



COMUNE DI GENOVA

COMMISSIONE IV – PROMOZIONE DELLA CITTA’

COMMISSIONE VII - WELFARE

Seduta pubblica del 28 marzo 2014

VERBALE

La riunione ha luogo presso la Sala Consiliare di Palazzo Tursi.

Assume la Presidenza il consigliere Chessa Leonardo.

Svolge le funzioni di Segretario la sig.ra Rolando Milena.

Ha redatto il verbale la Società Pegaso.

Alle ore 09:35 sono presenti i Commissari:

4	Anzalone Stefano
5	Balleari Stefano
9	Bruno Antonio Carmelo
6	Burlando Emanuela
13	Campora Matteo
14	Canepa Nadia
11	Chessa Leonardo
10	De Benedictis Francesco
1	Gioia Alfonso
15	Grillo Guido
12	Lauro Lilli
2	Musso Enrico
16	Musso Vittoria Emilia
17	Padovani Lucio Valerio
7	Pastorino Gian Piero
3	Putti Paolo
8	Villa Claudio

Intervenuti dopo l'appello:

1	Malatesta Gianpaolo
2	Nicolella Clizia
3	Pederzoli Marianna

Assessori:

1	Boero Pino
---	------------



COMUNE DI GENOVA

Sono presenti:

**Dott.sa Carla Pedrazzi (S.O.I.); Dott. Mauro Tallero (S.O.I.); Dott.sa Santolamazza (Dirigente Responsabile Area Servizi -Scuola, Sport e Politiche Giovanili); Dott.sa Paola Donati (Responsabile Servizio Ristorazione Scolastica); Sig.ra Cristina Scarfoglio (Esperta P.D.L.) ; Sig. Umberto Scovero (Esperto).**

Il Presidente, constatata l'esistenza del numero legale, dichiara valida la seduta. Pone quindi in discussione il seguente argomento:

**SITUAZIONE MENSE SCOLASTICHE SCUOLE GENOVESI.**

## **CHESSA - PRESIDENTE**

“Buongiorno a tutti, oggi sono riunite le due Commissioni IV e VII e a sostituire il Presidente della VII Cristina Lodi per impegni che non può essere qui presente, c'è il Vicepresidente Padovani. Do inizio con l'appello.

La riunione di questa Commissione congiunta ha come titolo: “Situazioni delle mense scolastiche delle scuole genovesi “ e do quindi la parola all'Assessore Boero per illustrare la situazione”.

## **ASSESSORE BOERO**

“Grazie e buongiorno a tutti.

Cercherò nei limiti, così di un tempo ragionevole, di esporvi, attraverso delle slides la situazione delle mense della ristorazione scolastica genovese, naturalmente poi le slides saranno a disposizione dei Consiglieri, adesso arriveranno anche i miei uffici tecnici per quello che riguarda poi questioni legate in modo più specifico alla qualità e al momento attuale e di cambiamento di gestione.

Il servizio di ristorazione scolastica del Comune di Genova, sintetizzo cose anche ovviamente precedenti quest'Amministrazione, ha certificato il proprio sistema di qualità, praticamente ogni anno c'è un controllo, quest'anno è l'ultimo, questo audit è del gennaio 2014.

Le sintesi riguardano i 4 milioni e 500 mila pasti annui, legati ovviamente sia ai nidi, alle scuole dell'infanzia comunali e statali cittadine e poi naturalmente bambini e ragazzi di scuola primaria e secondaria di primo grado.

Il menù, questo lo abbiamo in qualche modo ereditato, ma diciamo , consolidato , ha una durata biennale, è articolato in sei settimane, ci sono venti schemi dietetici codificati, che rispondono alle molteplici richieste dell'utenza, che come vedremo sono aumentate nel tempo, cioè abbiamo dei menù differenziati a richiesta dell'utenza sia per quello che riguarda le diete codificate, personalizzate per ragioni di salute e come vedete sono 1500, ma anche 1560 per motivi etici e religiosi.

Naturalmente qui mi permetto una chiosa, è chiaro che è sempre difficile, non tanto per quelle dal punto di vista clinico medico, dove c'è una certificazione medica, quanto dal punto di vista etico religioso dire e seguire le richieste delle famiglie.

Dal 2011, quindi Amministrazione precedente, è stato pertanto formalizzato un Comitato tecnico scientifico composto da professionisti genovesi, cioè medici, nutrizionisti, in



## COMUNE DI GENOVA

ambito naturalmente sanitario e scolastico, proprio con l'obiettivo di tenere monitorata questa situazione sia dal punto di vista così della salute, sia dal punto di vista etico religioso per l'erogazione di queste diete speciali, ovviamente tutto questo fa riferimento ad una definizione di linee guida specifiche, che poi volendo può essere naturalmente fornito.

Scusate, c'è stata una sovrapposizione di immagini, comunque in questo caso i colori erano diversi, ma sono venuti male e non so perché, i pasti in tegame caldo 25.300 con questa divisione: 14.800 sono quelli prodotti da cucine scolastiche e del personale comunale, poi ce ne sono 1100, che sono prodotti da cucine scolastiche da personale aziendale e poi ci sono i 9400 pasti in centri di cottura.

Ci sono queste differenze, perché voi sapete che nel frattempo molte cucine gestite direttamente dal Comune, cioè da cuochi dipendenti del Comune, sono state non chiuse come cucine, mantenute aperte, ma con cuochi esterni al Comune, delle cooperative che gestiscono la ristorazione.

La differenza, quindi, era questa di pasti preparati presso le nove cucine comunali da cuochi comunali era scusate 1100, appunto non mi sembrava che corrispondesse, mentre i 14.800 sono quelli per le 122 scuole da cuochi aziendali, in ogni caso tengo così a fare una precisazione, ho girato abbastanza per le scuole dell'infanzia nostre, per i nidi e la differenza fra il cuoco marcato Comune di Genova come dipendente e il cuoco della cooperativa che lavora, devo dire che anche dalle Commissioni Mensa che sono istituite non è percepita, quello che è percepito dalle famiglie, ovviamente è la presenza di una cucina, cioè quello che si suole dire un odore di cibo che viene cotto e preparato in sede rispetto al cibo veicolato; comunque il 46% dei pasti vengono prodotti presso le cucine delle scuole, cinquantaquattro è il veicolato.

Qui ci sono un po' di numeri sulle analisi di laboratorio, le visite di controllo che vengono fatte, 1600 documentate, ovviamente di tutto questo esiste documentazione, 400 controlli di valutazione della qualità del pasto con le verifiche sull'appetibilità del pasto, l'apprezzamento da parte dell'utenza.

Il dato a mio parere più rilevante in questo contesto di questa situazione attuale sono i genitori, che ovviamente sono i primi, insieme agli insegnanti in prima linea, perché se c'è qualcosa che il bambino non gradisce, arriva a casa e lo dice subito non ho mangiato altro, allora i genitori possono far parte delle Commissioni Mensa, questo storicamente è successo da sempre, hanno compiti di controllo e di verifica del servizio offerto e partecipano con compiti, ovviamente sono compiti consultivi, perché non sono degli addetti ai lavori, però alle riunioni dell'unità di nutrizione.

Le Commissioni Mensa nel 2013 hanno raggiunto il numero di 237 con 737 rappresentanti, il che significa che abbiamo un numero di genitori sul territorio genovese piuttosto cospicuo che fa parte delle Commissioni Mensa e che quindi può intervenire direttamente se ci sono problemi.

Ovviamente anche questo materiale è a disposizione, i verbali delle riunioni delle Commissioni Mensa, ovviamente Municipio per Municipio sono visibili sul sito del Comune all'indirizzo che trovate e anche lì c'è questo processo di verifica della soddisfazione.

Credo che, le Commissioni Mensa Scolastiche siano uno strumento fondamentale, proprio perché di nuovo mette in rapporto il territorio e i genitori direttamente, spesso dalle Commissioni Mensa non solo vengono fuori i verbali delle riunioni, quindi se c'è qualche criticità emerge, ma vengono fuori anche proposte.

Ne dico solo una che dovrebbe almeno partire dal Municipio della Bassa Val Bisagno, che



## COMUNE DI GENOVA

è quella, la vedremo adesso con il prossimo ingresso di nuovi gestori, di far produrre il pane dai forni locali.

Spesso il pane nei cibi veicolati viene portato da forni molto lontani e la Commissione Mensa, anzi il Consiglio del Municipio della Bassa Val Bisagno ha detto perché non cerchiamo un'intesa con chi gestirà questo servizio. Questo ad esempio è una delle tante suggestioni e dei tanti suggerimenti che vengono anche dalle Commissioni Mensa. I requisiti del menù sicuro, abbiamo detto tracciabilità di filiera, dieta speciale, etico, sempre sulla base di quello che il Comitato Tecnico Scientifico dice, educativo del gusto e delle tradizioni; si parlava di pesto, va bene il pesto è una delle tante cose, ma attenzione alle tradizioni, menù vario, introduzione di prodotti bio, lotta integrata, filiera dopo e tradizionale.

Le quattro differenti tipologie di menù invernale ed estivo, articolato sempre, come abbiamo detto su sei settimane in relazione alle fasce di età, ovviamente dai nidi alla scuola secondaria di primo grado.

I menù sono preparati dall'Ufficio Nutrizione Dietetica del Comune secondo principi alimentari aggiornati, ma anche quelli poi si possono avere. Alcuni progetti sono in corso e andranno così ampliati, valorizzazione dei sapori e dei sapori nell'entroterra ligure, incontri fra ragazzi delle scuole primarie e le aziende agricole.

Questo è uno dei temi su cui, anche con il progetto "Orti in Condotta" si cerca di insistere, perché il patrimonio agricolo ligure sicuramente è da valorizzare, sia come prodotti che possono entrare poi in filiera per le mense, ma anche come direi educazione ambientale. Ho visitato proprio l'altra volta nel Municipio Ponente le scuole, una scuola dell'infanzia al CEP, quindi in zona particolare, che ha attivato questo orto in condotta, con i bambini aiutati dai genitori che hanno e vedono crescere le pianticelle.

Credo che sia, forse può sembrare banale, ma banale non è in un momento in cui noi mangiamo non frutta di stagione, ma mangiamo fragole anche a Natale, vorrei dire è bene che i bambini incomincino invece a percepire le stagioni e a percepire anche la fatica della terra, la terra è fatica, ma dà prodotti che si vedono crescere, quindi questo io credo sia un dato interessante, poi altre partecipazioni, attivazioni di laboratori di educazione alimentare per le scuole dell'infanzia, non è facile, spesso bisogna pure educare i genitori, mi permetto di dire dei bambini, perché i bambini probabilmente mangerebbero spesso patatine e pizza e i genitori andrebbero dietro i loro gusti, talvolta si tratta anche di educare i genitori.

Ecco, qui entriamo nella nuova gara, ci sono i dati che voi vedete, tutte le varie tappe, da parte dell'Assessorato ci sono state ovviamente solo il richiamo di quegli elementi che abbiamo visto prima, cioè che cosa vuole l'Amministrazione dalla nuova gara, dalle ditte che avrebbero partecipato a livello di alimentazione, a livello di cibi, a livello di qualità, a livello di controlli, dopodiché la gara è partita con la stazione nostra unica appaltante e le date che vedete sono quelle che appunto vedete con l'aggiudicazione definitiva del 17 marzo 2014.

