



COMUNE DI GENOVA
COMMISSIONE VII - WELFARE

VERBALE DALLA COMMISSIONE NELLA SEDUTA DEL VENERDÌ 09 FEBBRAIO 2018

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

Assume la presidenza il Consigliere Ariotti Fabio.

Svolge le funzioni di Segretario la signora Piredda Nadia .

Verbale redatto dalla Ditta Sandalia.

Alle ore 09:33 sono presenti i Commissari:

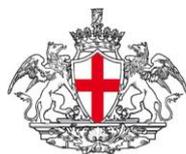
Anzalone Stefano
Ariotti Fabio
Bernini Stefano
Bruccoleri Mariajose'
Brusoni Marta
Ceraudo Fabio
Costa Stefano
Crivello Giovanni Antonio
De Benedictis Francesco
Fontana Lorella
Giordano Stefano
Lodi Cristina
Pandolfo Alberto
Rossetti Maria Rosa
Villa Claudio

Intervenuti dopo l'appello:

Cassibba Carmelo
Gambino Antonino
Immordino Giuseppe
Mascia Mario
Putti Paolo
Vacalebre Valeriano

Assessori:

Fassio Francesca



COMUNE DI GENOVA

Sono presenti:

NIEDDU (FILCAMS CGIL) - GUARNERI (SEGRETARIO FILCAMS CGIL) IAQUINANDI (SINDACATO UILTUCS) PELLICANI(FISASCGT CISL) - BATTISTELLI (SINDACATO UILTUCS) -D'AVOLIO (PRESIDENTE MUNICIPIO IV) ARIGHETTI (ASSESSORE MUNICIPIO LEVANTE) Jansen(COORDINAMENTO GENITORI SCUOLE DI GENOVA) D'ELIA(COORDINAMENTO GENITORI SCUOLE DI GENOVA) - CURCUMI (COORDINAMENTO GENITORI SCUOLE DI GENOVA)MAZZOTTI(COORDINAMENTO GENITORI SCUOLE DI GENOVA)GANDINO (DIRETTORE POLITICHE DELL'ISTRUZIONE DEL COMUNE DI GENOVA) - DONATI (RESPONSABILE RISTORAZIONE COMUNE DI GENOVA) CALOGERO (RETE COMMISSIONI MENSE SCOLASTICHE DI GENOVA)ROSSO (RETE COMMISSIONI MENSE SCOLASTICHE DI GENOVA) NOTARNICOLA (ASSESSORE M.LEVANTE) CALOMINO (ESPERTO INDICATO DA LEGA SALVINI PREMIER)D'ALEMANO (VICE PRESIDENTE CONFERENZA CITTADINA DIRIGENTI SCOLASTICI)

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

ODG

AGGIORNAMENTO SITUAZIONE MENSE SCOLASTICHE.

ARIOTTI - PRESIDENTE

Buongiorno, colleghi.

Vi chiedo di prendere posto. Facciamo l'appello.

Sospendiamo per cinque minuti. Aspettiamo che arrivino tutti gli auditi, grazie.

Seduta sospesa per cinque minuti

ARIOTTI - PRESIDENTE

Vi chiedo di prendere posto, grazie.

La Commissione di oggi riguarda un aggiornamento sulla Commissione fatta qualche mese fa relativa alle mense scolastiche. Questa ulteriore Commissione di aggiornamento è stata chiesta dalla collega Fontana a cui lascio la parola. Grazie.



COMUNE DI GENOVA

FONTANA - LEGA SALVINI PREMIER

Grazie, Presidente.

Io ho chiesto questa Commissione per avere un aggiornamento dall'Assessore Fassio. Sappiamo che sono stati approntati dei nuovi punti attraverso un accordo, a seguito di un incontro del diciannove gennaio. Credo che un paio di punti siano ancora in itinere e necessitino di un adeguato approfondimento. Si tratta della questione legata all'accettazione del panino da casa. Per ora, risulta essere una quota marginale ma sarebbe opportuno non prendesse piede nell'ambito della ristorazione scolastica. Può porre a rischio posti di lavoro ed eludere ciò che in gran parte rappresenta un fatto educativo e di tutela della salute degli alunni.

