



COMUNE DI GENOVA

**COMMISSIONE IV – PROMOZIONE DELLA CITTA’
COMMISSIONE VII – WELFARE**

VERBALE SEDUTA DEL 15 SETTEMBRE 2014

La riunione ha luogo presso la sala consiliare di Palazzo Tursi - Albini.

Assume la presidenza il Consigliere Chessa Leonardo.

Svolge le funzioni di Segretario la Signora Lunati Liliana.

Ha redatto il verbale la società “Pegaso”.

Alle ore 14:34 sono presenti i Commissari:

4	Anzalone Stefano
5	Balleari Stefano
11	Boccaccio Andrea
12	Bruno Antonio Carmelo
15	Canepa Nadia
16	Caratozzolo Salvatore
14	Chessa Leonardo
13	De Benedictis Francesco
3	Gioia Alfonso
17	Grillo Guido
18	Muscara' Mauro
19	Musso Vittoria Emilia
20	Padovani Lucio Valerio
1	Pandolfo Alberto
8	Pastorino Gian Piero
9	Pederzoli Marianna
7	Repetto Paolo Pietro
6	Russo Monica
2	Salemi Pietro
10	Villa Claudio

Intervenuti dopo l'appello:

1	Burlando Emanuela
2	Lauro Lilli
3	Malatesta Gianpaolo
4	Mazzei Salvatore
5	Musso Enrico
6	Nicolella Clizia
7	Pignone Enrico
8	Vassallo Giovanni

Consiglieri non componenti:

1	Putti Paolo
---	-------------

Assessori:

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

Sono presenti:

Dott.ssa Santolamazza (Dirig. Resp. Scuola - Sport - Politiche Giovanili); Sig.ra Donati (Direz. Scuola - Sport - Politiche Giovanili); Dott.ssa Pedrazzi (S.O.I.); Dott. Tallero (S.O.I.); Sig. Scovero (Esperto Gruppo Lega Nord)

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

CHESSA - PRESIDENTE

“Buongiorno a tutti. Oggi sono riunite le due Commissioni Quarta e Settima sul tema dell'aggiornamento della situazione delle mense scolastiche. La mia co-presidente, Cristina Lodi, oggi non può essere presente per impegni di lavoro, per cui do inizio adesso alla Commissione con l'appello. Passerei subito la parola all'Assessore, che immagino presenta delle *slide*”.

ASSESSORE BOERO

“Buongiorno a tutti. Credo che queste *slide* che oggi presento dovrebbero essere già arrivate ai Consiglieri perché verso le 12:30 le avevo fatte inoltrare dalla mia segreteria alla segreteria del Consiglio, quindi in teoria, evitando così le fotocopie, dovrebbero essere a disposizione. Se poi servono, poi procediamo anche con le fotocopie.

Do alcuni dati generali di quello che è successo nell'anno scolastico 2013/2014, quello appena trascorso. I pasti erogati sono stati 4.365.055, nidi di infanzia, scuole dell'infanzia comunali, statali e cittadine, nonché alunni e alunne delle scuole statali primarie e secondarie. Il servizio, come avevamo già visto e come ormai da anni è certificato secondo le norme, dall'anno 2001 ogni anno si rinnova e anche questa per il 2014 è stata certificata. Le tipologie dei pasti sono: il 56 per cento di pasti pronti veicolati, prodotti in centri di cottura e trasportati su circa centosessanta sedi scolastiche, il 41 per cento di pasti pronti da consumare in loco prodotti nelle ottantacinque cucine di proprietà comunale da parte di cuochi aziendali e poi il 3 per cento di pasti crudi prodotti nelle nove cucine di proprietà comunale da parte di cuochi comunali. Sicuramente i Consiglieri ricorderanno che c'era stata per l'anno scorso una esternalizzazione delle cucine, che non significa pasti esternalizzati o portati altrove ma pasti cucinati all'interno di cucine comunali però affidati a cooperative. Questo per endemica carenza di cuochi e di personale, però queste differenze per fortuna non si sono percepite tra chi è cuoco del Comune e chi è cuoco di aziende. Il menù ha durata biennale, articolato su sei settimane, in alternativa per le esigenze dietetiche diverse. Pensate che vengono elaborati venti schemi dietetici codificati che rispondono alle molteplici richieste dell'utenza. La dieta viene elaborata in base alle richieste, si tratta spesso di diete per patologie, intolleranze, celiaci, intolleranze al lattosio e normalmente questo occupa un impegno di milleottocento diete codificate e personalizzate e millecinquecento menù sono per motivi etico religiosi o per rifiuto di alcuni alimenti. Indubbiamente è un numero abbastanza consistente sia quello delle diete

codificate e personalizzate sia quello (millecinquecento) per motivi etici e religiosi. Nell'anno 2011 è stato formalizzato questo comitato tecnico-scientifico che è composto da professionisti in ambito sanitario e scolastico (pediatri, il presidente Ferrando dell'ordine dei medici, e mi pare che lo sia tuttora) con questo obiettivo di porre attenzione ai fattori di rischio sanitario, alle motivazioni etico religiose per l'erogazione delle diete speciali. Questo comitato tecnico-scientifico è stato anche interpellato a proposito della richiesta da parte mi pare di una o due famiglie per la dieta vegana perché su questo il comitato tecnico-scientifico (pediatri, medici, ecc.) aveva da discutere sul tipo di alimentazione da presentare ai bambini e mi pare che siano arrivati a una soluzione per cui dai quattro anni in su viene accettata su prescrizione medica, dai tre anni in giù, quindi nido e primo anno di scuola dell'infanzia non viene accettata proprio per le indicazioni legate alla salute e all'alimentazione del bambino. Questo per dire che è un comitato che lavora anche dal punto di vista tecnico su cose che francamente difficilmente poi invece una struttura che non sia tecnico medico-scientifica possa intervenire con esattezza.

Per quanto riguarda i controlli, c'è garanzia della sicurezza, collaborazione con ARPAL e seicento analisi di laboratorio su acqua e alimenti semilavorati, superfici. Per i tecnici del servizio, sono milleseicento le visite di controllo, quattrocento i controlli di valutazione della qualità del pasto, non solo sulla qualità ma anche sull'appetibilità, sull'apprezzamento da parte dell'utenza e sul grado anche di consumo dei singoli piatti misurando le rimanenze accogliendo suggerimenti. Sono state promosse iniziative per il miglioramento continuo, e visto che le mense hanno una storia, e credo una storia positiva, nell'ambito del Comune di Genova dal 1997, c'è stata questa redazione della carta dei servizi di ristorazione scolastica proprio per rafforzare il rapporto con gli utenti. I genitori possono far parte delle commissioni mense scolastiche con compiti di controllo e verifica del servizio offerto alle scuole, partecipano con compiti consultivi alle riunioni dell'unità di nutrizione, le Commissioni mensa che devono rispettare dettami di regolamento visionabile sul sito internet del Comune, nell'anno scolastico 2013 hanno raggiunto il numero di centonovantuno con seicentotrentanove rappresentanti e hanno effettuato cinquecentocinquantuno controlli presso le sedi scolastiche, un numero a mio parere significativo che può anche aumentare ma che comunque conferma l'attenzione dei genitori per quello che mangiano i loro figli. È attivo un numero verde per la qualità del pasto e ogni anno viene effettuata l'analisi dei dati raccolti sulla base della segnalazione degli utenti, e questi vengono appunto messi insieme in queste indagini condotte dal nostro servizio ma dalle stesse aziende aggiudicatrici del servizio. Non dimentichiamo che è interesse spesso anche delle aziende mantenere un servizio che sia rispondente per quello che si sono impegnati a dare.