Il Capitolato, questo mette ovviamente tante cose, ma mette questi punti, ovviamente ispirati alla promozione della salute, esigenze sociali che contribuiscono alla tutela della salute e dell'utente e salvaguardia dell'ambiente e requisiti oggettivi e misurabili nell'ambito di principi definiti di qualità, economicità, efficacia, trasparenza e correttezza.

In questo caso, come potete immaginare il Capitolato, quello che è stato redatto dagli uffici o altro, presenta l'elemento, proprio lo strumento per rendere chiari e trasparenti gli impegni della civica Amministrazione, trovate in questa slide tutti i riferimenti, imprese certificate, utilizzo anche di alimenti di produzione biologica, Dop, Igp, Stg eccetera e



## COMUNE DI GENOVA

l'utilizzo di prodotti provenienti dal commercio equo e solidale.

Mi pare giusto ricordare che, forse il Comune di Genova è stato il primo all'utilizzazione, quindi non con noi, ma in precedenza, ad andare nella direzione di utilizzazione per le mense di prodotti provenienti dal commercio equo e solidale e ovviamente questo è un aspetto che si intende mantenere nei limiti del possibile, insomma valorizzarlo.

La nuova gara rispetto al servizio attuale, ecco che cosa ha determinato: frutta, perché voi sapete che ovviamente la gara, oltre ai principi di economicità doveva rispondere anche a delle offerte possibili di rispetto a quello che si chiedeva e quindi siamo a questo punto frutta, pasta, riso, formaggio, pelati, patate, yogurt, uva, verdure sempre biologici. Questo è un ampliamento di quelle che erano le richieste sostanziali, perché si diceva possibilmente biologici, ma proprio per lasciare un margine alle ditte partecipanti di fare le loro offerte, in questo caso siamo andati in questa con le offerte, siamo andati in questa direzione che mi sembra diciamo la differenza che segni rispetto al passato, l'olio Dop della riviera ligure per i condimenti a chilometro zero e il basilico Dop.

Anche queste sono ovviamente elementi che ci si augurava, che erano richiesti, ma sono entrati proprio nella risposta alla nuova gara.

Per l'ambiente, utilizzo automezzi ad alimentazione superiore ad Euro 4, adozione delle stoviglie riutilizzabili, il che significa non più quelle stoviglie di plastica che spesso si rompevano, ma quindi anche da un certo punto di vista più igieniche e poi utilizzo di prodotti ecolabel per il lavaggio delle stoviglie, anche in questo caso per limitare inquinamento e tutto il resto.

Questi sono gli elementi che erano, voglio dire e lo dico fra virgolette, discrezionali, nel senso che si erano messi nel Capitolato, potevano essere accettati dalle ditte, ampliati o addirittura in qualche modo diminuiti a seconda o ignorati e sono stati invece valorizzati e quindi andiamo in una direzione, soprattutto mi preme dire che è questa degli alimenti sempre biologici, praticamente abbiamo tutta la gamma, frutta, pasta, riso, formaggi, pelati, patate, cioè sostanzialmente tutto quello che diamo ai bambini è biologico e questo io credo sia un dato positivo.

Qui ci sono gli aggiudicatari, tenete presente che forse poi come dirà il nostro Dirigente, che possono esserci ricorsi, nel senso che non è ancora chiuso, mi sembrava giusto riferirlo a questa Commissione, gli aggiudicatari per ora sono questi.

Alcuni sono nuovi, non avevamo mai partecipato almeno sul territorio genovese, altri erano già consolidati, anche queste poi le troverete, le forniamo.

Le tariffe. Le tariffe, dati da seconda bollettazione, qui abbiamo il totale dei bollettati e per un italianista come me questo bollettati non mi piace proprio, però scusate è un termine tecnico che accettiamo, 30.524 utenti di cui il 5% esenti, il 22% da zero o 9 mila ISEE eccetera, vedete voi i dati.

Il sistema tariffario attuale va tariffa pasto da un minimo di 1.3 ad un massimo di 6.5 per ISEE oltre i 30 mila Euro. Nessuna esenzione, cioè nessuno a zero, se non per i casi specifici di intervenuta disoccupazione ai nuclei monoreddito, di minori affidati in strutture o affido familiare e minori segnalati da ETS.

Siamo davanti ad una forma, iniziata dalla precedente Amministrazione di ISEE continuo, quindi come in un'altra Commissione avevo già avuto modo di ribadire, quella tariffa massima del 6.50 è una tariffa massima ed oggettivamente è fra le più alte come tariffa massima di Italia, però non dobbiamo pensare che sia la tariffa, che noi siamo alti, perché non tutti i Comuni, anzi pochi Comuni italiani adottano questo ISEE continuo, cioè praticamente ogni famiglia ha una sorta di tariffa mensa sulla base del proprio ISEE, della



## COMUNE DI GENOVA

propria dichiarazione, che significa che è davvero in qualche modo espanso e distribuito il costo su tutti e non per delle fasce secche da: a) paghi questo o altro.

È un sistema che noi abbiamo trovato come nuova Amministrazione ed io credo che un po' sperimentato altro, possa essere anche più equo, anche se questo 6.50 può suonare davvero fra i più alti di Italia, ma la distribuzione, se andiamo a vedere con altre città, con altre grandi città, che magari non hanno 6.50, ma sono sul 5 o 5 e rotti, però hanno poi per la fascia media invece delle tariffe più alte, proprio perché non adottano il sistema dell'ISEE continuo e questa è la spiegazione sulla base del costo.

Ecco, questo è bene tenerlo presente, la tariffa massima viene determinata sulla base del costo del servizio che si compone di costi diretti, spese appalto più tutti i costi indiretti sostenuti, personale, utenze, costi generali, perché le tariffe, la tariffa massima non può ovviamente superare quello che è poi il costo del servizio.

Anche questo poi vedete, trovate tutti i riferimenti e con questo io avrei chiuso, se la Dottoressa Santolamazza vuole aggiungere qualcosa sugli ultimi dati, se no poi passiamo al dibattito.

Grazie”.

### **CHESSA - PRESIDENTE**

“Prego dottoressa a lei la parola”.

### **SANTOLAMAZZA – POLITICHE GIOVANILI**

“Buongiorno a tutti.

Posso solo integrare quello che l'Assessore ha accennato circa la nuova gara, perché abbiamo aggiudicato il servizio alle imprese, così come avete potuto vedere nella slide, però evidentemente c'è il tempo perché le imprese possano fare ricorso e quindi aspettiamo diciamo gli eventi.

Abbiamo la richiesta di accesso agli atti da parte di alcune aziende che potrebbe far presupporre che quindi i tempi di esecuzione del servizio da parte dei nuovi assegnatari potrebbero diciamo essere rivisti o insomma vedremo che cosa accadrà, l'accesso agli atti fa pensare che qualcuno intende valutare l'ipotesi del ricorso legittimamente”.

### **CHESSA - PRESIDENTE**

“Grazie dottoressa.

Musso Vittoria nel mio screening”.

### **MUSSO VITTORIA (LISTA MUSSO)**

“Grazie Presidente.

Volevo solo chiedere all'Assessore una cosa, alcuni mesi fa dei consiglieri, mi pare Antonio Bruno, mi aveva chiesto come Presidente della I Commissione, di organizzare una Commissione su questo argomento delle mense eccetera e ne avevo parlato con l'Assessore, il quale mi aveva risposto che la gara era già avviata o forse non terminata.

Volevo chiedere se fosse possibile per le prossime scadenze, avere un incontro con la Commissione, con il Consiglio, perché mi sembra anche che sia giusto che possa dire la sua



## COMUNE DI GENOVA

prima che tutto venga deciso, prima che la gara venga indetta per esaminare insieme o insomma comunque prendere conoscenza dei parametri usati .  
Grazie”.

### **CHESSA - PRESIDENTE**

“Grazie consigliera Musso.  
La parola adesso al consigliere Bruno”.

### **BRUNO (FED. D. SINISTRA)**

“Ringrazio.  
Devo dire ringrazio l’Assessore per la introduzione, ovviamente anche io mi associo alla richiesta della collega Musso.  
Volevo solamente far presente una cosa, la faccio presente adesso, quindi evito di fare interrogazioni a risposte scritte e cose di questo genere. Condivido molto l’obiettivo di andare verso il biologico, verso l’educazione alimentare, di dare comunque del buon cibo.  
Mi segnalavano alcune perplessità nella Scuola Materna Gianni Rodari l’Imperiale, devo dire la segnalazione arriva da una persona che, ha spostato il figlio da una scuola privata a questa scuola e che si dice entusiasta dell’aspetto educativo, quindi non c’è un aspetto pregiudizialmente contro questa cosa, sostengono che il Comitato Mensa abbia evidenziato alcune perplessità nella tracciabilità di alcuni prodotti, se non sbaglio l’olio, il latte e poi c’è un problema legato anche alle uova.  
Ecco, volevo solo segnalare questa cosa, visto che mi è stato segnalato, da poterlo in qualche modo segnalarvelo, appunto, evitando una interrogazione a risposta scritta, se riuscite poi eventualmente adesso o successivamente anche a rispondermi rispetto a queste perplessità, sono grato.  
Grazie”.

### **CHESSA - PRESIDENTE**

“Grazie consigliere.  
La parola al consigliere Grillo”.

### **GRILLO (P.D.L.)**

“Sono stati aggiudicati otto lotti su dieci e poi leggo degli aggiudicatari nella memoria che ci avete distribuito, vorrei chiedere gli aggiudicatari se sono genovesi, liguri o provenienti da altre Regioni, dato che è un dato questo che non è stato specificato”.

### **CHESSA - PRESIDENTE**

“Grazie consigliere.  
Putti a lei la parola”.



COMUNE DI GENOVA

## **PUTTI (MOVIMENTO 5 STELLE)**

“Buongiorno a tutti.

Volevo chiedere questo, ho avuto modo di dare una occhiata ad alcuni termini del bando e volevo chiedere di parlare anche con alcune delle realtà che ad esempio prestano servizio in questo tipo di settore e mi veniva segnalato comunque come all'interno del bando ci sia una forte rilevanza, quindi un peso sostanziale del ribasso economico e rispetto a questo io volevo chiedere se innanzitutto era così e se fosse così come si poteva eticamente tenere insieme la rincorsa del cibo di qualità, dell'educazione dei bambini con l'aspetto di ribasso economico preponderante, perché diciamo che, io ho avuto esperienze in altri campi in ambito sociale e anche in quei campi dell'ambito sociale, mi sembra che ci sia la tendenza all'interno del Comune di Genova a dare una forte rilevanza agli aspetti di ribasso economico, che contrastano di nuovo con i temi etici, la richiesta invece di qualità dell'intervento, che io ritengo, ma è una mia personale valutazione da consigliere, debba essere preponderante.

Volevo quindi avere un pochino più di dettaglio ed infine volevo chiedere, così se avete fatto un po' uno studio, qualcosa, in questo caso mi sembra che sia abbastanza semplice, perché in realtà i soggetti sono davvero pochi.

