

**Risposta a Interrogazione del 07/12/21  
presentata dai consiglieri Mario Iacopino e Francesco Renna**

- Come si intende organizzare il servizio di mensa scolastica dopo la scadenza del "bando ponte" e con quali fondi;
- Che tipo di pasto verrà dispensato agli alunni;

Sono ad oggi pervenute al Comune alcune istanze per la realizzazione con modalità pubblico privato di un centro cottura a servizio delle scuole cittadine di competenza comunale.

Il centro potrà essere realizzato nella zona di Veveri, accanto all'area commerciale di Novaria e servire le scuole primarie oltre che fornire i pasti agli anziani a domicilio. Inoltre potrà essere utilizzato per la produzione di pasti da collocare sul libero mercato. I nidi e le scuole materne continueranno invece ad avere una produzione in loco, dopo revisione e aggiornamento delle cucine.

La realizzazione prevede l'utilizzo delle tecnologie produttive più avanzate e l'organizzazione di sistemi che tengano conto di tutti gli aspetti legati al risparmio energetico e del rispetto ambientale (consumi acqua, energie, rifiuti...). L'eventuale assegnatario si farà carico di garantire la fornitura dei pasti scolastici nella modalità attuale, fino all'effettivo funzionamento del centro. ~~La concessione verosimilmente potrà essere di 15 o 20 anni.~~ La realizzazione del centro, anche per la sua collocazione, rappresenta sicuramente una struttura che entra nella visione strategica della Novara dei prossimi anni, altamente innovativa e a garanzia della qualità del servizio, in un'ottica di sicuro miglioramento dell'attuale fornitura, e di importante volano dal punto di vista occupazionale della città.

Si sta pertanto valutando la sostenibilità delle proposte pervenute, al fine di sottoporle all'attenzione del Consiglio Comunale attraverso le procedure previste (Giunta, Commissione consiliare, Consiglio comunale).

Per quanto riguarda il report dei sondaggi di Food Insider, non conosciamo i parametri di valutazione. I menù proposti validati dall'ASL dal punto di vista degli equilibri nutrizionali e dietetici sono naturalmente pubblici e consultabili. Tengono conto inoltre degli aspetti etico-religiosi oltre che quelli puramente sanitari (allergie, intolleranze...). La nota inviata a Food Insider, elaborata principalmente dall'attuale gestore (per ovvi motivi di conoscenza tecnica e organizzativa), è comunque disponibile alla consultazione così come lo sono i menù.

A tale proposito è di nostro interesse, oltre che necessaria, la ripresa della commissione mensa non appena le norme sull'emergenza sanitaria lo permetteranno.

21.12.2021

Conseguiti dall'ASS. NEGRI  
durante il C.C. del 21.12.2021