Per quanto riguarda i progetti, alcuni dei progetti che negli anni sono stati portati avanti sono "Vitamine in maschera", convegni e laboratori, "corse alla piramide", il famoso "Fruttometro", già avviato nel 2003, che prevede la distribuzione della frutta a metà mattinata anziché a fine pasto, la frutta snack, cioè la distribuzione della frutta pomeridiana, e poi l'educazione alimentare, promozione di attività rivolte agli alunni, genitori e cuochi, perché spesso nonostante questa partecipazione molto robusta alle commissioni mensa da parte dei genitori spesso è da parte dei genitori che se da un lato richiedono - giustamente io credo - all'amministrazione attenzione e controllo sui pasti

talvolta poi a casa i bambini non sempre si alimentano e mangiano cose particolarmente salutari.

Per quanto riguarda gli alimenti, il servizio di ristorazione per la preparazione gastronomica prevede l'utilizzo di alimenti di elevato standard qualitativo; utilizzo di prodotti biologici nei propri menù utilizzati per ordine di scuole, dal nido dell'infanzia, a cui è data ovviamente particolare rilevanza, data l'età dei bambini, alle scuole secondarie di primo grado. Tra i requisiti obbligatori richiesti alle aziende aggiudicatrici del servizio figura l'utilizzo esclusivo di carne a filiera controllata e certificata. Su questo comunque ci sono dichiarazioni di filiera di carne e mi pare che si possa essere tranquilli. Il nuovo capitolato d'appalto che per quattro lotti andrà in vigore dal primo settembre prossimo promuove i requisiti obbligatori minimi e ulteriore impegno di prodotti a filiera controllata, a lotti integrati biologica, DOP, IGP, ecc. del commercio equo-solidale. Questi erano elementi migliorativi che erano messi nel bando e che sono stati accettati e quindi verranno utilizzati per i seguenti alimenti: frutta fresca biologica, latte fresco intero biologico (per i nidi di infanzia), pasta bio, riso bio, formaggio fresco bio, pomodori pelati bio, basilico DOP per la preparazione del pesto, parmigiano reggiano DOP, verdura bio per la preparazione dei contorni, esclusa l'insalata, e poi vedremo il perché, semmai qualcuno lo chieda, olio DOP della riviera ligure per tutti i condimenti a crudo, uovo pastorizzato bio, patate biologiche come contorno, yogurt biologico nei nidi di infanzia, banana biologica del commercio equo solidale una volta alla settimana. La distribuzione dei prodotti a filiera controllata è riportata all'interno di ogni libretto del menù che viene distribuito alle famiglie. Su questi dati, una proposta migliorativa che si faceva all'interno del bando è stata accettata e quindi ha migliorato in questa direzione quella che era la precedente distribuzione.

Il nuovo capitolato prevede altresì misure atte a ridurre l'impatto ambientale, e questo era un'altra delle dichiarazioni che erano venute fuori in precedenti Commissioni, anche dedicate al tema delle mense: per il trasporto dei pasti veicoli ad alimentazione superiore a Euro 4, per il consumo dei pasti utensileria riutilizzabile (piatti e bicchieri) che verranno sanificati utilizzando detersivi. C'era tutto quel procedimento che diceva di evitare plastica, ecc., e che quindi sono stati sostanzialmente accettati dalle aziende. Un altro punto che era emerso credo nelle Commissioni era proprio quello di fare attenzione ai cosiddetti sprechi, che spesso sono un elemento che va a entrare in conflitto con tutto quello che ci circonda e con le povertà diffuse. In questo caso un progetto di recupero di eventuali eccedenze alimentari prevede la raccolta e consegna presso gli enti e le strutture assistenziali concordate con il Comune a cura dell'impresa, quindi sarà l'impresa stessa a farsi parte attiva delle derrate integre non distribuite a mensa. L'obiettivo è anche quello di creare una rete con i servizi sociali per integrare tale progetto con altri già attivi sulla città. Non dimentichiamo che i sociali fanno la loro parte e se riusciamo questa operazione di integrazione con i sociali probabilmente riusciremo anche a far sì che degli sprechi non siano sprechi ma servano ad altri.

Per quanto riguarda il personale, è un altro punto che era venuto fuori. Prima dell'estate c'era stato qualche contenzioso tra le ditte vincitrici e le ditte che dovevano lasciare, ma in questo caso esiste ben precisa, nel capitolato di gara, all'articolo 21, la clausola sociale che prevede il transito degli operatori da una parte all'altra senza lasciare a terra nessuno. Spesso non sono rapporti facili perché è chiaro che le aziende all'inizio

possono fare un po' di resistenza ma la clausola sociale è molto chiara tant'è vero che quando prima dell'estate c'era stata la protesta dei lavoratori perché sembrava che dovessero essere almeno in parte lasciati a casa dall'azienda vincitrice, l'amministrazione era intervenuta con forza – in questo caso con i sindacati – a difendere quelli che sono stabiliti su questa clausola sociale e quindi la salvaguardia stessa dei posti di lavoro.

Per quel che concerne la nuova gara, siamo in una serie di dati che vi devo comunicare perché sono quelli che portano alla situazione attuale. La gara era stata indetta il 29 agosto 2013, è andata avanti dalla stazione unica appaltante del Comune fino all'aggiudicazione definitiva con determina dirigenziale del 18 marzo 2014. Siccome ovviamente sulla base delle offerte la commissione ha "premiato" delle aziende e altre hanno perso l'appalto, c'è stato il ricorso al TAR di alcune delle aziende non vincitrici, c'è stata la sospensiva del TAR, come sempre in questi casi, il 9 luglio del 2014 il TAR ha emesso sentenza favorevole all'amministrazione e la pubblicazione delle motivazioni di questa sentenza è avvenuta il 29 agosto. Il 30 agosto, quindi subito dopo, naturalmente – fa parte dei giochi delle aziende escluse – una delle aziende che hanno avuto torto dal TAR ha presentato contro la sentenza del TAR ricorso al Consiglio di Stato. La sentenza del Consiglio di Stato, perlomeno la seduta del Consiglio di Stato, è stata preannunciata per il 23 settembre e quindi attendiamo questo parere, anche perché noi vorremmo che le cose, che in parte sono già iniziate a funzionare nelle mense con le nuove aziende, fossero completate e potesse andare tutto a regime.