Se i soggetti che si aggiudicano poi le gare, provengono tutti da fuori Regione e come dire sono solo soggetti di grandi dimensioni o se invece ci sia la possibilità di accedere alle gare poi realmente anche a soggetti di medie o piccole dimensioni, che magari hanno un rapporto più diretto con il territorio e ad esempio sono meno legati a logiche di rendita stretta, ma possono essere più legati anche ad aspetti di qualità del servizio.

Grazie”.

## **CHESSA - PRESIDENTE**

“Grazie consigliere Putti.

Adesso do la parola al consigliere Malatesta”.

## **MALATESTA (P.D.)**

“Intervengo su due temi, il primo, che non riguarda strettamente i cittadini del Comune di Genova, ma riguarda gli utenti extragenovesi, ma siccome due giorni fa è passato il testo della Città Metropolitana, bisognerebbe iniziare a capire in che modo ci mettiamo in rapporto con il nuovo status di coordinamento anche con i Comuni extragenovesi, ma più che altro come giustamente il Comune di Genova ha sempre teso ad interpretare quelli che sono i servizi, mettendo al centro il cittadino, quindi non facendo ricadere la rigidità del servizio sul cittadino, ma capendo il cittadino come centralità dei vari servizi e non centralità delle burocrazie degli enti.

Noi abbiamo negli anni accentuato, anche per competenze, la criticità sui cittadini che usufruiscono del nostro servizio di ristorazione, piuttosto che degli altri servizi del Comune di Genova, ma che non sono del Comune di Genova e che attualmente noi li facciamo usufruire del servizio a tariffa piena.

Questo potrebbe essere superato, come più volte il Comune di Genova ha detto di essere disponibile a estendere con un protocollo di intesa verso altri Comuni, in modo che il mancato introito rispetto alla tariffa, venga compensato dagli altri enti locali a cui i cittadini



## COMUNE DI GENOVA

appartengono.

Questo meccanismo, però bisognerebbe in qualche modo riuscire a renderlo realtà, nel senso che alla fine io che arrivo dalle periferie noto che ci sono comunque alcuni cittadini che, prendono il bambino dalla scuola, mangia in macchina perché non può o non ha il servizio di ristorazione, perché se no doveva pagare la tariffa piena, criticità di questo tipo, che non fanno capo come responsabilità morale e materiale al Comune di Genova, ma che in qualche modo come parte politica io sento che dobbiamo metterci mano e trovare il luogo che sia la Conferenza dei Sindaci, piuttosto che l'ANCI o un altro organismo, dobbiamo prenderci in carico un bisogno che al momento non riusciamo, tra l'altro facendogli presente che ora ad esempio il servizio di ristorazione scolastica è un servizio che ha un sistema di certificazione, di controllo, di elaborazione, di approfondimento, di tariffazione evoluto e questo servizio potrebbe essere utilizzato attraverso quel protocollo dai Comuni, dagli altri enti più piccoli, che sicuramente non hanno una struttura organizzata come la nostra, perché hanno un numero di utenti, che non gli consente di dedicare, magari di quattro dipendenti o un dipendente che ha la "rondanina" mettì caso, non possono dedicare, avere una struttura che si occupa dell'approfondimento delle tariffe ISEE, delle Commissioni Mensa, del menù, della gara, cioè di tutte cose che un Comune delle nostre dimensioni riesce a fare e che i Comuni più piccoli non riescono a farlo.

Rispetto poi al tema, invece di determinazione degli indirizzi e di gestione di questo sistema della ristorazione scolastica capire in che modo, noi anticipiamo come diceva la collega Musso, il collega Bruno, il prossimo bando provando una modalità di analisi continua di questo servizio, in modo che non arriviamo al mese prima magari sotto pressione, perché poi è sicuramente un tema delicato quello degli appalti della ristorazione, perché c'è finita di mezzo anche qualche Amministrazione nei precedenti cicli amministrativi e quindi è sicuramente un tema da trattare con delicatezza, ma non possiamo non approfondire il tema, perché comunque è un servizio che diamo ai nostri cittadini e quindi in maniera anche asettica durante il servizio normale dobbiamo capire in che modo affiancare la valutazione tecnica degli uffici con le opportune valutazioni di carattere più politico.

Per cui, anche il tema dei prodotti a chilometro zero, piuttosto che dei fornitori locali, è un tema che secondo me potrebbe essere oggetto di approfondimento con una volta, non so il tempo dei ricorsi se sia un mese o due e inizio del nuovo servizio ed una volta che inizia il nuovo servizio, iniziamo a ragionarci con fornitori e quindi non c'è un problema di gara, di assegnazione, abbiamo fornitori certi e con questi fornitori troviamo un luogo di contatto e di condivisione delle buone pratiche di prodotti locali, di chilometri zero, anche di messa in rete di tutte quelle Commissioni Mense che abbiamo sparse per i Municipi, in cui magari ogni anno potrebbero fare una relazione ed un organismo centrale in cui insieme all'Assessore, i consiglieri più sensibili si incontrano e analizzano in che modo dare gli indirizzi per il prossimo anno, in modo che ci sia una conoscenza più approfondita di questo tema e possiamo ancora supportare gli uffici per migliorare il prossimo step".

## CHESSA - PRESIDENTE

"Grazie consigliere Malatesta.

La parola al consigliere Nicoletta".



COMUNE DI GENOVA

## NICOLELLA (LISTA MARCO DORIA)

“Grazie.

Non posso fare a meno in questa sede, come ho già fatto un'altra volta, di esprimere la soddisfazione per il servizio erogato ai bambini delle scuole di ogni grado che usufruiscono del servizio mensa nel Comune di Genova, perché è un servizio di buona qualità, perfettibile e mi sembra che il bando ovvi ad uno, che era un enorme problema, che era quello dell'uso delle stoviglie monouso, che facevano sì che mentre i bambini a casa erano educati a riciclare la carta di caramelle, a scuola vedevano buttare via delle montagne di plastica e mi congratulo perché mi sembra che il bando sia esattamente in questa direzione, di superare le stoviglie monouso, ma rimangono alcuni problemi.

Uno, sicuramente è quello della veicolazione del pasto, perché se nelle linee del bando c'è il rispetto dell'ambiente, sicuramente la veicolazione del pasto non va in questa direzione, perché i pasti vengono certe volte anche da lontano, perdono la loro qualità durante il trasporto e sono gravati dal costo del trasporto e dal costo dell'imballaggio.

A questo proposito chiedo un chiarimento, se si può avere nell'ambito della tariffa, se si può avere informazione riguardo lo scorporo della tariffa, cioè quanto peso ha il consumo effettivo degli alimenti e quanto invece il carburante, la veicolazione, l'imballaggio o il personale che trasporta, avete capito cosa intendo.

Riguardo e riprendo un pochino quello che diceva il consigliere Malatesta, riguardo alle scelte, sicuramente andare in direzione della scelta al bio incontra non solo l'esigenza delle famiglie, ma anche le esigenze di benessere degli utenti, quindi dei bambini e dei ragazzi, tuttavia non è sufficiente, perché sapete che il costume alimentare, come ricordava l'Assessore, nelle mense si fa un punto fondamentale dell'educazione del costume dei bambini, il costume sta andando avanti, sto guardando adesso un sito dello Stato della Pennsylvania, dove il motto è: “Forget bio it fresh & local”, per cui non basta il bio, ci vogliono, sono auspicabili prodotti freschi e prodotti locali, questo nell'ottica di quelli che si chiamano gli acquisti verdi, cioè c'è tutto un filone di pensiero, che mette al centro delle relazioni commerciali delle pubbliche amministrazioni, delle relazioni commerciali, cioè degli acquisti delle pubbliche amministrazioni, la qualità del prodotto venduto, non solo in termini di qualità organolettiche in questo caso, però facendo molta attenzione alla vicinanza, al chilometro zero, ma non solo al chilometro zero, ma all'incentivare con acquisti importanti, come sono quelli delle mense scolastiche, facendo riferimento a questo caso, incentivare quella che è l'attività di aziende locali.

In questa sede si è parlato, si è lungamente dibattuto del destino delle aree agricole genovesi, sembra che paradossalmente l'agricoltura a Genova non abbia possibilità, mentre, invece, tradizionalmente i nostri vecchi sono stati agricoltori ed anche qualcuno dei nostri giovani, ad esempio il consigliere Pastorino che siede qui a fianco.

Per cui, orientare non solo al biologico, ma al locale, innesca tutta una serie di meccanismi virtuosi che portano le aziende agricole e non mi riferisco solo alla frutta e verdura, ma anche alla carne, le nostre aziende locali ad avere quel minimo di mercato garantito, che poi gli consente di ingrandirsi e di rivolgersi al mercato invece non delle mense con prodotti di buona qualità e che, ripeto, abbiano quelle caratteristiche in termini anche di condizione dei lavoratori che producono questi prodotti.

Ultima cosa, è un problemino me ne rendo conto, però è un problema che per certe famiglie può essere molto interessante e mi riferisco all'estensione del servizio di mensa a quei bambini che non si fermano il pomeriggio. E' una cosa a cui probabilmente le dottoresse



## COMUNE DI GENOVA

sanno a cosa mi riferisco, cioè il fatto che i bambini che fanno orario parziale, i moduli, andando a casa prima del pranzo, molte volte non hanno la possibilità di consumare il pasto, mentre, invece, questa è una opzione di cui ho beneficiato alle elementari, che è estremamente interessante per le mamme che lavorano, cioè estendere il servizio di mensa non strettamente collegato all'orario, per i bambini che rientrano il pomeriggio a scuola, ma dare la possibilità ai bambini anche che escono prima, di fermarsi a mangiare.

Questo per il Comune può essere magari macchinoso da organizzare, però sicuramente rappresenta una estensione dell'utenza, un servizio per le famiglie, più che per i bambini ed è un introito per il Comune.

Grazie”.

### **CHESSA - PRESIDENTE**

“Grazie consigliera Nicolella.

La parola al consigliere Balleari”.

### **BALLEARI (P.D.L.)**

“Grazie.

Ringrazio l'assessore per la relazione che ci ha fornito, della documentazione eccetera, io però avrei alcune domande da fare e mi aggiungo a quanto richiesto dal collega Grillo per quanto riguarda la provenienza delle aziende aggiudicatarie del tutto, che non mi sembra che siano locali nessuna, ma che siano tutte di fuori ed è una cosa che mi interesserebbe sapere.

Seconda cosa, vorrei, così per una pura curiosità, la suddivisione in lotti in base ai Municipi è dovuta a quale problematica, stante che comunque queste aziende qua sono tutte al di fuori della nostra città.