Il secondo punto riguarda la tutela dei lavoratori sul piano economico, contributivo, della sicurezza e dell'organizzazione del lavoro stesso.

Sono tutti criteri che fino ad oggi hanno presentato gravi criticità determinando una forma di esasperazione del personale stesso. Ritengo che rispetto a dei ruoli, la tutela dei bambini quanto quella dei lavoratori sono le basi per dare un segnale che si sta facendo un primo passo verso un reale rinnovamento del sistema ristorazione nelle scuole. A Genova manca da tempo. La refezione scolastica può tornare ad essere un fiore all'occhiello e patrimonio industriale della città. Grazie.

ARIOTTI - PRESIDENTE

Grazie, collega.

Mozione d'ordine della Consigliera Lodi.

LODI - PARTITO DEMOCRATICO

Sì, Presidente.

Io sono contenta che la collega Fontana abbia fatto la richiesta però voglio ricordare che nell'ultima Commissione c'era stato l'impegno dell'Assessore di fare l'aggiornamento automatico ogni mese.

Ringrazio la collega però se possiamo riprendere questa cosa, sarebbe meglio. La Commissione ne aveva preso atto.

ARIOTTI - PRESIDENTE

Grazie.

Gli auditi che vogliono, possono prenotarsi per i loro interventi.

Ora lascio la parola all'Assessore Francesca Fassio. Grazie.

FASSIO - ASSESSORE ALLE POLITICHE EDUCATIVE E DELL'ISTRUZIONE, ALLE POLITICHE SOCIO-SANITARIE E ALLA CASA

Sicuramente è passato più di un mese. Ci è voluto parecchio tempo per ascoltare tutte le parti: genitori, comitati di genitori, rete mensa, sindacati. Per farci un'idea precisa di come fosse la situazione abbiamo ascoltato, in parte, anche le aziende.

Si tratta di arrivare a definire i criteri generali per l'erogazione del servizio di ristorazione scolastica. È un servizio che muove un sacco di soldi ed è rivolto a tantissime persone. Infatti, annualmente, il Comune eroga circa quattro milioni di pasti. È un servizio di natura obbligatoria. Tutto quello che abbiamo concentrato in queste linee guida è volto a garantire una migliore qualità del servizio. Questo significa tutelare i bambini e le bambine del Comune di Genova ma anche i lavoratori. Un migliore servizio si ottiene solamente alzando la qualità del servizio complessivo. Non è importante solo ciò che viene nel piatto ma anche l'educazione che si vuole dare ai bambini riguardo all'importanza del momento della ristorazione scolastica.

Per sommi capi, vi posso dire quali sono i nuovi criteri che intendiamo introdurre. *In primis*, una forte regia del Comune ed un aumento dei controlli. In secondo luogo, abbiamo deciso di mettere a sistema sia l'ascolto



COMUNE DI GENOVA

che i rapporti con l'utenza. Siamo arrivati a questo punto di criticità proprio perché le commissioni mensa non venivano mai ascoltate.

Il punto fondamentale per un miglioramento della qualità del servizio nel suo complesso è la durata contrattuale. Da questo momento, con le nuove gare si prevede una durata contrattuale di trentasei mesi, con facoltà di rinnovo per ulteriori ventiquattro mesi. In questo modo, si potrà consentire alle aziende di avere più possibilità di impegnare le loro risorse e garantire ai lavoratori dei contratti più lunghi e più certi.

Sarà necessario organizzare le mense cercando di avvicinare i punti cottura alle scuole il più possibile. Bisognerà individuare un punto mensa che serva le scuole di ogni Municipio, magari riaprendo le cucine all'interno delle scuole stesse. Questo è un argomento molto delicato perché si scontra con la durata del contratto di tre più due. Dobbiamo dare delle certezze che iniziano ad investire adesso. Si scontra anche con la quantità di denaro che serve per mettere a posto le cucine. Non abbandono questa idea. Continueremo a lavorare. Ci vorrà un po' più di tempo.

