiziana Napoli domanda quanto personale serve oggi in cucina con il metodo cook-chill.

Negri risponde che il numero varia in base agli alunni, in genere comunque da 2 a 4 persone.

Fonzo sostiene che è il politico che deve fare le scelte, serve decidere la linea da prendere considerando quanto il Comune deve mettere (per il centro cottura da € a €, per le cucine da € a €).

La parola è data alla dott.ssa Enrica Dorisi, la quale fa delle precisazioni tecniche sul nuovo bando di gara: questo non sarà un bando ponte, la procedura di gara sarà aperta ed europea e si tratterà di una concessione; il criterio di aggiudicazione sarà l'offerta economicamente più vantaggiosa; le manutenzioni ordinarie sono a carico della ditta; si vorrebbe introdurre la figura del tecnologo.

Attualmente si sta valutando l'analisi dei costi per poter definire il costo del singolo pasto (che si pensa sarà di 6 € circa) e l'ufficio sta facendo nei vari plessi scolastici il censimento sulle attrezzature per la preparazione del bando. Rimane invariata la situazione attuale del cook-chill, rimangono le fasce ISEE ed è necessario tenere conto dei morosi.

Il commissario Pirovano domanda quali saranno le tempistiche per avere dei dati certi sui costi delle cucine.

Negri risponde che ci vorrà qualche mese. Le cucine sembrano essere in buono stato ma servono ulteriori sopralluoghi e le giuste valutazioni. L'indirizzo è comunque di investire le risorse nel ripristino delle cucine.

Non essendoci più tempo a disposizione, si è deciso che i punti 2) e 3) dell'ordine del giorno verranno trattati convocando un'altra commissione.

La Presidente Pace chiude la seduta alle ore 16.10.