Di seguito c'è lo schema riepilogativo che rappresenta la situazione delle aggiudicazioni rispetto a tutti i dieci lotti cittadini. Forse il punto più importante è la colonna centrale sulle cinque della durata, quando hanno preso avvio e qual è la scadenza prevista. Tenete presente che due lotti erano stati già assegnati, quindi hanno scadenza nel 2015, e altri invece dovrebbero andare a scadenza nel 2016, visto che sono biennali. Teniamo anche presente che i quattro evidenziati in verde sono ancora in sospenso in subordine all'esito dei procedimenti giudiziari in corso, perché l'avvocatura del Comune, davanti al ricorso contro la sentenza del TAR, che dava ragione all'amministrazione, ha ritenuto di consigliare di proseguire con le vecchie concessioni e di non attivare ancora le nuove per evitare situazioni poi davanti al Consiglio di Stato che potessero in qualche modo pregiudicare l'esito. Per questi quattro lotti stiamo procedendo con le vecchie ditte e attendendo la sentenza, sperando che nella seduta del 23 settembre il Consiglio di Stato possa in qualche modo confermare quella che è già stata la sentenza del TAR favorevole al Comune. Questo è lo schema generale, adesso naturalmente il servizio inizia in questi giorni, nelle scuole dell'infanzia è già iniziato, nelle scuole primarie e secondarie di primo grado sta iniziando (oggi è iniziato l'anno scolastico) e ci auguriamo che tutto proceda per il meglio, naturalmente monitorando fin dall'inizio la situazione. Posso darvi ancora un dato, che purtroppo per ragioni mie organizzative non ho messo all'interno, ma poi lo trasmetto perché non ci sono problemi, che è quello sulle entrate e sulle uscite, perché è anche giusto che emergano nei dati economici. Le entrate dalla Regione sono 80 mila euro, le entrate dallo Stato zero e poi il rimborso dallo Stato per i pasti del personale 500 mila euro, il canone dei centri di cottura contribuiti dalla Comunità europea, morale noi abbiamo un totale di entrate che ammonta a 16.117.010,73 euro. Il totale delle spese strumentali al servizio, come convenzione con ARPAL per i controlli..."

(intervento fuori microfono)

ASSESSORE BOERO

“I 14 milioni sono quelli pagati dai cittadini ovviamente. I proventi da utenti dell’anno scolastico ristorazione, bambini 14 milioni e ristorazione bambini 0 – 3 685. Adesso i numeri tornano. Invece le uscite sono spese per appalti di servizi o altro e alla fine ammontano a 22 milioni 286 mila euro. In pratica, la copertura – adesso spero di recuperarlo - è pari al 72 per cento. Il Comune naturalmente su queste non può andare in pareggio, nel senso che non possiamo dire che dobbiamo coprire tutte le spese ma il Comune ci mette di suo la differenza, cioè 6 milioni, che credo sono su uno standard normale e accettabile. Questa è la situazione economica che – ripeto – non ho messo nelle *slide* normali ma possiamo fare delle fotocopie e distribuirle. Con questo avrei chiuso. Grazie”.

GRILLO (P.D.L.)

“La ringrazio, Assessore, per la relazione e per i dati che ci sono stati forniti, quindi mi limito a poche domande. È possibile avere la composizione del comitato tecnico-scientifico nel dettaglio? E se eventualmente il comitato tecnico-scientifico comporta dei costi per l’amministrazione.

La seconda domanda è in merito ai controlli, ampiamente illustrati nelle *slide* e ripresi anche dall’Assessore oggi. Sui controlli vengono redatte delle relazioni? E in che misura il Comune poi viene a conoscenza sui controlli effettuati e sull’eventuale osservazione ovviamente tesa a migliorare il servizio?

Sulle eccedenze o rimanenze, che vengono poi distribuite ad enti e ad associazioni assistenziali, che strumenti di controllo poi le imprese aggiudicatrici del servizio praticano concretamente questa facoltà? È previsto e ne prendo atto favorevolmente, il problema è di capire se abbiamo lo strumento di controllo per capire l’entità e a chi sono destinate le eccedenze. Per quanto riguarda la gara, invece ho visto che c’è tutta una procedura *in itinere* e in corso, parte delle quali gare, come l’Assessore test’è ha affermato, sono ancora in attesa di un giudizio definitivo. In tutti i casi, un dato che potrebbe essere interessante da parte nostra conoscere è sapere se rispetto alle ditte che hanno formulato proposte, a prescindere dall’esito di gara, quante di queste ditte sono operanti a Genova o in Liguria e quante invece provengono da altre regioni. Infine, per quanto riguarda il costo complessivo nei dati che test’è lei ha rappresentato, quindi dalla quota parte di intervento da parte del Comune, che mi sembra di capire ammontante a circa 6 milioni, se nel costo di questo servizio è previsto anche l’apparato burocratico del Comune. Io sono dell’opinione che quando si quantificano i costi di un servizio in generale si deve capire anche se in questi costi sono annoverati anche i costi del personale che si occupano a tempo pieno di questi problemi. Questa domanda la faremo in occasione per altri settori del nostro ente ma mi aveva particolarmente colpito in passato che cosa costa l’ufficio statistica del Comune, che poi fornisce un elaborato, che non so in che misura possa essere utile o divulgato, e mi aveva alquanto stupito il costo dell’ufficio statistica in rapporto a

quanto questo può produrre sul territorio, considerato che credo ne abbiamo scarsissima diffusione, ma l'ho portato esclusivamente come esempio”.

MUCARÀ (M5S)