Terza cosa, che apprezzo moltissimo il sistema dell'ISEE continuo, intanto vorrei sapere se è continuo veramente, cioè nel senso se in corsa di opera c'è il cambiamento di qualche cosa per una perdita di lavoro o cosa del genere, se l'aggiornamento è automatico, perché vedo che comunque anche sulla suddivisione, al di là del 5% degli esenti, la percentuale più elevata del 39% è data da un ISEE superiore ai 30 mila Euro, ai quali corrisponde, come abbiamo detto, un pasto da 6.50 Euro, che ribadisco, cioè lo ha detto anche lei ed io glielo confermo, essere una cifra veramente importante, perché ad esempio per quanto riguarda i lavoratori e stiamo parlando anche ad esempio del Comune di Genova, danno un rimborso per il buono pasto di 5.16 Euro per un adulto, direi che 6.50 Euro per il pasto di un bambino, mi sembra che sia un importo decisamente elevato che possa gravare sulle famiglie, visto che qua sono quasi la metà delle famiglie che usufruiscono del servizio, mi piacerebbe fare anche un pochino i confronti, perché parlando anche delle vecchie lire, 6.50 Euro sono le 13 mila lire di un tempo, dando comunque una pasta, un contorno ed un secondo, non mi sembra che siano pochi denari, pertanto volevo sapere anche questo.

D'altra parte anche quanto ha detto la collega Nicolella, secondo me si inserisce in questo ragionamento, perché se effettivamente le spese di logistica incidono in una maniera così elevata rispetto al prodotto che viene fornito, sarebbe opportuno a questo punto qua localizzare in maniera un pochino più vicina all'erogazione del servizio, le aziende che si debbano presentare, perché è inutile che noi prendiamo un'azienda che vince, dico io da Bari, che compra i prodotti ad una determinata cifra e potrebbe fare determinati prezzi per



## COMUNE DI GENOVA

le famiglie, quando ha una incidenza di trasporto così elevata, perché il ragionamento, va benissimo il chilometro zero, però magari vediamo di arginare il tutto, soprattutto per evitare che, il 39% delle famiglie che usufruiscono di questo servizio, si vedono costrette a pagare una cifra, che a mio avviso era una cosa abbastanza importante, perché stiamo parlando di circa 30 Euro settimanali, che non sono certamente pochi”.

### **CHESSA - PRESIDENTE**

“Grazie consigliere.  
Di nuovo la parola al consigliere Bruno”.

### **BRUNO (FED. D. SINISTRA)**

“Tornavo invece sulla questione delle gare. Ora, io non ho analizzato bene questa gara, la stavo guardando un po’ adesso, perché mi ero occupato di altre cose, a me pare che politicamente la stazione appaltante, non so se è coinvolto anche lei in questa vicenda, la stazione appaltante è lei, per esempio nel caso della stazione appaltante per i musei ne abbiamo già discusso, iniziato a discutere martedì scorso, diciamo fatto delle scelte di punteggio che penalizzano rispetto precedentemente di molto, come dire enfatizzano la parte economica rispetto invece a quella diciamo tecnica in qualche modo, questo per quanto riguarda i musei e adesso mi riservo di dare un’occhiata e volevo chiedere alcune cose.

Qui c’è scritto per quanto riguarda la qualità degli alimenti a filiera controllata, forse lei lo ha già spiegato, mi scuso se sono stato disattento, per esempio tra i punti c’è scritto numero di giorni di fornitura di frutta biologica, B3, 3, 1, cosa vuol dire si danno tre punti a chi fornisce la frutta biologica tutti i giorni o se la fornisce un solo giorno? Tutti i giorni, ecco, certo e chi la fornisce più di tutti prende tre punti, ho capito.

Esiste una clausola sociale ed è diversa da quella della gara dei musei? La gara dei musei dice se sei cooperativa, devi prendere tutti quelli che c’erano, se sei impresa puoi prenderne il 20%, quindi è una clausola sociale seria a differenza di altri.  
Grazie”.

### **CHESSA - PRESIDENTE**

“Prego consiglieria Lauro a lei la parola”.

### **LAURO (P.D.L.)**

“Grazie.

La grande diatriba delle mense e mi stupisco che la Nicoletta dica che le cose sono improvvisamente cambiate, dicono che i bambini mangiano bene, secondo quello che dicono i genitori non è così! Si vede che i bambini mangiano peggio a casa in quel caso.

Assessore, io non ripeto tutti gli argomenti molto interessanti che hanno portato tutti i miei colleghi, ma volevo sapere che cosa si fa per gli avanzi, perché trovo che dal pane, alla frutta ed anche a tanti cibi, se avete già una filiera organizzata, sapevo che c’era qualcosa, però mi interessava proprio sapere come in questo momento il Comune recupera il cibo.

Presidente, la consiglieria che è stata invitata come esperta, che è consiglieria della Val



## COMUNE DI GENOVA

Bisagno, le chiederei di farla intervenire, perché porta una testimonianza della sua area, quindi è inutile che la ripeto, mi piacerebbe un po' parlarne.  
Grazie”.

### **CHESSA - PRESIDENTE**

“Prego consigliera, a lei la parola”.

### **SCARFOGLIERO – ESPERTA P.D.L.**

“Grazie. Vi ringrazio.

Su richiesta dei genitori ho partecipato all'ultima Commissione Mensa che c'è stata in Media Val Bisagno, le problematiche che sono saltate fuori sono particolarmente dure, allora la mancanza della tracciabilità dei prodotti, della provenienza è tutto, che non è inserita online e i genitori per consultarla devono recarsi negli uffici negli orari di ufficio e tanti non ci riescono, perciò chiedono che le ditte che vincono gli appalti mettano online la provenienza di tutti i prodotti sia freschi che non e durante questo discorso è saltato fuori che la ditta che adesso ha l'appalto, la Ladisa, compra sì carne piemontese macellata in Piemonte, ma la manda a porzionare e confezionare a Bari per poi tornare a Genova, la carne fa 2500 chilometri e mi è stato risposto per logistica, sì perché la sede è là.

I genitori allarmati da questo, perché una carne fresca che fa questo tragitto cominciavano a dire ma i camion, ma la carne che torna è la stessa? Cioè ci sono state questa serie di problematiche, volevo sapere se nella gara di appalto della ditta che subentra è stato messo un vincolo sui chilometri che fanno i prodotti, perché carne piemontese, però se poi fa 2500 chilometri a mio dire assurdi, perché io ho fatto sempre la cuoca perciò è il mio mestiere e so di quello che parlo, però è logico che la ditta comprando la mucca intera per i pasti dei bambini sicuramente userà tre o quattro pezzature, la manda a porzionare giù perché delle altre pezzature ne farà dell'altro.

Il problema dei controlli. Io sollecitata dalle mamme sono andata a controllare sul cibo, la qualità è quella che è, ci sono giornate che si mangia male, le giornate che si mangia male, così tanti bambini accettano certe ricette e tante no.

Devo dire che ho riscontrato e l'ho fatto presente alla ditta, una mancanza di regole per chi serve i pasti, cioè le regole HCCP, tipo niente smalto, niente anelli, niente orecchini, niente collane, cappe pulite, sul 70% delle volte non sono rispettate.

Grazie”.

### **CHESSA - PRESIDENTE**

“Grazie a lei consigliera.

Adesso la parola alla consigliera Pederzolli”.

### **PEDERZOLLI (LISTA MARCO DORIA)**

“Come è già stato detto, sicuramente un punto che fa la differenza è se il cibo è veicolato o no, quindi per esperienza personale la differenza tra una scuola che ha la cucina e invece una scuola che riceve il pasto veicolato è davvero significativa, in questo senso mi chiedevo, anche se le condizioni economiche sono tristemente note a tutti, se si può fare



## COMUNE DI GENOVA

anche un'analisi di quanto costerebbe fare degli interventi per ripristinare vecchie cucine che per ragioni di sicurezza e metrature, per nuove leggi sono state definite inagibili, se si può fare qualche intervento in questo senso, perché sicuramente quello sarebbe una svolta importante.

Sicuramente apprezziamo le linee di questo nuovo bando e quindi l'aver tolto il possibilmente biologico e aver inserito il sempre, aver inserito l'olio doc, il basilico doc e soprattutto la questione delle stoviglie non più monouso, sono tutte indicazioni che trovano il nostro favore e consenso e anche l'interesse per il cibo equo e solidale.

Si potrebbe pensare anche quando ci sarà il cambio ad aprile delle nuove imprese, di spiegare anche ai bambini e ai ragazzi cosa vuol dire cibo equo e solidale, cosa c'è dietro, quindi non so prevedere anche dei momenti in cui si prende coscienza dei passaggi che stanno dietro a quello che si mangia e del tentativo che fa l'Amministrazione per migliorare la qualità dei cibi.

Come è già stato chiesto, mi chiedevo, dato che abbiamo letto iniziative molto interessanti dei Municipi, come si sta svolgendo l'utilizzo, come si sta svolgendo il tentativo di riutilizzare il cibo non intaccato e darlo ad associazioni ONLUS, perché ad esempio abbiamo sentito di progetti molto interessanti anche di creazioni dei supermercati con tessere a punti, progetti sperimentali che proponevano i quartieri ai cittadini, se il Comune riuscisse anche a fare un po' rete sulle esperienze municipali territoriali e a farlo diventare un modello per tutti i Municipi quello del riutilizzo del cibo non intaccato delle scuole, potrebbe essere interessante.

Grazie".

### **CHESSA - PRESIDENTE**

"Grazie a lei consigliera.

Di nuovo do la parola alla consigliera Nicolella".

### **NICOLELLA (LISTA MARCO DORIA)**

"Grazie Presidente.

Non è tanto per fare outing sulle mie capacità culinarie, però è per ribadire quello che è stato detto dalla consigliera Pederzoli, che l'impressione è che la differenza sulla qualità del cibo distribuito sia tra cibo veicolato e cibo prodotto nelle cucine della mensa.

Chiedo se c'è un riscontro di questa che, magari banalmente è una impressione, in quelle che sono la quantità di cibo non consumata, cioè c'è differenza, oppure è sovrapponibile? Perché altrimenti, ripeto, potrebbe essere semplicemente una impressione.

Grazie".

### **CHESSA - PRESIDENTE**

"Prego consigliera Canepa".

### **CANEPA (P.D.)**

"La prima cosa è quella legata alla informazione di tutto ciò che abbiamo visto oggi e rispetto alle slides alle famiglie, ma anche e soprattutto ai ragazzi. Proprio ieri mio figlio



## COMUNE DI GENOVA

mi diceva ma quando spendiamo noi per la mensa? Perché a scuola dicevano 6.50 Euro è un furto! Sono queste le parole, cioè questo che ci sta dietro alla considerazione e alla costruzione diciamo di queste dinamiche, secondo me anche i ragazzi, mio figlio alle medie e dovrebbe essere ormai in grado di capire, insomma di avere una comprensione di quella che è la quota.

Detto questo, gli aspetti invece più legati al pasto, credo che sia una buona cosa quella che ho sentito stamattina, legata alle forniture di pane, cioè il pane industriale rispetto al pane locale, credo che questo possa far intuire ai ragazzi che, un pane comunque di qualità fa la differenza rispetto ad un pasto, un pane industriale .

L'ultima questione è quella invece legata al modello ISEE, io stessa sono stata beneficiaria, però secondo me con una sorta di male interpretazione di quello che è la questione legata alla variazione di situazione economica, nel senso mio marito ha perso il lavoro e io mi sono ritrovata a compilare un foglio in cui dichiaravo un ISEE, ma che essendo sopraggiunta una disoccupazione da parte di uno dei membri della famiglia, veniva in qualche modo baipassato qual era poi il reddito totale dichiarato.