Sarà necessario favorire il più possibile la promozione dei pasti nelle sedi scolastiche.

Per quanto riguarda il *menù*, ritengo che si possa intervenire cercando di semplificarlo e di andare incontro ai gusti dei bambini, tenendo conto di un'alimentazione sana e bilanciata.

Mi piacerebbe utilizzare i prodotti del territorio, rivedere le procedure di applicazione delle penali e rivedere l'importo delle sanzioni. Un altro punto importantissimo riguarda l'informatizzazione del servizio. Bisognerà tutelare il lavoro ed assicurare la corretta esecuzione del servizio mediante personale qualificato, nel rispetto di quanto previsto dal Contratto Collettivo. Sarà importante anche recuperare la morosità perché non vorrei più che i furbetti fossero più garantiti degli altri. Questo è quello che stiamo facendo per sommi capi.

ARIOTTI - PRESIDENTE

Grazie, Assessore.

Iniziamo a sentire gli auditi presenti. Si è prenotata la signora Mazzotti del Coordinamento Genitori Scuole Genova. Grazie.

MAZZOTTI - COORDINAMENTO GENITORI SCUOLE DI GENOVA

Grazie, Presidente. Buongiorno a tutti. Buongiorno, Assessore.

Sono Marina Mazzotti del Coordinamento Genitori Scuole di Genova. Siamo una libera associazione di genitori, apartitica ed aconfessionale. L'associazione è finalizzata alla salvaguardia, alla tutela ed al miglioramento della scuola pubblica. Di questa associazione fanno parte diversi genitori di diverse realtà scolastiche cittadine.

La nostra finalità primaria è quella di cercare soluzioni di miglioramento condivise riguardo alla ristorazione scolastica nella quale crediamo. Siamo contrari al pasto da casa. Pensiamo che la ristorazione scolastica debba esercitare una funzione educativa importante all'interno di un contesto scolastico strutturato.

Alla luce della realtà attuale, sappiamo che la situazione è abbastanza critica. Pertanto, confidiamo in un miglioramento della stessa. A questo proposito, vorrei dire due parole sulle iniziative che abbiamo fatto e che stiamo facendo tuttora. A giugno dello scorso anno, poco prima delle elezioni amministrative, abbiamo organizzato un incontro pubblico con i candidati sindaci. Tra questi, era presente anche l'attuale Sindaco Bucci. Abbiamo presentato un documento con delle richieste e dei punti che, secondo noi, erano causa di criticità all'interno della ristorazione. Tra le richieste, c'era quella di costituire una consulta permanente dove il genitore potesse prendere parte attiva nello stilare il nuovo appalto speciale. Tra le altre richieste, c'era la rotazione di funzionari e dirigenti della funzione ristorazione scolastica, la qualità del cibo, un Regolamento comunale delle commissioni mensa. L'attuale Regolamento delle commissioni mensa non ha seguito l'*iter* naturale e non è mai stato approvato dal Consiglio Comunale. Un'altra richiesta riguardava la revisione del prezzo: 6,50 euro per bimbo crediamo sia un prezzo alto. Infatti, è tra i più alti d'Italia.

Successivamente, abbiamo incontrato l'Assessore riguardo al punto del Regolamento delle commissioni mensa. Abbiamo presentato la nostra bozza. L'abbiamo condivisa. Poi, i lavori si sono conclusi e stiamo aspettando un *feedback* sulla versione finale del documento che sarà sottoposta all'*iter* di approvazione.

Non siamo stati convocati ad altri tavoli. A tal proposito, come Coordinamento, vorremmo essere inseriti in eventuali gruppi di lavoro scuola - nello specifico, ristorazione scolastica - come interlocutori formalmente



COMUNE DI GENOVA

riconosciuti. Possibilmente, vorremmo essere inseriti come membri di una consulta o comunque all'interno di un tavolo permanente sull'argomento scuola. Grazie.