“Grazie Presidente. Avrei tre domande da fare. In passato ho avuto esperienza come genitore perché ero all'interno di una commissione scolastica e quindi da genitore ho visitato diverse volte le mense scolastiche che frequentano i miei figli e devo dire che ho trovato comunque in passato una buona qualità del servizio, nonostante comunque ci fossero delle situazioni dove si poteva andare a migliorare, quindi dove è diventato fondamentale l'intervento dei genitori. In particolar modo volevo chiedere qualcosa di più sui progetti, perché avevo notato che c'erano grosse difficoltà ad esempio nell'introduzione del “Fruttometro”, proprio perché da parte dei bambini c'erano dei problemi ad adeguarsi all'abitudine di consumare la frutta a metà della mattinata e spesso e volentieri c'erano anche delle resistenze da parte dei genitori. Avete parlato di progetti e volevo sapere in realtà quanti progetti sono stati realizzati e in particolar modo mi interessa il discorso dell'educazione alimentare, perché ritengo che sia molto importante educare i bambini a una giusta alimentazione per poi poter mettere in pratica altri progetti, come ad esempio il progetto del “Fruttometro”, che trovo molto importante anche perché abitua i bambini a mangiare meno merendine, meno conservanti e magari mangiare un po' più di frutta. Per quanto riguarda invece il biologico, già da genitore mi ero interessato affinché venisse esteso l'utilizzo dei prodotti biologici, però già allora avevo trovato numerose resistenze, un po' per il discorso dei costi, perché chiaramente mangiare biologico aumenta i costi. Purtroppo io ho visto solo adesso i dati e il documento non ho potuto leggerlo prima, quindi non sono preparatissimo. Avete parlato di assegnazione solo su quattro lotti di una lista di prodotti biologici e DOP e volevo capire intanto perché solo quattro su dieci e poi perché concentrati in una zona, perché ho visto che Valpolcevera non è tra questi lotti. Volevo capire le motivazioni di questo e soprattutto se era possibile estenderlo a più lotti, perché ritengo che sia molto importante agire su questo lato. Per quanto riguarda il recupero delle eccedenze, devo dire che la mia esperienza è stata quella, da genitore, di dover proporre all'amministrazione il recupero delle eccedenze, perché spesso avevo constatato grossi sprechi di piatti e ho dovuto chiedere al personale della mensa se era possibile in qualche modo recuperare queste eccedenze e mi avevano detto che spesso e volentieri ci sono diversi problemi, anche burocratici, difficili da superare, quindi volevo capire anche sul recupero eccedenze a che punto siamo e se per la prossima annualità abbiamo un progetto un po' più incisivo di quello che è stato in passato. Per adesso grazie”.

NICOLELLA (LISTA MARCO DORIA)

“Grazie Presidente. Ringrazio l'Assessore e gli uffici. Approfitto del primo giorno di scuola per augurare in particolare a questa direzione un buon anno scolastico e proficuo sotto molti punti di vista. L'illustrazione delle linee guida che hanno condotto alla redazione dei bandi di gara per l'assegnazione del servizio mensa dimostra come ci sia un'attenzione dell'amministrazione verso certe istanze che riguardano l'alimentazione dei

bambini, i vincoli sociali e anche l'apertura alle famiglie con l'introduzione e l'apertura delle cucine e delle mense alle commissioni mense. Volevo però riportare il ragionamento sull'impatto che un servizio così importante, come quello di distribuzione di una grossa quantità di pasti, può avere sull'economia della città. Il consigliere Grillo accennava all'assegnazione del servizio a una ditta genovese e mi sembra che comunque gli assegnatari di questi servizi siano delle società nazionali che lavorano su scala nazionale, per cui sposterei l'attenzione sulla produzione del settore agroalimentare della nostra società o comunque della nostra provincia. Esiste un settore di acquisti verdi che analizza come sia radicale l'impatto che hanno le pubbliche amministrazioni, cioè i loro consumi, sullo sviluppo dell'economia locale. Il mio invito è di spostare il ragionamento non tanto all'assegnazione a una regia delle mense genovese quanto a introdurre dei criteri di provenienza più che biologica, quindi non solo biologica, prima di tutto locale, anche perché il consumo di una banana biologica alla settimana è una cosa che incoraggia e incentiva queste sane abitudini nelle famiglie ma sicuramente non incide nell'alimentazione del bambino tantomeno incide nell'economia locale. In questa sala abbiamo discusso tantissimo e non siamo ancora riusciti a capire la portata delle aziende agricole nella nostra provincia e nella nostra regione; sicuramente, in vista del prossimo bando farci un'idea di quella che è la produzione locale e di quella che sarebbe la produzione agroalimentare locale utile al rifornimento delle nostre mense sicuramente sarebbe un fattore determinante per lo sviluppo di aziende nostrane a filiera corta e con un beneficio sostanziale nell'occupazione e nello sviluppo economico, nonché nella salute dei nostri bambini se accanto al locale mettiamo il requisito del biologico, che è sempre gradito. Avevo un'altra domanda riguardo i punti cottura: non ho capito se a ogni lotto corrisponde un punto cottura o se pure ci sono punti cottura che distribuiscono in vari Municipi. Questo perché abbiamo già detto che la qualità innegabile dei pasti che vengono distribuiti sia assolutamente annullata dalla veicolazione, cioè a parità di menù i bambini che mangiano a scuola mangiano bene e mangiano tanto mentre quelli che mangiano i pasti veicolati non mangiano, con conseguenze sull'alimentazione dei bambini, sulla quantità del cibo non consumato e sulla qualità del servizio. Grazie”.

MUSSO VITTORIA (LISTA MUSSO)

“Grazie Presidente. Ringrazio l'Assessore per l'esposizione molto dettagliata. Io volevo sapere la differenza dei costi tra i pasti veicolati e i pasti preparati sul posto, in quanto penso ci siano dipendenti comunali, le cucine, i macchinari, i locali, ecc. Condivido quanto detto dalla consigliera Nicoletta sul fatto di privilegiare ancor più che il bio i prodotti della nostra terra, a chilometro zero, i prodotti nostrani. Poi avevo una domanda anche sulle eccedenze - come ha già chiesto il consigliere Muscarà - come vengono gestite, perché so che talvolta ci sono anche degli ostacoli a livello burocratico. Volevo chiedere anche se le eccedenze delle eccedenze potevano andare ai canili. Grazie”.

SIG.RA DONATI – DIREZIONE SCUOLA – SPORT- POLITICHE GIOVANILI

“L'insalata biologica non è stata inserita semplicemente perché l'insalata è un tipo di ortaggio che spesso viene attaccato da bestioline varie, lumachine e via di seguito e, per

la tipologia di coltivazione, non dando niente, l'insalata biologica è ricca di queste bestioline. Siccome per nostra procedura interna sui ritrovamenti, passa l'ASL per la verifica, diventava molto complicato gestire contorni che di per sé creano questi problemi di ritrovamenti. Siccome diamo molta importanza ai ritrovamenti, effettivamente poteva essere una cosa molto pesante per la gestione di questa cosa e quindi sono stati scelti contorni che poi potevano dare meno problemi, meno problemi di reperimento e via di seguito”.

ASSESSORE BOERO

“Provo a rispondere andando in ordine. Della composizione del comitato tecnico-scientifico, a costo zero, vi dico i nomi e la qualifica, e poi eventualmente forniamo ai Consiglieri l'elenco scritto: Minale (allergologa del San Martino), Conforti e Ferrando (pediatri), Pascali (ASL 3, igiene degli alimenti), Sukkar (nutrizionista del San Martino), e Masini (centri disturbi comportamento alimentare), che si occupa di anoressie e bulimie, quindi mi sembra tutto personale qualificato a costo zero. Comunque questo elenco non ho difficoltà a mandarlo.