Un paio di anni fa era così, io infatti lo avevo anche segnalato, perché lo ritenevo assolutamente poco etico e la prima cosa appunto da verificare è che proprio l'ISEE dell'intero nucleo familiare, a prescindere dalla sopraggiunta disoccupazione, fosse adeguato comunque ad essere ribassato rispetto al tetto massimo.

Grazie”.

### **CHESSA - PRESIDENTE**

“Grazie consiglieria.

La parola al consigliere Campora”.

### **CAMPORA (P.D.L.)**

“Volevo avere un dato, al di là del costo che poi è suddiviso su fasce di ISEE, però un pasto mediamente quanto costa? Perché questo credo che sia un elemento importante”.

### **CHESSA - PRESIDENTE**

“Sono state formulate numerose domande, per cui adesso do la parola all'assessore Boero e agli uffici”.

### **ASSESSORE BOERO**

“Grazie delle sollecitazioni e di tutte le domande.

Cominciamo, parto dal consigliere Putti e poi riprendo sulla valenza economica e la rilevanza tecnica, la percentuale è quaranta/sessanta, quaranta economica e sessanta tecnica. Ora, devo dire che io non ho fatto, come sapete sono stato lontano dalla stazione unica appaltante, dal bando eccetera e tutto sommato non mi pare che sia preponderante la parte economica dell'offerta al quaranta e la parte tecnica al sessanta, certo tutto è perfettibile, si può ragionare, però nel momento in cui la parte economica e cioè l'offerta vale il 40% sul complesso, io credo che sia una cosa ragionevole, cioè da un lato certo si



## COMUNE DI GENOVA

persegue il risparmio a livello economico, ma se il 60% è affidato alla parte tecnica, che è quella che vedete cibo, eccetera, la qualità, potrebbe starci.

Ripeto, in questo caso colgo anche la sollecitazione della consigliera Musso e di altri, nulla così impedisce che davvero parta adesso, quando sarà attivato un percorso delle nuove aziende che hanno vinto le gare, un percorso che parta dai Municipi e tenete presente che sono online tutte le relazioni delle Commissioni Mensa e che quindi una loro lettura può essere utile a tutti i livelli, nel senso che, ad esempio io mi diletto di letture varie, mi sono un po' diletto anche di quello e non è che proprio vengono fuori dei panorami catastrofici, vengono fuori delle criticità via, via a cui si cerca di provvedere.

Credo che un percorso virtuoso che arrivi in Consiglio comunale o in Commissione, come loro decideranno, possa essere quello di dire partiamo dalle Commissioni Mensa dei Municipi, delle scuole e una sintesi e periodicamente effettuiamo, facciamo, anzi il Consiglio può proporre una Commissione per una valutazione di questi risultati, con così audizioni di responsabili di Commissione Mensa e genitori.

Su quello accetto, mi pare anche le varie proposte che sono venute in questo tempo per far un percorso partecipato sulle valenze e sulle risultanze.

La provenienza. La provenienza sono tre, la Cascina, Vivenda e Cooperativa Solidarietà e Lavoro, sono di Roma con filiale a Milano e Compass Group di Milano e Policoop e Villa Perla Genova Ovada, quindi sul totale di Genova Ovada c'è Policoop e Villa Perla. Tenete presente che, a quanto mi dicevano gli uffici, non è che Genova brilla e abbia aziende così in grado di competere, che abbiano partecipato, questa è la risultanza, certo che pensando alla dimensione locale a me farebbe piacere, comunque fa piacere che ci sia invece un'attenzione perlomeno al prodotto, possibilmente senza fare quei chilometraggi che diceva la Consigliera Municipale, perché credo che tutti noi troviamo assurdo uno spostamento, sicuramente carne piemontese, ma che va ad essere macellata.

Per quello che so in Media Val Bisagno, questo Compass Group vincitore ha centro di macellazione a Genova, quindi la carne piemontese arriverà a Genova e non farà il viaggio a Bari, però voglio dire il problema lo avevamo presente ed è effettivamente un problema, è quantomeno strano, insomma la piattaforma è a Bari e quindi andiamo a Bari con la carne piemontese.

Altro tema che è venuto fuori è il pasto veicolato. Qui ricordo, posso sicuramente condividere il fatto che, un pasto veicolato a seconda delle distanze perda non la qualità, ma la fragranza, le patate che escono dal forno fragranti, quando messi nel contenitore chiuso arrivano dopo un po' di chilometri sono sempre di qualità, non hanno perso la qualità, ma è l'umido del contenitore e questo è un problema.

Ho più volte dichiarato che io mi commuovo agli odori della cucina quando entro in una scuola dell'infanzia, fosse per me non avrei chiuso cucine, avrei mantenuto tutte le cucine, ma la situazione è quella che tutti i Consiglieri conoscono. Quando ho fatto qualche tentativo di andare a vedere dove c'erano le cucine per pensare ho trovato tutto smantellato, cioè non esiste più neppure un impianto, ho trovato solo una botola, la botola di scarico.

Tutti loro mi insegneranno che per mettere, ripristinare una cucina adesso, non esistendo più nulla, nel passato non so dire consigliere nome e cognome o quale Amministrazione, però tengo a dire: guardate che in certi casi è successo che le nuove leggi hanno impedito l'uso, faccio l'esempio della Scuola Salgari, primaria a San Pier di Arena, che era nata negli anni settanta, nuova, con una bellissima mensa all'ultimo piano, è arrivato il divieto per legge nazionale di tenere le mense all'ultimo piano.

A quel punto dopo quattro anni di funzione, questo lo dico come padre perché avevo mio



## COMUNE DI GENOVA

figlio lì, dopo quattro anni di ottima funzionalità di questa mensa, la mensa è stata chiusa, cioè la mensa, la cucina è stata chiusa e la mensa è stata trasferita.

Talvolta, non è sola cattiva volontà, ma è struttura. La indicazione della consigliera Pederzolli la raccolgo come una cosa che si può vedere, a me basterebbe già che si riuscisse a mettere in qualche edificio scolastico qualche lavapiatti, che consentisse di avere, di poter, adesso non dovremmo avere problemi più di questo delle stoviglie, ma prima c'era questo problema e si pensava ad esempio in qualche scuola al lavapiatti o altri, questo.

Altre cose, consigliere Malatesta, Città Metropolitana, protocollo di intesa. Consigliere Malatesta, mi ascolta? Dunque è verissimo che andiamo verso la Città Metropolitana, lascio ogni considerazione da parte, è vero anche che non è così facile fare degli accordi con le altre Amministrazioni comunali.

Abbiamo Amministrazioni comunali come, faccio l'esempio di Serra Riccò, con le quali c'è un rapporto paritario di scambio, ci sono Amministrazioni comunali che, sul trasporto scolastico ad esempio, rispondono che se i loro cittadini vanno a scuola in un altro Comune, si paghino tutto il servizio, loro non integrano, al che onestamente il Comune di Genova non può farsi carico totalmente, perché allora andrebbe contro a dei principi, tale principio di reciprocità.

Noi la strada dei protocolli di intesa la stiamo perseguendo, ad esempio per il trasporto scolastico, anche per le mense è possibile, ma siamo attenti che non tutti i Comuni che circondano Genova sono così disponibili, un'Amministrazione comunale ha chiuso proprio dicendo a noi non interessa, se vogliono vengono a scuola qui, non siamo interessati a nessun protocollo, purtroppo la realtà consigliere Malatesta è anche quella, non è simpatico, ma è così!

Clausola sociale, mi pare che sia rispettata quella per la categoria dei lavoratori, consigliere Bruno, la clausola sociale c'è, è presente e non vale con il principio che si diceva dei musei, cooperativa sì, vale per tutti e quindi dovrebbe funzionare.

Altra cosa, per la tracciabilità online, credo non ci siano problemi, si tratta di attrezzarci e di vedere. Per quello che riguarda l'ISEE, l'informazione alle famiglie, vediamo attraverso le Commissioni o attraverso il sistema online di darle consigliere Canapa, anche perché è giusto che siano informati del perché e del come è composto. Per quello che riguarda composizione del costo dei pasti, per quello che riguarda tutte le parti tecniche, magari lascerei la parola a voi, così almeno entrate più nel dettaglio tecnico”.

### **CHESSA - PRESIDENTE**

“Grazie Assessore.  
Prego dottoressa”.

### **SANTOLAMAZZA – POLITICHE GIOVANILI**

“Riprendo alcuni temi che sono stati sottoposti, partirei da quello della Scuola Rodari, che il consigliere ha evidenziato, le famiglie della Scuola Rodari hanno mandato proprio ieri un questionario chiedendo di rispondere, dove chiedono una serie di informazioni circa la tracciabilità dei prodotti e la loro provenienza e ovviamente risponderemo, penso che non riusciremo a rispondere sotto forma di questionario con la risposta sì o no, perché dobbiamo spiegare un po' di più quelle che sono anche le normative di riferimento, perché



## COMUNE DI GENOVA

quello che noi facciamo è tutto prescritto da qualche normativa e quindi visto che lei ha questo contatto, ci chiedono di rispondere, risponderemo, poi magari sarà opportuno anche incontrarci, parlare direttamente per approfondire appunto le tematiche che sono state sottoposte.

Dico una cosa, sulla proposta della consigliera sulla possibilità di chiedere il pasto a chi termina le lezioni al mattino, che non sappiamo come sia potuto accadere, perché il servizio diciamo è un servizio per chi fa l'attività pomeridiana, inserita anche nel POF, cioè non serve che sia un'attività curriculare, può essere anche una attività integrativa che la scuola inserisce e noi riconosciamo il pasto.

Noi siamo sempre aperti, cioè quando una scuola decide di integrare l'attività pomeridiana e ci chiede il pasto, noi diamo sempre una risposta positiva, se questo però non avviene c'è un problema organizzativo, che appunto potremo anche approfondire, perché per somministrare il pasto ci deve essere l'insegnante, cioè c'è una organizzazione, che se la scuola in realtà finisce la mattina prima del pasto, è una organizzazione che non si riesce a garantire, fermo restando che qualunque attività integrativa la scuola propone, diciamo questa opportunità di chiedere il pasto è aperta.

Sulla clausola sociale l'Assessore ha già spiegato, vorrei aggiungere che nel Capitolato di gara è stato ripreso esattamente l'articolo che è presente nel Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro, lo abbiamo proprio copiato pedissequamente, così da non poter ingenerare errate interpretazioni.

Il contratto che le aziende di ristorazione applicano per questo servizio è quello del turismo, in questo momento ovviamente si sta avviando tutta la fase di passaggio dei lavoratori da un'azienda all'altra e diciamo i lavoratori sono circa 800 e quindi è un impatto abbastanza rilevante, perché ora le aziende, come è stato detto dall'Assessore, provengono da altre città, sono aziende molto rilevanti, ovviamente i lavoratori sono tutti genovesi e quindi abbiamo questi circa 900 addetti ai servizi di ristorazione scolastica, una composizione che vede prevalentemente donne e quindi parliamo anche di un servizio che ha un impatto occupazionale sulla nostra città, quindi ovviamente siamo sempre attenti che le operazioni di passaggio del personale in occasione dei subentri aziendali sia curata, ci siamo anche resi disponibili, ovviamente e con le aziende e con le organizzazioni sindacali se ci sono a volte qualche difficoltà ovviamente a fare la nostra parte.