ARIOTTI - PRESIDENTE

Grazie.

Do la parola al signor D'Elia, anche lui del Coordinamento Genitori Scuole Genova. Chiedo al massimo due interventi per lo stesso gruppo perché ci sono tanti auditi.

D'ELIA - COORDINAMENTO GENITORI SCUOLE DI GENOVA

Riprendo solo due concetti già espressi da Marina. Noi siamo un insieme di scuole che si sono unite con il fine comune di migliorare le mense a beneficio di tutti. Di questo coordinamento fanno parte anche dei comitati genitori che sono un elemento importante della vita scolastica. Sono la forma di rappresentanza eletta secondo la legislazione scolastica. Anch'io sono rimasto un po' sorpreso dal fatto che, come Coordinamento e Comitato di genitori, non siamo più stati invitati ai tavoli di lavoro.

Io che vengo da una cultura più aziendalistica mi sono reso conto che il metodo di lavoro non funziona. Si parla, si assumono dei principi ma non si analizza il problema in maniera analitica. Noi ci siamo dati un metodo di lavoro che è quello che vorrei presentare brevemente tramite *slide*.

ARIOTTI - PRESIDENTE

Chiedo che vengano proiettate le *slide* del Dott. D'Elia. Aspettiamo due minuti perché non sono ancora arrivate.

D'ELIA - COORDINAMENTO GENITORI SCUOLE DI GENOVA

Vi anticipo che la prima cosa che abbiamo fatto è stata quello di definire un modello del sistema di ristorazione scolastica. In secondo luogo, abbiamo definito un modello per analizzare gli attuali rischi e controlli. In terzo luogo, abbiamo cercato di trovare delle soluzioni migliorative.

ARIOTTI - PRESIDENTE

Ci sono due tipi di *slide* oggi. Devono un attimo coordinare la situazione.

D'ELIA - COORDINAMENTO GENITORI SCUOLE DI GENOVA

Sono quattro *slide* per spiegare brevemente il modello. Questo è il nostro modello di ristorazione scolastica. Al fine di discutere in maniera strutturata, ci vuole un modello di riferimento. È molto semplificato.

Il modello è quello del Comune di Genova. Ci sono due tipologie di servizi di ristorazione, quello con le cucine interne e quello con i pasti veicolati. Questo modello che ha lo scopo di fornire un pasto di qualità a tutti i bambini delle nostre scuole, è esposto a dei rischi. Noi stiamo analizzando questi rischi in maniera analitica. Questo è un principio molto usato in tutti gli ambiti in cui si vuole migliorare un processo.

Il modello è molto semplice. Per ogni rischio ci aspettiamo che ci sia un controllo. Questo controllo deve verificarsi, *in primis*, nel capitolato, in tutti i regolamenti che disciplinano la materia e nelle procedure operative dei fornitori, del Comune e delle scuole.

Adesso passo all'ultima *slide* in cui abbiamo messo insieme la parte operativa. Abbiamo definito un modello. Stiamo identificando i rischi. Come lo stiamo facendo? Usando tutta la conoscenza che i commissari mensa hanno acquisito sul campo. Abbiamo preso tutti i verbali. Stiamo intervistando i commissari mensa e stiamo identificando tutti i rischi che si sono manifestati o che potrebbero manifestarsi nel sistema ristorazione mensa.



COMUNE DI GENOVA

Abbiamo preso il capitolato e tutti gli altri documenti rilevanti per il sistema ristorazione. Abbiamo identificato i controlli. Dal nostro punto di vista, i controlli nascono nel capitolato e nei regolamenti.

Faremo il terzo passaggio. Per ogni rischio, ci aspettiamo che ci sia un controllo. Il controllo deve essere progettato bene e deve essere efficace altrimenti non porterà i risultati aspettati.