Per quanto riguarda le altre osservazioni del consigliere Grillo, le relazioni che vengono fatte, ovviamente quelle dei genitori entrano in un rapporto che possediamo e quindi è a disposizione, credo che entrino anche sul sito i vari verbali, quindi basta andare sul sito e si dovrebbero trovare i verbali delle Commissioni Mensa, ma quello che riguarda i controlli più specifici, laddove vengono ravvisate dall'amministrazione effettivamente delle carenze e delle mancanze, scattano le penali, alcune delle quali pecuniarie. Anche per una piccola cosa ci sono precedenti di penali; è chiaro che zero penali significherebbe zero criticità ma esistono, magari anche piccole, e l'importo di penali erogate in quest'anno scolastico è stato pari a 51.570 euro. Purtroppo sono un po' aumentate rispetto all'anno scolastico 2012/2013, quando erano pari a 45.700 euro, ma sono inferiori all'anno scolastico 2011/2012, quando avevano raggiunto la quota di 76.955 euro, il che significa che comunque quest'anno c'è stato un aumento di circa 5 mila euro di penali ma rispetto all'anno scolastico 2011/2012 è molto minore. Ripeto, talvolta si tratta anche di penali minimali ma questo dice che l'attenzione è comunque costante. Le relazioni non sono carta che viene depositata lì ma alle relazioni segue una dimensione operativa. Sulla distribuzione delle eccedenze, effettivamente questo è un elemento critico perché sapete che c'è sempre quel principio per cui il cibo non aperto può essere distribuito come eccedenza e se viene aperto il contenitore c'è il problema della distribuzione. Spesso quando c'è un contenitore che arriva, lo si apre e avanza del cibo non è cibo guasto ma semplicemente cibo aperto e avanzato e non è facilissimo risolvere questo problema, perché le normative igieniche prevedono che se il contenitore è chiuso, e quindi il bambino manca o ci sono più porzioni, può essere distribuito ma se le porzioni non sono integre o aperte non dovrebbero essere distribuite. Io credo che gli uffici, insieme con i servizi sociali, stiano proprio lavorando in questa direzione per vedere come far sì che anche questo non vada sprecato. Su questa base si è data anche la disponibilità per quelle eccedenze agli animali, che si diceva. Noi siamo in attesa, e abbiamo dato questa disponibilità, che gattili e canili si facciano vivi e facciano la richiesta per ragionare come anche quelle parti che potrebbero essere non consumabili da bambini, uomini o donne, ma

che possono essere delle eccedenze sane da dare, vengano distribuite. Recentemente mi pare che gli uffici abbiano dato una disponibilità ai canili e ai gattili che ne faranno richiesta – ovviamente si tratta di mettere d'accordo e mettere una filiera – a fare quanto chiesto. Per adesso non mi pare che si sia fatto vivo nessuno. Abbiamo due delibere dei Municipi, che sono il Municipio Bassa Val Bisagno e Medio Levante, che vanno in quella direzione, ovviamente accettate dall'amministrazione, però di canili o gattili non si è fatto vivo nessuno, nemmeno nei due Municipi che...”

(intervento fuori microfono)

ASSESSORE BOERO

“La nostra funzionaria mi stava dicendo che spesso i gattili preferiscono le crocchette, però noi non possiamo distribuirle. Spero che questo meccanismo si metta in moto, soprattutto perché è partito dalla base dei Municipi, perché anche quello mi sembrerebbe un modo di dare delle risposte alle eccedenze, soprattutto allo spreco. Per le ditte operanti a Genova, ce ne è sola una credo di ditte genovesi. Tenete presente però che sono meccanismi di gare d'appalto. È chiaro che in una situazione come quella attuale, non a Genova ma in Italia, ormai si tratta spesso di gruppi molto grossi e su scala nazionale. Non è sicuramente facile per magari piccole realtà poter competere, ma non è che a Genova abbiamo dell'abbondanza di centri particolari o di società particolari. Ce n'è una, è entrata nell'appalto ma altro non posso dire. A quanto mi risulta, mi pare che fossero circa quarantasette le domande di ditte ma se dovessi dire, anche a memoria, perché ovviamente non ho seguito l'appalto, che è stata cosa non mia, non mi risulta che ci fosse un'affluenza di ditte di ristorazione genovesi su questo. Credo davvero che il numero fosse quell'unità; d'altra parte anche i gruppi nazionali che hanno vinto sono gruppi che operano sul territorio e non sono gruppi solo di invasioni.

Per quello che riguarda i costi del personale, in quei costi non abbiamo computato i costi dei collaboratori, i costi dei cuochi e delle cuoche, è un conto che volendo si può fare, non dimentichiamo però che avendo esternalizzato le cucine, cioè cucine interne ma date all'esterno, abbiamo ridotto indubbiamente. Per rispondere alla consigliera Musso, io non so se siamo in grado di dare subito il numero, ma il costo tra un pasto veicolato e un pasto preparato in loco...”

(intervento fuori microfono)

ASSESSORE BOERO

“Vediamo di darlo proprio per far vedere queste differenze. Tenete però presente che se noi dovessimo internalizzare il servizio delle cucine che sono in loco, indubbiamente andremmo incontro ad assunzioni di personale (cuochi e personale di cucina) che non sono assolutamente sostenibili dal punto di vista dell'impegno dell'amministrazione a riassunzioni. Per rispondere al consigliere Muscarà, il progetto “Fruttometro”, indubbiamente anche io ho notizie che c'è sempre un po' di resistenza da parte non tanto dei bambini quanto delle famiglie, che non sono del tutto convinte della