L'ISEE. In realtà l'ISEE effettivamente è quello familiare, noi abbiamo solo una clausola, una disposizione interna, ovviamente comunale, per cui se una famiglia è monoreddito e il produttore di reddito perde il lavoro e quindi si capisce che si precipita ad un reddito zero, ad un ISEE zero, pur avendo l'ISEE dei tempi di presentazione, per cui quel lavoratore magari ha un CUD che ancora prevede un reddito, solo in quei casi noi esentiamo dal pagamento, altrimenti se l'altro membro della famiglia è portatore di reddito, quello viene considerato, cioè correttamente come dice la consigliera, il reddito è sul nucleo familiare e la norma dell'intervenuta disoccupazione viene utilizzata solamente nei casi in cui chi perde il lavoro è l'unico percettore di reddito e quindi la famiglia è in una evidente difficoltà.

A questo proposito, vorrei ricordare che, insomma noi abbiamo anche avviato una buona attività di controllo in questo ultimo anno, quindi diciamo siamo anche piuttosto attenti alle dichiarazioni che ci vengono fornite anche con controlli specifici, poi la devoluzione di quanto non è consumato.

Già viene donato il pane e la frutta che non sono consumati ad associazioni di volontariato, a parrocchie, rapporti di collaborazione ci sono con il banco alimentare e anche con i



## COMUNE DI GENOVA

servizi sociali del Comune di Genova. In questa nuova gara abbiamo anche scritto nel Capitolato un particolare rilievo ai progetti che possono essere realizzati insieme ai nostri colleghi degli ambiti territoriali sociali e stiamo anche pensando, dopo aver parlato e mi riferisco in particolare al Municipio del Centro Est, ma potrebbe essere una iniziativa diciamo da provare e diffondere, un po' ad abbinare il centro di cottura ad un territorio, così da poter favorire diciamo collaborazioni organiche su tutto quello che viene prodotto.

Questa gara prevede, prima non era previsto, che le porzioni monouso, quindi proprio i pasti non consumati, ma ripeto solo quelli nella porzione monouso, di cui siamo sicuri, che non ci sia nessun tipo di contaminazione, possano essere devoluti anche questi e quindi utilizzati diciamo per le persone della nostra città che possono essere in questo modo aiutate fattivamente.

Volevo dire alla consigliera della Media Val Bisagno, questo tema dello stoccaggio dell'Azienda Ladisa che ha una piattaforma propria

.L'Azienda Ladisa si distingue perché ha una sua piattaforma a Bari, però era stato posto anche da noi e Ladisa ha inaugurato qualche mese fa una piattaforma a Torino per accorciare proprio le distanze, anche perché credo che si sia aggiudicato il servizio di ristorazione scolastica del Comune di Torino, quindi mi scuso, ma mi sono un po' sorpresa, perché noi pensavamo che ormai lo stoccaggio avvenisse a Torino, molto più tollerabile, perché ha ragione dal punto di vista dell'impatto ambientale, della sicurezza sul prodotto capisco la perplessità, però, ecco loro hanno inaugurato, direi quasi un anno fa, a giugno dello scorso anno, una nuova piattaforma presso il Comune di Torino.

La ringrazio per la segnalazione rispetto agli addetti mensa, la ringrazio molto, perché ha ragione, dico che quando abbiamo fatto il rinnovo della certificazione di qualità, a gennaio abbiamo avuto il rinnovo della certificazione di qualità, il nostro certificatore chiede di fare delle visite nelle cucine delle aziende che sono convenzionate con noi, perché ovviamente non erogando solo in gestione diretta, ma anche in regime di convenzione, è giusto che questo avvenga e c'è stata proprio la visita presso l'Azienda Ladisa.

Sì è stato rilevato qualcosa diciamo non grave, però ho capito, ha ragione, porremo particolare attenzione, perché ora la collega Paola Donati, lei è la responsabile dell'ufficio che si occupa di ristorazione, nonché la memoria storica, perché ha sempre lavorato in questo settore, mi dice che appunto a lei non risulta una segnalazione in questo senso, perché ovviamente noi abbiamo una modalità piuttosto strutturata nel nostro lavoro, che è quello di tutte le segnalazioni, i rapporti di non conformità, quindi se si verifica una situazione di anomalia dal territorio, abbiamo un programma informatico dove ci si scrive immediatamente e noi apriamo una non conformità, chiedendo poi giustificazioni alle aziende e in base alle giustificazioni che vengono prodotte, si valuta se irrogare una sanzione pecuniaria, oppure no!

Magari questo è un aspetto che facilita, perché quello che cerchiamo sempre di spiegare alle aziende, che le segnalazioni, i rapporti di conformità, le sanzioni sono tutte in un processo diciamo di miglioramento e di qualità, di un miglioramento continuo e siamo ovviamente molto attenti agli aspetti sanzionatori, perché voi capite questo è un servizio importante, ad altissimo impatto, poi al Comune costa molto, perché il Comune mette proprie risorse, comunque abbiamo anche una fama nazionale che vorremmo mantenere alta e quindi cerchiamo sempre di far capire alle aziende, che tutto questo è all'interno di un processo di qualità, che è interesse di tutti che sia ben monitorato, perché se è ben monitorato, il servizio è fatto nella maniera migliore e questo abbatte i problemi per tutte le persone che ne sono coinvolte ed è rispettoso nei confronti delle famiglie, dei bambini



## COMUNE DI GENOVA

che mangiano presso le mense scolastiche.

Il ripristino delle cucine che chiedeva una consigliera, sull'analisi di quanto costerebbe, possiamo provare e vorrei ribadire che non c'è stata una scelta di smantellare ad un certo punto le cucine, ma è che man mano che non sono state idonee, ora quelle che abbiamo cerchiamo di mantenerle e manutenerle e abbiamo studiato anche delle forme di alleggerimento per il Comune, cioè noi mettiamo nella nostra gara di appalto in carico alle aziende, una quota della manutenzione, perché questo è sembrato un modo vantaggioso appunto per mantenere e manutenerle le cucine assegnando dei costi a carico delle aziende, che comunque hanno un servizio diciamo molto importante, quindi una percentuale sul valore del lotto viene dedicato a questi lavori di manutenzione e questo ci permette di mantenere le cucine che abbiamo.

Avete visto, adesso abbiamo il 46% dei pasti prodotto presso le cucine delle scuole e il 54% veicolati, ci permette di mantenere questo equilibrio. Nel passato triennio, ecco la durata della gara che si sta concludendo, questa quota era pari al 10% del valore del lotto, quindi una quota abbastanza rilevante e ci ha permesso di mettere a posto tanti le nostre cucine, però è un modo giusto di relazionarsi con un'azienda, che appunto ha un appalto così rilevante, poi parliamo di appalti milionari, quindi è una cosa che le aziende hanno sempre accolto.

Quest'anno abbiamo un po' ridotto questa percentuale, perché effettivamente il fabbisogno si è ridotto e poi diciamo un po' anche la crisi richiede di contemperare un po' gli oneri a carico dell'azienda e a carico del Comune, perché poi nota le nostre basi di asta e le loro offerte, però abbiamo sempre una quota a disposizione, quindi abbiamo messo a posto, siamo piuttosto soddisfatti, ecco ci siamo tenuti ancora aperto una linea di credito, un gruzzoletto che le aziende potranno impiegare.

Così come avete visto che nella gara noi chiediamo all'azienda la fornitura di tende, nelle varianti che noi chiediamo, ci sono le tende, che permettono di arredare diciamo così i refettori con le tende ignifughe, perché noi non possiamo mettere tendaggi qualunque, le tende ignifughe sono molto costose, quindi mettiamo anche questo a carico dell'azienda, anche perché le tende servono comunque soprattutto quando fa caldo, arriva il sole, insomma bisogna che i bambini siano riparati e mettiamo tutta anche nelle varianti, c'è la offerta dell'acqua minerale, che come dire è una scorta che abbiamo diciamo così in città, perché questa acqua minerale, ad esempio, quando c'è stata l'alluvione è stata utilizzata in maniera ampia, proprio perché la quantità era tale che poteva permettere, oltre che disfare tutto quello che la scuola richiedeva, di averne ancora per emergenze.

Dico questo per spiegare che appunto il Capitolato cerca anche di guardare al servizio in maniera un po' complessiva e articolata.

Diciamo la gradevolezza del cibo, la differenza tra il cibo veicolato e il cibo preparato nelle cucine, noi abbiamo gradevolezza o non gradevolezza in maniera omogenea, dipende più dal piatto che viene servito che dalla modalità di preparazione, nella nostra ricerca di gradimento la pizza, le lasagne al ragù sono al primo posto e la minestra di orzo e di farro è all'ultimo e qui il pesce è poco gradito, però anche qui vorrei dire una parola, cioè il pesce è poco gradito dai bambini, quindi a volte alcune famiglie chiedono di non darlo, perché poi i bambini non mangiano.

Qui abbiamo sempre il bivio tra l'educazione alimentare e i bambini che mangiano a scuola, a noi sembra che il menù debba essere variegato e che anzi dobbiamo riuscire a trovare il modo perché il pesce sia gradibile per i bambini, più che togliere il pesce dal menù. L'esempio che faccio adesso con i legumi, che i bambini non mangiano tanto, per il



## COMUNE DI GENOVA

nuovo menù stiamo studiando delle polpette di legumi, che effettivamente io stesso ho assaggiato sono molto gradibili e permetterebbero di far mangiare i legumi ai bambini, diciamo la nostra sfida è quella di mantenere la varietà del menù rendendolo appetibile quanto più possibile, però non c'è differenza rispetto alla gradevolezza.

L'educazione alimentare. Vengono fatte all'interno dei singoli Municipi delle esperienze, delle attività di educazione alimentare, vengono fatte anche sui cibi degli altri paesi, quindi anche utilizzando il cibo come veicolo di educazione alla interculturalità, diciamo abbiamo diversi progetti presenti e non sempre sono frequentati, cioè ne facciamo a scuola con i bambini, ma ne facciamo anche con le famiglie in orario extrascolastico e su quelli abbiamo un po' più di difficoltà sulla partecipazione delle famiglie.

Ecco, quello è un aspetto su cui invece vorremmo maggiormente riuscire a coinvolgere le famiglie, anche in questo tipo di attività e che poi è di comunicazione, socializzazione, conoscenza, educazione attraverso il cibo.

Il tema di quanto costa un pasto, è complesso, perché noi abbiamo tre tipologie di pasti, lo avete visto, che hanno tre costi diversi e come abbiamo detto prima, il costo del pasto per noi si compone del calcolo di una tariffa complessiva.

Vorrei dire che questo servizio non è completamente finanziato dalle tariffe delle famiglie, questo penso che bisogna dirlo, perché è vero, come qualcuno ha evidenziato leggendo dai dati, che il 39% delle famiglie paga il massimo dell'importo, perché ha un ISEE superiore ai 30 mila Euro, che abbiamo scritto corrisponde ad un reddito di circa 60 mila Euro, quindi un reddito elevato.