Nei rapporti dei commissari mensa ci sono i risultati che ci possono dare evidenza del fatto che questi controlli stiano lavorando o meno. Fatto questo, formuleremo una proposta migliorativa basata su questo modello. Per ogni rischio, diremo quali sono i controlli attuali, qual è il *gap* per avere un sistema che funzioni e qual è la proposta migliorativa. Se ci sarà un'altra proposta, la valuteremo.

In sintesi, la nostra richiesta è quella di ritornare ai tavoli di lavoro come interlocutori riconosciuti. Anche noi siamo espressione delle commissioni mensa e dei comitati genitori. Vogliamo tornarci con un metodo altrimenti non arriveremo a dei risultati validi. Grazie.

ARIOTTI - PRESIDENTE

Grazie.

La parola al signor Battistelli.

BATTISTELLI - SINDACATO UIL - TUCS

Sono Battistelli Giacomo, UIL - TUCS di Genova e della Liguria.

Quello di oggi è il primo *step* che tutte le organizzazioni sindacali si sono date con l'Assessore Fassio che ringraziamo per la grande disponibilità che ci sta dimostrando in questi mesi. Vogliamo condividere un percorso comune e di collaborazione sulle mense scolastiche.

Tutto nasce da un incontro nel quale le organizzazioni hanno sottoscritto un verbale di accordo che ci vede reciprocamente impegnati come organizzazioni sindacali e come istituzioni per inserire, all'interno del nuovo capitolato di appalto, dei punti che noi consideriamo determinanti. Questi punti partono, *in primis*, dalle clausole sociali. Questo capitolato non può non prevederle, a tutela di tutti quei lavoratori che danno il massimo quotidianamente all'interno dei luoghi di lavoro e delle mense per garantire un servizio efficiente ai bambini. Le clausole sociali servono a tutta Genova.

Ricordiamo che il settore ristorazione vede impiegate più di un migliaio di persone. Un territorio come quello genovese non può permettersi di perdere questo bacino occupazionale. Siamo qui per assicurarci, come ci è stato garantito dall'Assessore Fassio, che questa sia una gara di appalto più lunga, che preveda trentasei mesi e, eventualmente, altri ventiquattro in proroga. Questo è il tempo che noi, come organizzazioni sindacali e come Comune, abbiamo ritenuto congruo per dare un servizio efficiente perché le imprese potessero investire. Questo andrà anche a beneficio di tutti quei lavoratori che, cambiando appalto ogni sei mesi, non riescono mai a vedersi il contratto consolidato piuttosto che a far ragionamenti di medio e lungo periodo. Inoltre, l'accordo prevede l'obbligo integrale dell'applicazione del Contratto Collettivo Nazionale del Turismo e sanzioni pesanti per le aziende che non rispettano il capitolato ed il contratto.

È importante che il percorso che inizia oggi sia ampiamente condiviso, che le organizzazioni sindacali siedano al tavolo e che condividano con il Comune il testo del capitolato. Solo se questi punti verranno integralmente rispettati, le organizzazioni sindacali ed i lavoratori potranno dirsi soddisfatti.

ARIOTTI - PRESIDENTE

Grazie.

La parola a Nieddu Simona del Sindacato CGIL.

NIEDDU - SINDACATO FILCAMS/CGIL

Questa è un'occasione estremamente importante perché abbiamo qui riuniti i massimi esponenti delle istituzioni che seguono la ristorazione scolastica genovese. Mi fa molto piacere che ci siano i massimi



COMUNE DI GENOVA

rappresentanti delle commissioni mensa. Questa è anche un'occasione per noi per chiarire i reciproci ruoli nella vicenda mense. Noi facciamo il Sindacato. Con tutte le polemiche che abbiamo vissuto nei giorni scorsi, noi volevamo cogliere questa preziosa occasione per chiarire che per noi il ruolo della Commissione Mensa è di estrema importanza. È un ruolo imprescindibile dalla mensa scolastica.