bontà della frutta a metà della mattinata. Il progetto va avanti, non ci sono blocchi sostanziali da parte nostra ma l'unica cosa che io mi sono permesso di spingere anche sugli uffici è se riusciamo nel corso di quest'anno a fare degli incontri anche con le famiglie, al di là degli incontri della Commissione Mensa, che sono una cosa molto più tecnica, incontri di educazione alimentare, contando un po' sulla disponibilità anche dei membri del comitato scientifico, perché la resistenza i bambini la fanno perché non c'è troppo nemmeno la spinta delle famiglie. Quello che lei diceva è ben presente anche a noi, noi continuiamo ad andare avanti perché siamo convinti della bontà del progetto, però credo sia legato a un problema di educazione alimentare, soprattutto di educazione alimentare più rivolto ai genitori in questo caso che ai bambini. Sul biologico, qui faccio un unico discorso rispondendo anche alla consigliera Nicoletta. Sicuramente la presenza del biologico è importante ma va tenuta presente anche la dimensione territoriale, e quindi val bene la pena fare una ricognizione sull'agroalimentare della Liguria, però credo che già avere avuto, come fatto migliorativo, nella gara nuova che è stata fatta e nelle offerte il biologico in quei prodotti che vi ho detto, che va ad allargare il bacino del biologico, mi sembra significativo anche perché due lotti erano già stati assegnati, quindi ormai sono così ma nel prossimo bando anche quelli entreranno e se entreranno e se il Consiglio di Stato darà ragione, come ci auguriamo, come ha fatto il TAR, all'amministrazione anche negli altri quattro che sono rimasti fuori e che sono ancora dati alle vecchie ditte in attesa di questa sentenza, si applicherà il biologico dappertutto. Questo non è non averlo fatto perché sono in corso e quindi non possiamo obbligarli, ma al prossimo bando sicuramente chiederemo anche quello come aspetto migliorativo, per gli altri quattro, quelli esclusi, è perché in attesa del giudizio del Consiglio di Stato non possiamo alle vecchie ditte, che sarebbero le perdenti, un'applicazione che non era prevista contrattualmente. Questo è l'elemento. Per quello che riguarda il settore agroalimentare, su questo argomento avevo cercato di essere il più preciso possibile e avevo visto quello che era successo per l'amministrazione comunale di Genova mi pare intorno al 2008/2009, quando, proprio sulla spinta di dire di valorizzare il prodotto della Liguria, si era deciso di comprare la carne da un'azienda ligure – non voglio fare qui nomi – che produce carne ma non era in grado di soddisfare la richiesta da parte del Comune di Genova, perché il numero dei pasti che vi ho detto è un numero dei pasti elevato che richiede davvero una disponibilità molto ampia, ad esempio di bestiame in questo caso, perché parliamo di carne. Aggiungo un fatto, che poi ho verificato: dopo due anni mi pare fu la stessa azienda a chiedere di non entrare più perché un'azienda che alleva non moltissimi capi, quando distribuiva all'amministrazione, distribuiva tutta la bestia, che ci può stare, perché rientra, il che significa che sulla mensa scolastica finivano tutti gli stalli, quindi succedeva che poiché i bambini sono abituati a mangiare un certo tipo di carne magra e non grasso-magro, un certo tipo di stallo, perché anche questo è previsto – mi ero anche visto quegli stalli che vanno adesso sulle mense rispetto al passato –cominciarono le proteste dei genitori dicendo che la carne era particolarmente dura, che la carne era grasso-magro, perché lo stallo non era adeguato, perché questa azienda ligure, che pure produce ed è molto seria e dà garanzie, non forniva lo stallo della bestia con filiera controllata ma finiva l'intera bestia. È quello che si fa un po' quando si va ad acquistare – mi era capitato di andare nelle vallate genovesi sopra Pontedecimo – e quando ammazzano la bestia danno il pezzo completo ed era il principio che utilizzavano loro. Non è davvero facile, quindi accolgo

l'invito della consigliera Nicolella di fare per i prossimi, visto che abbiamo un anno di tempo, una verifica ma non dimentichiamo che ad esempio se noi facciamo il pesto solo col basilico di Prà, anche se il nostro pesto deve essere controllato, noi portiamo l'intera raccolta di basilico di una giornata. Parliamo di una città che ha tanti bambini, anche se con un tasso di denatalità in questo ultimo anno, però continua ad avere tanti bambini sia ai nidi sia alle altre scuole.

Per quanto riguarda i punti di cottura, questi non sono uno per Municipio ma sono comunque molti di più, otto più tutte le scuole. Il problema che abbiamo ben presente è quello che diceva la consigliera Nicolella, cioè della veicolazione. È chiaro che se il centro di cottura è piuttosto lontano dalla scuola, le patate che escono croccanti dal forno nei contenitori col vapore arrivano piuttosto passate. Ad esempio so che una delle aziende che ha vinto ha a disposizione più mezzi di trasporto, il che significa anche una celerità maggiore nel trasporto, però l'ampliare i centri di cottura, che sono investimenti comunque di milioni, mi pare non possibile in questo momento; certo è un problema non dico per tutte le scuole, perché ci sono scuole che ricevono i veicolati senza problemi. In questo caso vedremo di ragionare, però francamente su questo non avrei la soluzione pronta per dire di aumentare il centro di cottura e invece di otto grandi centri di cottura se ne fanno dieci – dodici, perché questi tra l'altro sono impegni delle stesse aziende e non dell'amministrazione comunale. Adesso vediamo, consigliera Musso, la differenza dei costi. Il pasto crudo 2,30 – 2,40 che noi diamo all'azienda...”

(intervento fuori microfono)

ASSESSORE BOERO

“Lo dica lei”.

SIG.RA DONATI – DIREZIONE SCUOLA – SPORT- POLITICHE GIOVANILI

“È 2,30 – 2,40, quello cotto o esternalizzato, comunque quello fornito dalla ditta, e 4,60 – 4,70 grossomodo, quindi il delta è di circa 2,40. Tra le due tipologie di pasto non c'è una differenza, perché da una parte abbiamo distribuzione e tutto il personale che distribuisce e dall'altra il personale che lo cucina, quindi i costi tra il veicolato prodotto dai centri cottura e portato a scuola e il pasto fatto dalla ditta in una cucina si equivale. Ci possono essere cinque centesimi di differenza, però si equivale”.

MUSSO VITTORIA (LISTA MUSSO)

“Intanto mi aggancio subito a questo. Volevo sapere qual è la differenza tra pasto crudo e cotto. Per chi è previsto il pasto crudo?”

SIG.RA DONATI – DIREZIONE SCUOLA – SPORT- POLITICHE GIOVANILI

“Il pasto crudo viene fornito ai nove nidi dove c'è la nostra cucina interna. Sono rimasti nove”.

MUSSO VITTORIA (LISTA MUSSO)

“Volevo fare una domanda che prima mi sono dimenticata, ossia quanto costa all’utente il pasto normalmente e quanti sono coloro i quali hanno diritto all’esonero e/o alla riduzione. Per quello che riguarda le eccedenze, mi permetterei di dire, per tutti, che siano gli umani o i cani e i gatti, di cui parlavamo prima, che non bisogna neanche fare troppo i difficili. Tra tutti quelli che oggi chiamano il bio, voglio sapere quanti nel privato lo mangiano veramente. Per quello che riguarda i cani, sapete benissimo la mia esperienza, so benissimo che le crocchette sono più facili e più scarsamente deteriorabili per fattori climatici, però non dimentichiamo che sono cani randagi che magari ieri hanno mangiato un animaletto in putrefazione. Non esageriamo neanche. Io ieri al mio braccio ho buttato un pezzo di caciotta con la muffa; non dobbiamo neanche esagerare chiedendo solo le crocchette o cose del genere. Sulle eccedenze, mi permetto di insistere in questo senso. Grazie”.