Noi abbiamo anche una quota di persone, diciamo significativa che non lo presenta l'ISEE, qualcuno perché penso sappia di essere sopra e qualcuno forse perché anche la introduzione di un sistema di controlli più serrati, ha portato ad una riduzione delle persone che presentano l'ISEE, ha fatto un po' da deterrente, probabilmente per coloro che evadono in qualche modo, insomma credo che sia un'attività diffusa in questo paese e il Comune su questo servizio diciamo integra con circa 7 milioni di Euro, cioè questo è un servizio che ha un costo complessivo di circa 21 milioni di Euro, 14 milioni provengono dalle tariffe che le famiglie corrispondono e 7 milioni sono a carico del Comune.

Ecco, questo penso che sia un dato che vada tenuto in considerazione e il costo di un pasto veicolato, che poi è diverso da azienda ad azienda, perché le offerte sono diverse, i ribassi sono diversi, può aggirarsi intorno ai 4.80 Euro, diciamo possiamo essere su questo ordine di grandezza, dopo c'è diciamo la parte del costo indiretto, che è tutto quello che sosteniamo, d'altronde io vorrei evidenziare che, il sistema di controlli che abbiamo a Genova, che si distingue nel panorama nazionale perché sono tantissimi come avete visto, 1600 controlli diretti, 600 controlli attraverso ARPAL su tutto, facciamo tamponamenti sugli utensili, sui banconi, sui carrelli, sull'acqua, è veramente un'attenzione a 360 gradi che hanno però un costo. Le cucine all'interno delle scuole, quindi con il personale che è lì che cucina che tutti preferiamo hanno un costo, perché ovviamente il pasto veicolato ha una ottimizzazione più industriale, diciamo così, che la cucina della scuola non ha.

Dico questo per spiegare i costi indiretti che determinano la tariffa da che cosa derivano, c'è tanta attività indiretta per rendere questo servizio e ribadisco appunto che il Comune mette la sua bella quota, di circa 7 milioni di Euro per sostenerlo”.

### **CHESSA - PRESIDENTE**

“Grazie per le approfondite risposte, forse qualche risposta ancora manca, perché vedo che



## COMUNE DI GENOVA

ci sono diversi consiglieri che si sono proposti, il primo è il consigliere Putti”.

### **PUTTI (MOVIMENTO 5 STELLE)**

“Non entro su altre cose nel merito, ma c’entro invece con l’Assessore rispetto al punteggio e a quanto viene dato per il servizio e per il ribasso in sede di asta.

Ci sono delle formule per calcolare il punteggio collegato al ribasso tipo il sistema electre eccetera, che in realtà mentre sul progetto avere uno scarto di quattro, cinque punti è realmente difficile, perché comunque ogni organizzazione poi che si presenta su questi bandi ha delle competenze e quindi si avvicina più o meno ai tre punti, arriva al 2,5 rispetto al 2,7 eccetera e sul prezzo ci sono formule che vengono utilizzate nei bandi e lo ha fatto anche il Comune di Genova ampiamente, che ad esempio tra il primo classificato e il secondo classificato danno quindici, venti punti di scarto.

A quel punto lì, è ovvio che anche se in percentuale è quaranta rispetto a sessanta, è diversa ed è minore, se poi però io sul prezzo ti do venti punti di scarto tra il primo e il secondo, è chiaro che tutti si gioca sul prezzo in base di asta e non sulla qualità del progetto.

Questo io volevo dire e volevo sapere appunto questo, cioè se in questo caso sono state adoperate formule, perché nell’allegato che ci è stato inviato non erano indicate, che, come dire per ribassi di asta più o meno simili danno punteggi comunque che riescono ad essere poi messi a confronto con quei dati con la qualità del servizio o seppure è evidente una base di asta che di fatto tutto viene deciso dal ribasso economico, perché in questo caso qua secondo me su certe tipologie di appalti non è assolutamente interessante, ma anche su altri, io credo anche nel campo edile dovremmo stare molto attenti a questa tipologia di utilizzo e invece credo che vengano utilizzate di nuovo queste formule, perché comunque portano lontano dalla qualità del servizio, che deve essere un qualcosa di basilare da tenere in determinati settori, perché altrimenti se tutto si gioca sul ribasso di asta economico, oggettivamente è impossibile per alcuni soggetti stare dentro. Non è un caso che sostanzialmente la risposta a tutti questi bandi l’abbia vinta praticamente lo stesso gruppo, perché almeno tre dei soggetti appartengono allo stesso gruppo, quindi solo su uno o due territori i gruppi erano diversi.

È un gruppo da 6 mila persone su non so quante Regioni italiane, quindi avrà una organizzazione tale che consente di stare dentro micro cose, una realtà non dico neanche locale, ma un po’ più che locale, non può assolutamente con questo competere e mi piacerebbe però farmi un giro e parlare poi con gli operatori e vedere come stanno, come partecipano alla vita cooperativa in un caso o nell’altro, sarebbe interessante”.

### **PADOVANI - PRESIDENTE**

“Grazie consigliere Putti.

La parola alla consigliera Nicolella”.

### **NICOLELLA (LISTA MARCO DORIA)**

“Grazie Presidente, due cose rapidamente.

Una, se il criterio di vicinanza, non tanto per la sede amministrativa delle aziende, quanto per la provenienza dei prodotti e alla luce anche di quanto diceva la consigliera del Municipale della loro elaborazione, è tenuto in conto e in quale maniera.



## COMUNE DI GENOVA

La seconda, non ho capito se questo bando di gara è già andato a termine, mi sembra che il servizio siano già stati assegnati e una nota che io così sommessamente mi permetto, perché poi si fanno tanti discorsi e il Consiglio comunale in effetti ha delle suggestioni, specialmente in argomenti come questi.

Magari, un passaggio preventivo potrebbe aver raccolto i suggerimenti, che altrimenti terrete buoni per la prossima volta, ma il riscontro è meno prossimo, grazie”.

### **CHESSA - PRESIDENTE**

“Grazie consigliera.  
Adesso la parola al consigliere Padovani”.

### **PADOVANI (LISTA MARCO DORIA)**

“Grazie Presidente.

Diciamo buona parte del mio intervento è stato anticipato sia dall'intervento del consigliere Putti, sia dalle risposte che ci ha dato la dottoressa Santolamazza, però per ribadire alcune cose che sono già state dette.

Intanto, credo che ci sia un problema di qualità percepita e probabilmente la qualità percepita è anche in relazione diciamo al pasto veicolato o non, in ogni caso diciamo la qualità esiste, diciamo diamo a Cesare quel che è di Cesare, perché noi siamo spesso molto duri nei confronti dell'Amministrazione Pubblica, però dobbiamo riconoscere quando le cose rappresentano un modello, che potrebbe essere un modello addirittura esportabile, nel senso abbiamo la certificazione della qualità, abbiamo un sistema di verifica e di controlli molto stringente e quello che è più importante è che diamo un ruolo significativo al cliente, come? Attraverso la possibilità del cliente di controllare la regolazione del servizio, attraverso la possibilità di fare indagini sulla soddisfazione del cliente, che fa parte del sistema di qualità e attraverso la gestione della non conformità e dei reclami.

Ecco, questo qui tendenzialmente è un modello, è un modello che dovrebbe essere esportabile, cioè questo è un settore delicato, le famiglie sono molto attente alla qualità del pasto che viene erogato, quindi diciamo questa attenzione è legata anche al tipo di prodotto, però mi piacerebbe che l'ente pubblico si dotasse di strumenti analoghi anche in altro tipo di servizi e di produzione.

Fatta la premessa per cui diamo a Cesare quel che è di Cesare, invece volevo tornare un attimo sulla questione dei Capitolati. Va bene nel settore ristorazione, il fatto che il punteggio attribuito al prezzo sia quaranta, mi sembra coerente rispetto di nuovo alla filiera produttiva, nel senso che, diciamo nei servizi sociali dove c'è una prevalenza di costi legati al personale, il punteggio è trenta, quindi qua ci sono ovviamente tutte le questioni dell'economia di scala che abbiamo visto quanto contano, perché effettivamente, probabilmente per stare dentro questi costi deve avere dimensioni tali che permettono di perseguire un equilibrio economico e stare dentro ai costi.

Ora, però c'è una questione che io pongo qui, ma non tanto perché so che sia un problema di questo Capitolato, ma perché rischia di essere un problema di sistema, allora detto che quaranta sia coerente facciamoci una riflessione, ma il problema è come diceva il consigliere Putti legato all'incrocio fra la percentuale di punteggio dato al costo e l'algoritmo che calcola quanto incide il premio sul ribasso, perché il codice appalti definisce più algoritmi possibili, quindi c'è una scelta possibile che l'Amministrazione può



## COMUNE DI GENOVA

fare e diciamo noi abbiamo fatto un'analisi non di questa gara, per cui non so, non posso esprimermi nel merito, ma di una gara precedente, che era la gara sull'assistenza domiciliare, quindi stiamo parlando di settore sociale, in cui l'aver scelto un tipo di algoritmo può fare la differenza nell'assegnazione, perché a quel punto il peso del ribasso comincia a contare in maniera tale, per cui la competizione si sposta dalla qualità del progetto e quindi dalla componente tecnica alla componente ribassista e costo.

Noi abbiamo fatto alcune proiezioni, c'erano tre formule applicabili, quindi tutti coerenti con il codice appalti, a parità di ribassi c'era una differenza di punteggio uno, diciassette, ventinove su trenta, il che significa che cambia completamente il soggetto a cui viene assegnato.

Lo dico perché ci vuole un pensiero coerente da parte della Pubblica Amministrazione su come si costruiscono gli appalti, perché abbiamo visto che nella logica, nel modo in cui si costruiscono gli appalti, si definisce l'interlocutore, le caratteristiche dell'interlocutore e come questo interlocutore si muove rispetto alla qualità del servizio.

Suggerisco e lo dico al Presidente della Commissione, ma anche diciamo alla Commissione Welfare, perché in realtà la qualità è nel dettaglio del Capitolato in questo caso, perché se si premia troppo il ribasso, il rischio è che tutto il sistema abbia un'attenzione, al di là delle intenzioni, verso la componente economica con tutte le conseguenze che sappiamo, perché più pesa la componente economica, in questo caso poi anche nella selezione delle imprese, perché per stare dentro questi costi, probabilmente hanno ragione i consiglieri che sono intervenuti prima, nel senso che possono vincere soltanto soggetti che hanno caratteristiche organizzative di un certo tipo, in altri casi, come nel sociale, si rischia di premiare il ribasso e non la qualità, quindi bisogna che ci torniamo sopra.

Grazie”.

### **CHESSA - PRESIDENTE**

“Grazie consigliere Padovani.

La parola alla consigliera Lauro”.

### **LAURO (P.D.L.)**

“Grazie, due cose veloci e pratiche.