Siamo qui per affermare il rispetto dei reciproci ruoli. Nei giorni scorsi, siamo stati accusati di pensare solo all'interesse dei lavoratori. Ci mancherebbe, è il nostro lavoro. Vi parla chi ha mandato i figli alla scuola pubblica e che ha speso i soldi per farli mangiare in mensa. Riconosciamo ed è nostra battaglia ideologica il valore del pasto scolastico come attività didattica. Teniamo a sottolineare questo aspetto. I ruoli sono questi. Noi siamo stati invitati al tavolo tecnico che avverrà ogni mese per dare un contributo alla stesura del nuovo capitolato di appalto che ha tante migliorie rispetto ai precedenti. Daremo un contributo dicendo che il rispetto del Contratto Collettivo Nazionale deve essere imprescindibile per qualsiasi azienda che venga a gareggiare su questo territorio. Quel contratto è costato cinque anni di trattative pesanti. Da lunedì, si sta tentando di chiudere quel contratto a Roma. In quel contratto, in un mondo fatto di orientamenti giurisprudenziali, c'è scritto nero su bianco quali sono le tutele dei lavoratori nei passaggi d'appalto.

Quello che chiediamo con forza è che le aziende come la "Ladisa" che non rispettano quel contratto perché sostengono di non far parte delle associazioni datoriali che non sono firmatarie dello stesso, vengano pesantemente sanzionate se non escluse dalla partecipazione alle gare su questo territorio. Non si possono prendere degli appalti scolastici senza rispettare quel contratto. Questo deve essere scritto a chiare lettere sul capitolato, insieme con le clausole di salvaguardia occupazionale. Noi facciamo il Sindacato ed il Comune fa il Comune. Il Comune deve rendersi garante dell'esecuzione di un contratto perché il capitolato d'appalto è un contratto che faccio con l'azienda e devo pretendere la sua esecuzione. La Commissione Mensa deve avere il suo ruolo di vigile. A ciascuno il suo, con la consapevolezza che si deve collaborare tutti insieme perché quella gente seduta lassù sia garantita nei passaggi di appalto di modo da svolgere il loro lavoro serenamente. Il loro è un lavoro scientifico. Non si tratta solo di scodellare la pasta asciutta davanti ai bambini. Ci sono scuole che devono gestire quindici diete con tre persone, codici rossi, allergie. Se sbagliano, pagano di persona pesantemente.

Nel rispetto reciproco e dei reciproci ruoli, quel tavolo tecnico deve andare avanti e bisogna essere consapevoli tutti che la mensa è un patrimonio per i nostri bambini ed è un patrimonio di lavoro. Grazie.

ARIOTTI - PRESIDENTE

Grazie.

La parola al signor Pellicani Fabio della sigla sindacale CISL.

PELLICANI - SINDACATI FISASCAT/CISL

Buongiorno a tutti.

Sono Fabio Pellicani, FISASCAT/CISL.

L'Assessore ha delineato un percorso che è stato iniziato il diciannove di gennaio con le istituzioni di questo tavolo tecnico. Dopo anni di richieste da parte di tutti, è stato finalmente istituito.

Noi non ci sostituiamo a nessuno. Noi chiediamo il rispetto dei ruoli di tutti, specialmente delle persone che lavorano a contatto con i bambini. Sono dei lavoratori, molto semplicemente. Non hanno nessun potere decisionale perché non sono l'azienda ma lavorano. Solo in quest'ottica si riuscirà a fare dei passi in avanti.

La partecipazione alla stesura del capitolato, il Regolamento delle commissioni mensa nel rispetto dei ruoli, le commissioni di controllo dei dettami del capitolato, la durata degli appalti e l'attività congiunta per sviluppare la cultura dell'educazione alimentare. Questi sono i punti che discuteremo a quel tavolo. Grazie a tutti.

ARIOTTI - PRESIDENTE

Grazie.

La parola alla signora Sabina Calogero.



COMUNE DI GENOVA

CALOGERO - RETE COMMISSIONI MENSE SCOLASTICHE GENOVA

Buongiorno.