NICOLELLA (LISTA MARCO DORIA)

“Presidente, faccio una proposta un po’ provocatoria: per avere un saggio di quanto ci sia differenza tra il pasto veicolato e il pasto cotto nella scuola distribuiamo ai Consiglieri comunali un buon pasto veicolato, come arriva ai nostri ragazzi e testiamo personalmente la qualità. La qualità è sempre la stessa, nel senso che la qualità delle ditte è una buona qualità, il problema è che a parità di tariffa imposta per i pasti non è accettabile che chi ha la cucina nella scuola abbia un pasto assolutamente accettabile/buono rispetto alla media delle doti culinarie delle madri mentre quello veicolato sia assolutamente sotto qualsiasi media delle doti culinarie di casa. È inaccettabile che i bambini non mangino perché abbiamo otto centri di cottura. Ci sono quaranta cucine a Genova, ci sono ancora quaranta cucine operative, e ragioniamo se il centro di cottura può essere concentrato nelle scuole che ancora cucinano. Mi permetto di fare un’altra considerazione: non mi risulta che la riduzione dei costi dell’abbattimento dei centri di cottura sia stata tale da tradursi in risparmio per le famiglie, perché le tariffe sono sempre quelle e negli anni dalla chiusura seriale delle cucine sono andate incrementando per gli effetti che non dipendono certamente solo dall’organizzazione della cucina. Se ci fosse un risparmio così pazzesco se ne doveva avere un riscontro sensibile sulle tariffe. Mi permetta, Assessore, di insistere sul discorso degli acquisti verdi. L’acquisto verde è una politica di orientamento delle politiche economiche di una città in base ai consumi della pubblica amministrazione, quindi non si tratta di vedere se una volta è andata bene o è andata male un’esperienza fatta con un produttore ma bisogna programmare – questo sì – organizzare, e non è una competenza solo del suo Assessorato ma dell’amministrazione tutta, che abbia in mente i requisiti da richiedere alle aziende e faccia una verifica sul territorio di una programmazione perché certo che oggi se chiedo al produttore di mucche non ha possibilità di fornire, così come il pesto di Prà. Si tratta di programmare e si tratta di foraggiare sufficientemente un’azienda in modo che si sviluppi, in modo che abbia un’evoluzione positiva anche in termini di occupazione e di produzione in modo che poi progressivamente negli anni si sostituisca alle mucche che vengono dal Piemonte, per le

quali magari la filiera è controllata in modo che le mucche crescono in Piemonte, sono piemontesi, poi sono confezionate in regioni molto più lontane e poi tornano indietro. Mi permetterei di fare il punto su queste cose; come dicevo prima, è importante che il bambino mangi la banana bio, è importante che mangi il pesto DOP di Prà, però sarei molto più contenta se mangiasse pesto non DOP con basilico coltivato da un'altra parte però che abbia innescato una politica di economia agroalimentare virtuosa. Grazie”.

MALATESTA (P.D.)

“Grazie Presidente. Due cose rapidissime. La prima è sullo spunto della consigliera Nicoletta, che ci invita ad assaggiare il pasto cucinato e veicolato nelle scuole. Secondo me, come si è fatto oggi (primo giorno di scuola), con i Ministri nelle scuole, la cosa che si potrebbe fare è scegliere un giorno dell'alimentazione sana nelle scuole, cioè dedicare una giornata in cui tutti i quaranta Consiglieri si dividono nelle scuole del proprio quartiere e insieme alla struttura che di solito fa supporto alle Commissioni Mensa potranno fare il pasto insieme ai bambini e toccare con mano questa cosa e poi magari tutti insieme potremmo riuscire a dare un giudizio, anche per eliminare questa critica un po' generale per cui il pasto non è buono. Nei miei cinque anni che ho seguito in Circostrizione il servizio mensa, tranne che due scuole, ho fatto il mio...”

(intervento fuori microfono)

MALATESTA (P.D.)

“Secondo me si mangia bene, perché assolutamente non sono patito. Ho fatto un appuntamento per ogni scuola, a sorpresa, nel senso che ero d'accordo con il servizio ristorazione ma andavo a ispezionare e ad assaggiare il pasto - non fare il pasto completo - per vedere se andava tutto bene e sentire anche le opinioni dei bambini e degli insegnanti rispetto al servizio”.

(intervento fuori microfono)

MALATESTA (P.D.)

“Seconda cosa è rispetto agli accordi sulle tariffe scolastiche del servizio di ristorazione, se dall'anno scorso a quest'anno abbiamo fatto qualche accordo di riconoscimento delle nostre tariffe verso i cittadini che non sono residenti nel Comune di Genova, perché è un tema che a me sta particolarmente a cuore, perché in tutte le periferie del nostro Comune sappiamo esistere la presenza di genitori che vanno a prendere i bambini, mangiano in macchina e li riportano a scuola perché c'è la tariffa piena per i cittadini non residenti, a meno che non ci sia un riconoscimento reciproco col Comune di provenienza. Sensibilizzerei l'amministrazione affinché questi accordi vengano fatti perché ho notizia di diverse situazioni di questo tipo e secondo me, siccome la persona bisogna metterla al centro del servizio, non deve subire queste difficoltà burocratiche. Saluto con cordialità Boccaccio nel chiudere l'intervento”.

ASSESSORE BOERO

“La frase storica “mettere al centro del servizio la persona” diventa una bellissima frase che è importante. Proprio per quello io credo che per raccogliere la suggestione della consigliera Nicolella di fornire dei pasti qui a tutti per assaggiare, allora bisognerebbe assaggiare tutti quelli degli otto centri di cottura veicolati, invece la proposta di organizzare una giornata dedicata all’alimentazione e quindi con la visita a sorpresa nelle scuole a incontrare i bambini e a mangiare a mensa mi trova d’accordo. Devo dire che ho visitato soprattutto le nostre scuole dell’infanzia e i nidi in cui non ho mangiato, perché non mi sono fermato, però ho visto un servizio molto attento e preciso e devo dire anche che i genitori fanno la loro parte. A me sembra che la proposta sia una proposta assolutamente condivisibile, quindi sta al Consiglio e ai Consiglieri organizzarsi e fare questo sopralluogo culinario. Devo dire che un po’, francamente, consigliera Nicolella, mi preoccupano le sue affermazioni perché io non mi sento di dire che tutti i pasti veicolati distribuiti dai centri di cottura siano assolutamente immangiabili e che i nostri bambini che mangiano con le cucine interne mangiano benissimo e gli altri mangiano in maniera inadeguata. Io mi sento di dire che ci sono sicuramente delle criticità, le criticità le vediamo ma non è il disfacimento del sistema mense, che devo dire non dipende da questa amministrazione ma è nato da lontano ed è sempre stato abbastanza attento. Mi fa piacere anche la testimonianza del consigliere Malatesta, che sul suo territorio, al di là delle sue dimensioni, ecc. ha mangiato nelle mense, come hanno fatto molti genitori. Che ci siano delle criticità nella distribuzione, che quindi...”