Il cibo avanzato, sì sapevo che le cose confezionate giustamente vanno alle organizzazioni che danno cibo gratis, però io rilancio una cosa, Assessore, la realtà dei canili è diciamo una realtà importante, perché non organizzare qualcosa che verrebbe anche magari di ausilio anche al bilancio del canile comunale stesso dell'avanzo del cibo, perché io mi sono informata prima di dire questo, se i cani possono avere dei benefici oppure non possono mangiare, ma anzi sarebbero ben contenti di mangiare i polpettoni, piuttosto che le cose non confezionate, già il pane non è confezionato, Assessore e potrebbe essere appunto per i canili comunali un veicolo di risparmio e di cosa positiva importante.

È logico che tutto è lavoro, perché anche questo vuol dire mettere un furgone, non so bisogna vedere costo – beneficio qui, poi un'altra cosa pratica sulle mense.

Sono stata nove anni nei comitati mensa, andavo come madre di famiglia e andavo alle riunioni eccetera, ma non c'era una preparazione, cioè io non sapevo che un operatore della mensa non deve avere lo smalto o tante altre cose, lo so perché me lo ha spiegato Cristina perché è direttamente stata interessata in mense private e per altre, ossia non c'è una



## COMUNE DI GENOVA

formazione dei genitori.

Mi dice di sì, forse adesso sono cambiate le cose, sono cambiate le cose, allora sarei interessata a sapere che tipo di formazione hanno, perché mi stupisco che i genitori che sono assolutamente attenti, perché altri genitori me le hanno segnalate queste cose, che in mensa vanno comunque con gli anelli, con gli orecchini, con lo smalto, quindi, allora bisogna sensibilizzare qualcun altro perché è una cosa importante questa, molto importante per chi dà il cibo ai bambini”.

### **CHESSA - PRESIDENTE**

“Prego Assessore”.

### **ASSESSORE BOERO**

“Grazie.

Questo dell’educazione dei genitori che fanno parte della Commissione Mense, credo che qualcosa perlomeno di informazione sia fatto, a mio parere deve esserci forse di più, adesso poi semmai risponde la Dottoressa.

Per il cibo avanzato dai canili, che era una cosa, una idea che mi era venuta, mi hanno riferito che quattro, cinque anni fa ci fu analogo tentativo e che quindi per me si poteva.

A questo punto, visto che c’è questa sollecitazione che condivido totalmente e credo tutti condividiamo, perché anche se il cibo è aperto ai cani, con tutto il rispetto per i cani, anzi sarebbe ottima cosa, io lo prendo come impegno, torno a chiederlo, a vedere se è possibile perlomeno questo uso per non contenitori aperti.

Mi dicevano che quattro, cinque anni fa c’era stato questo, va bene anche ai gatti, perché semmai allora difendiamo anche i gatti, quindi va bene e verificheremo.

Ho ascoltato con attenzione questo, una prossima volta si potrà ragionare insieme, ma sia il consigliere Putti che il consigliere Padovani, devo dire che mi tolgono totalmente impreparato, faccio una battuta, manco so cosa sia un algoritmo, nel senso che io davvero per tutte le ragioni storiche mi sono dati i parametri di qualità, di vicinanza, di tutto quello che abbiamo detto, la stazione unica appaltante del Comune si è mossa, quindi ha ragione il Consigliere, dice è una questione di sistema, non è una questione nostra.

Francamente tutti questi, per cui loro che sono nel campo sono sicuramente competenti ed io sono un totale profano, adesso faccio intervenire un attimo la Dottoressa Santolamazza, prima che se ne vada il consigliere Putti, così vede di dare una risposta tecnica su quel nome strano, non so Giacomo Leopardi piuttosto che e per il resto vi dico francamente disponibile, ma io di questi algoritmi proprio confesso la mia totale ignoranza”.

### **CHESSA - PRESIDENTE**

“Prego dottoressa”.

### **SANTOLAMAZZA – POLITICHE GIOVANILI**

“Prima che vada via il consigliere, noi non usiamo electre, per quei motivi che sono stati detti, perché lo scarto è troppo elevato, usiamo un sistema che si chiama soglia, che è uno di quelli dell’allegato al codice dei contratti.



## COMUNE DI GENOVA

In questo caso specifico, chi ha vinto la gara, era sempre l'azienda con un maggior punteggio nell'offerta tecnica, poi avremmo avuto anche un po' fortuna per carità, però effettivamente il peso dell'offerta economica, diciamo non ha spostato per il primo classificato, sicuramente, la graduatoria finale, quindi chi aveva la migliore offerta tecnica, si è anche aggiudicato l'appalto, poi magari se volete nel nostro Capitolato c'è questo sistema soglia, perché appunto elettore lo sappiamo che non rende, non mette in equilibrio le offerte, volevo dirglielo prima che andasse”.

### **CHESSA - PRESIDENTE**

“Una precisazione da parte del consigliere Bruno”.

### **BRUNO (FED. D. SINISTRA)**

“Solamente per dire ai colleghi che, applicando diverse formule che adesso non dico, ho un documento che se volete ve lo do su un esempio di ribassi, in un punto con una certa modalità c'è un punteggio trenta e un altro ventinove, a quella che ha fatto un po' di più, in un'altra trenta e l'altra sette, voi capite che la scelta della formula e dell'algoritmo non è neutra, a seconda che si faccia la formula, non sono mica false, sono tutte formule legate a soglia, non soglia, a percentuale di ribasso, al prezzo più basso divisa il prezzo offerto per trenta oppure no, ecco cose di questo genere.

A seconda della scelta della formula, relativamente sempre al ribasso, lo scarto tra l'offerta migliore economica e anche quelle vicine, diventa normale o diventa molto ampliata, quindi questa discussione qua è molto tecnica, eventualmente se ci fa avere magari una simulazione, tanto per nostro interesse”.

### **CHESSA - PRESIDENTE**

“Mi richiede la parola il Vicepresidente Padovani”.

### **PADOVANI (LISTA MARCO DORIA)**

“Una precisazione. Quello che ci avete detto oggi, è che c'è una possibilità di scelta, quindi si può scegliere fra opzioni, voi avete scelto un sistema che non sposta significativamente la valutazione.

Ecco, questa è una scelta che però non è tecnica, deve essere politica, cioè non è la centrale unica appaltante che ci deve dire qual è l'orientamento nella valutazione ed il secondo esempio è quello delle clausole sociali, voi avete applicato un sistema che estende la clausola sociale a tutte le imprese subentranti.

Ecco, sulla gara dei musei succede il contrario e succede il contrario anche rispetto alla valutazione, il che significa che non c'è coerenza di valutazione e visto che, purtroppo gli Assessori fanno un altro mestiere, non è detto che sappiano gli algoritmi, però non è possibile che la politica si faccia indicare le soluzioni, anche chi vince le gare o come si vincono le gare, in funzione di indicazioni che dovrebbero venire da gente che deve suggerire più opzioni.

Questo è l'esempio provato che sono possibili opzioni che ci permettono di conseguire il risultato auspicabile”.



COMUNE DI GENOVA

## **CHESSA - PRESIDENTE**

“Quindi una scelta politica su quella tecnica, che condiziona naturalmente il risultato tecnico.

Prego dottoressa”.

## **DONATI – RISTORAZIONE SCOLASTICA**

“Rispetto al discorso degli scarti alimentari da donare ai canili e ai gattili, noi avevamo fatto a suo tempo una ricerca, adesso non ricordo precisamente, ma quattro, cinque anni fa sia i canili che i gattili non volevano alimento umido, ma soltanto secco, non era un problema di gradimento da parte degli animali, che sappiamo sicuramente preferiscono un polpettone rispetto alle crocchette anche per esperienza proprio personale, però proprio per un discorso di anche tenuta dei canili in condizioni igienico sanitarie particolari, non lo volevano proprio.

Adesso recentemente ho ricevuto personalmente la richiesta invece di un gattile, che queste cose era cambiate, probabilmente cambiate in funzione del fatto che ci sono pochi denari da spendere per l'alimento secco e in quel caso specifico abbiamo convenuto nel far ritirare.

Il problema più grosso, comunque, perché ad esempio il pane anche tanto tempo fa lo potevamo dare, anche rotto, non era un problema se era toccato per gli animali, è che poi sia i canili che i gattili non avevano l'opportunità di andare nelle sedi e andarlo a ritirare, quello che poi avviene veramente anche con gli alimenti che noi possiamo cedere, come la frutta, il pane.

Tante volte noi lo mettiamo a disposizione, ma il volontariato locale non ha la possibilità di andarlo a ritirare, quindi è un problema un po' più ampio rispetto a quello che il volere o il non volere darlo, ecco bisogna valutarlo un po'. Sul canile, magari se si può fare, certo è che è necessario anche una sorta di disponibilità da parte di volontari o meno che possano venirla a ritirare e via di seguito.

Rispetto alla situazione della formazione, forse è cambiato dal tempo che lei faceva parte della Commissione Mensa, ma adesso nelle riunioni di inizio anno che normalmente si svolgono intorno a ottobre, tutte le Commissioni Mensa vengono formate proprio su quelli che sono innanzitutto le loro competenze, cosa devono fare e anche l'atteggiamento stesso che devono avere quando vanno a scuola e poi proprio su quello, proprio le parti del Capitolato, che come correttamente ha segnalato la consigliera, debbono essere rispettate da parte degli operatori.

Spero e mi auguro da responsabile che questo sia stato un caso, perché effettivamente, adesso sul Capitolato si dice no smalto, no anelli, sugli orecchini devo dire la verità che mentre voi parlavate sono andata un pochino a vedere, non l'ho trovato subito, ma lo cercherò se c'è.

Noi ad esempio i piercing, che molte ragazze hanno, lo facciamo tappare con il cerottino, sull'orecchino all'orecchio a dire la verità sono impreparata come sull'algoritmo, però lo smalto, siccome il guanto monouso per la distribuzione non è obbligatorio, qualora tu vuoi mantenere lo smalto nelle mani, metti il guanto, se no lo smalto non è, comunque io la sua segnalazione la prendo proprio come questo non si deve verificare, sicuro”.



COMUNE DI GENOVA

## CHessa - PRESIDENTE

“Grazie dottoressa Donati.

Come Presidente di Commissione raccolgo la richiesta di alcuni consiglieri e in accordo con l'Assessore Boero mi ripropongo di riconvocare una Commissione su questo tema di verifica dell'andamento della situazione delle mense tra qualche mese, tipo a fine anno verso novembre.

Credo che in quella data si verificheranno, quindi come sta procedendo la questione e anche magari dare risposta ad un cambiamento culturale che ha proposto la dottoressa Nicolella, che non è stato forse accolto dal fatto che sia passato dall'esigenza del bio, più all'esigenza del fresh e local, che mi sembra un cambiamento culturale molto interessante, molto importante.

Dichiaro chiusa quindi la Commissione attuale e buona giornata e buon weekend a tutti”.

Il Presidente, constatata l'esistenza del numero legale, dichiara valida la seduta.

## ESITO

SITUAZIONE MENSE SCOLASTICHE SCUOLE GENOVESI	CONCLUSIONE TRATTAZIONE
---	-------------------------

Alle ore 11,33 il Presidente dichiara chiusa la seduta.

Il Segretario  
(Milena Rolando)

Il Presidente  
(Leonardo Chessa)