Io sono la portavoce della Rete Commissioni Mense che è la formazione di più antica data a Genova che raggruppa genitori che fanno i controlli nelle mense. Noi abbiamo iniziato quattro anni fa il nostro lavoro. Abbiamo avuto una presenza abbastanza continuativa in Commissione Consiliare, un po' di meno quando si tratta di lavorare insieme. Almeno inizialmente, abbiamo visto un cambiamento di atteggiamento da parte dell'Amministrazione. Condivido quello che hanno detto i genitori dell'Osservatorio. Abbiamo apprezzato di essere stati coinvolti nei primi mesi. Abbiamo lavorato benissimo. Ad un certo punto, forse è mancata la comunicazione. Se si è trattato di una fase transitoria, non ci sono problemi.

Siamo venuti qui con un grande interesse verso quello che avrebbe detto l'Assessore su queste bozze dei nuovi capitolati. Oggi, ci ha fatto un discorso generale che noi condividiamo dall'inizio alla fine. Non c'è punto che l'Assessore abbia detto che noi non sottoscriveremmo. Poi, tutto sta nel come. Non possiamo che associarci a chi ha detto che teniamo molto che anche la parte dei genitori venga coinvolta nel tavolo tecnico. Prendo questo cenno come un sì.

Ho solo quattro *slide*. Faremo un discorso sul lavoro. Ci sembra che sia l'argomento di quest'anno, anche con l'inclusione dei sindacati al tavolo per la stesura dei capitolati.

Abbiamo un'unica nota da fare. Ci piace l'idea dei tre anni più due. È fondamentale che sia possibile un'eventuale sospensione del contratto. Finora era quasi impossibile che le ditte potessero venire eliminate per inadeguatezza nello svolgimento. Ci volevano una serie di sanzioni che aumentassero al 10% del capitolato d'appalto. Per ogni ditta, si trattava di circa 400.000 euro. Capirete che a suon di sanzioni di 250 euro, era ben difficile arrivarci.

Il mercato della ristorazione collettiva in Italia non è una bazzecola. Guardate le cifre: 6.000.200.000 euro per la scuola, calcolato su 1.000.800.000.

Un esempio fra tutti è una ditta che cito. È la ditta che ha creato quel putiferio sulle minacce di licenziamento alle trentotto addette per il pasto da casa a Torino. Si tratta della Camst: undicimilacinquecento dipendenti, fatturato di 580.000.000 di euro, utile di 9.100.000 di euro. Non era in condizioni di mettere in mobilità trentotto lavoratrici, dieci delle mense e gli altri ventotto dei trasporti su subappalti. Alla fine, questi licenziamenti sono stati revocati. Questo per dire che la nostra visione non è quella che vede queste povere ditte costrette a rivalersi sui lavoratori perché sono stritolate da contratti al massimo ribasso. Fanno utili multimilionari sia sulla pelle dei lavoratori sia su chi usufruisce di un servizio che non sempre è adeguato.

Quanto costa un pasto? Questo è l'istogramma dei costi pasto in Italia. Andiamo da 2 euro a più di 7 euro. Genova è cerchiata di verde. È fra le città più care d'Italia. Questo grafico ci dice che il costo di un pasto è qualcosa di molto declinabile. La variazione di costo da 2 a 7 euro vuol dire che ci sono ampi margini di altri ricarichi sul costo pasto. In genere, c'è concordanza con i datori di lavoro sul fatto che il lavoro incide per almeno il 30% del costo pasto.

Quanto costa realmente il lavoro del pasto pagato? È impossibile da stabilire. Noi abbiamo lavorato per un intero anno per cercare di fare i conti in tasca alle ditte. Questo è il capitolato di Genova. Stabilisce con dei regolamenti quali sono i rapporti fra il numero di addetti che devono lavoro ed il numero di pasti serviti a seconda del tipo di scuola. In base a queste tabelle che sembrano precise ed in base agli indici di produttività, noi che controlliamo ed anche il personale dell'Ufficio Ristorazione non siamo realmente in grado di stabilire se la manodopera presente quel giorno a lavorare nel centro cottura o nelle scuole è quella che deve essere. Nella realtà dei fatti incontrollabile, le lavoratrici lavorano ben di più di quello che sono pagate a fare.