(intervento fuori microfono)

ASSESSORE BOERO

“Sì, certo. Che ci siano delle criticità nella distribuzione sì, ma che a un certo punto tutto il pasto veicolato sia un pasto che non va bene non mi sento francamente di accettarlo, anche in nome delle persone che ci lavorano e che comunque, siano dipendenti pubblici o siano dipendenti privati, sono persone che hanno un senso di responsabilità. Che poi si debba lavorare in una filiera corta, che poi si debba lavorare nella direzione di un agroalimentare così legato al territorio credo che questo sia anche un discorso non solo da politica comunale ma sicuramente da Città metropolitana e addirittura impegnativo per la Regione, perché il territorio dove possono avvenire allevamenti non è detto che sia necessariamente il territorio del genovesato. Da questo punto di vista mi sento di dire che può essere uno stimolo; io ho visitato le vecchie cucine e nelle vecchie cucine, quelle che sono ancora attrezzate, giusto riescono a confezionare e a fare i pasti per i bambini che sono iscritti. Tra una cucina industriale e una cucina locale di una scuola ci sono delle differenze enormi, di piani di cottura, di elementi di cottura, quindi nelle nostre cucine attualmente presenti nelle scuole non possiamo pensare e prevedere di far cuocere dei cibi per altre scuole vicine. Le cucine che sono state dismesse, e non sono state dismesse da questa amministrazione, ma questo non vuol dire che ci siano altri responsabili – fu una scelta del passato – sono cucine che ho visitato e non hanno più un elemento ma hanno

solo il foro di scarico. Noi in questo momento, come amministrazione, non abbiamo denari per impiantare delle nuove cucine all'interno di quegli spazi, che peraltro sono stati utilizzati come aule e laboratori. Francamente, su questo io non vedo una soluzione con la quale l'amministrazione possa dire di ripristinare delle cucine. Abbiamo tentato di farlo in alcuni casi - sono andato qui alla "Daneo" a vedere se è possibile - però sono casi sporadici dove ad esempio in questo caso addirittura per qualcosa era intervenuta l'azienda stessa a fornire. Francamente una cucina dentro una scuola non può reggere la distribuzione, perché comunque il problema della distribuzione del pasto ci sarebbe lo stesso, perché dovrebbero trasportarlo e veicolarlo. Per quello che riguarda i patti invece con gli altri Comuni, con i comuni vicini, consigliere Malatesta, io credo che davvero occorra attendere la Città metropolitana perché in questi due anni ho avuto esperienze difformi. Con qualche Comune - parlo in questo caso della Valpolcevera - c'era stato l'accordo, perché c'erano anche nostri bambini che scavallavano e andavano dall'altra parte, e quindi c'era una reciprocità, mentre alcuni Comuni - mi pare uno in particolare (adesso non ricordo neppure quale) - hanno detto che "se i nostri bambini vengono di là noi non ce ne occupiamo e non facciamo accordi perché devono restare i servizi e glieli diamo sul territorio". Sono posizioni che ho sentito io da un Assessore e da un Sindaco. A questo punto diventa difficile per l'amministrazione comunale dire che i nostri bambini che vanno di là pagano la tariffa piena e i bambini che vengono dall'altro Comune pure. È un brutto discorso perché è sulla pelle dei bambini e dei cittadini - lo riconosco - come dice lei, consigliere Malatesta, però effettivamente c'è una situazione difforme. Io credo che questa sia una cosa da portare all'attenzione della futura Città metropolitana, perché credo davvero sia uno dei temi impegnativi che vanno al servizio dei cittadini".

GRILLO (P.D.L.)

“Non è legata alle problematiche poste oggi alla nostra attenzione, però prima che si scioglia la Commissione, e considerata la presenza dei Presidenti di Commissione - mi scusi l'assessore Boero se introduco questa questione - volevo porre questo tema: nelle trascorse due settimane di questo mese sono state convocate settimanalmente soltanto due Commissioni consiliari e nella terza settimana del mese, quella che parte oggi, soltanto due Commissioni consiliari, quella di oggi e quella di oggi di giovedì, a fronte di numerose richieste pervenute ai Presidenti di Commissione per affrontare problemi di attualità e di urgenza. Io quindi propongo - mi scusi questo intervento - al Presidente delle Commissioni consiliari di riunirsi con i suoi colleghi oggi e di programmare o quantomeno accogliere le richieste che abbiamo formulato in merito. A lei, Presidente, mi permetto di suggerire la convocazione, ovviamente se condivisa, di un'urgente Commissione consiliare per un'esauriente informazione sulle problematiche del "Carlo Felice" audendo le organizzazioni sindacali e l'ex Sovrintendente Pacor in quanto le questioni poste all'attenzione della stampa cittadina in questi giorni hanno la necessità di fare chiarezza non soltanto nel consiglio di amministrazione del "Carlo Felice" ma in quest'Aula".

CHESSA - PRESIDENTE

“Grazie, Consigliere. Credo che questa richiesta sia stata già valutata. Ricordo che il Sindaco nell’ultimo Consiglio comunale ha fatto un’ampia disamina ma chiaramente non c’è stata discussione, quindi pensiamo che prima o poi si creerà la necessità di indire questa Commissione. Per il resto, volevo chiedere ai Consiglieri se le domande erano state tutte esaurite con le risposte dell’Assessore. Prego, Assessore”.

ASSESSORE BOERO

“Mi scuso, ma c’era la risposta alla consigliera Musso sui costi. Sulle tariffe, noi abbiamo con l’ISEE continuo tariffe che vanno praticamente da zero a 6 euro, che è una tariffa indubbiamente alta ma con questo ISEE ogni bambino ha una tariffa *ad hoc* sulla base della presentazione dell’ISEE. Tanto per darvi un’idea, il 39,95 per cento degli utenti è pari a 34.117 utenti, 13.633 dei quali pagano quota piena, cioè hanno un’ISEE superiore ai 30 mila euro, cioè pagano i 6 euro. A fronte di questa tariffa massima, che tocca il 39,95 per cento, c’è un 5,5 per cento, pari a 1.879 utenti, che sono bambini segnalati dai servizi oppure per sopraggiunta disoccupazione nella famiglia monoreddito, e purtroppo questa è una realtà, è esonerato totalmente dal pagamento. La forbice è da questo 5,5 per cento di bambini che non pagano per questi problemi al 39,95 per cento che paga la tariffa massima in un ISEE che non è a scalare ma è un ISEE continuo”.

CHESSA - PRESIDENTE

“A questo punto mi pare che tutte le risposte siano state esaurite, per cui posso dichiarare chiusa la Commissione odierna. Grazie”.

ESITO

Aggiornamento scolastiche	situazione	mense	CONCLUSIONE TRATTAZIONE
------------------------------	------------	-------	-------------------------

Alle ore 15.54 il P residente dichiara chiusa la seduta.

Il Segretario
(Liliana Lunati)

Il Presidente
(Leonardo Chessa)