Questa è una *slide* che potremmo riferire a Genova come a qualunque città d'Italia. Fa il confronto tra i costi del servizio mensa quando le mense erano comunali e quelli creati dopo la privatizzazione e l'esternalizzazione del servizio. Li abbiamo divisi in cucine interne e veicolate con lo stesso costo. Non solo a Genova ma in tutte le città italiane, i bambini che mangiano il cibo veicolato che ha una qualità minore pagano comunque la stessa cifra. Non costa la stessa cifra produrlo, però. Anche il Comune di Genova riconosce lo stesso costo alle ditte, con una differenza di pochi centesimi. Quello che è stato abbattuto negli anni è il costo del lavoro. Quando voi cuoche eravate dipendenti comunali, eravate ben più garantite. Il vostro stipendio costava molto di più. Adesso, fra lavoro interinale, quote aggiuntive, straordinari non pagati, abbiamo stimato un abbattimento quasi del 50% del costo del lavoro ma il costo del pasto è rimasto uguale. Dov'è la differenza? Quando le mense erano



COMUNE DI GENOVA

comunali, questi costi erano distribuiti a tutta la cittadinanza. Ora ricadono solo sulle spalle delle famiglie con bambini le quali sono molto più scontente perché hanno richieste maggiori. Quello che è cambiato sono i profitti che sono in verde e che non vengono reinvestiti nel servizio, come si faceva una volta. Ci domandiamo se sia stata una scelta a vantaggio delle lavoratrici e delle famiglie.

ARIOTTI - PRESIDENTE

Grazie.

La parola al signor Jansen Guglielmo, Coordinamento Genitori Scuole di Genova.

JANSEN - COORDINAMENTO GENITORI SCUOLE DI GENOVA

Prendiamo atto e siamo d'accordo sui punti che ci ha illustrato l'Assessore Fassio. L'unica osservazione che facciamo è che ci dispiace che nell'elenco non sia stato citato il Regolamento Commissione Mensa che è estremamente importante. Infatti, è stato la più grande presa in giro che l'Amministrazione Comunale abbia fatto negli ultimi anni nei confronti dei genitori. Si tratta di un Regolamento mai approvato dal Consiglio Comunale e di cui il Comune chiedeva il rispetto e l'applicazione. La parte amministrativa dell'Amministrazione Comunale continua a chiederlo, in effetti. Dirigenti e funzionari continuano ad insistere e comunicano ai commissari mensa l'esistenza di un qualcosa che non esiste e che non può essere applicato. Questo comporta gravi problemi anche nelle direzioni didattiche per le nomine nelle commissioni mensa.

Condividiamo gli interventi dei rappresentanti dei lavoratori. Prima come gruppo di scuole, poi come coordinamento, abbiamo seguito il contenzioso con la società "Serenissima". Voi conoscete come si sono susseguite le vicende. Siamo sempre stati accanto ai lavoratori durante questo contenzioso. Siamo accanto ai lavoratori anche durante il lavoro nelle mense però c'è una precisazione da fare. Purtroppo, i lavoratori delle mense sono stretti in una morsa dalle aziende. Questo si vede tutti i giorni. Qualsiasi problema che nasce dalle aziende viene versato sui lavoratori.

Un altro fatto positivo è il discorso dei capitolati. Di fatto, sono due. La questione che sta alla base e faceva parte delle nostre richieste ai candidati sindaci era la rotazione del personale amministrativo che si occupa di capitolati. Vi faccio un esempio concreto. Quello che è successo alla scuola "Daneo" ha prodotto un *dossier* di centotrenta pagine con foto e filmati ed è stato mandato al Comune di Genova con la richiesta espressa di comunicarlo all'Autorità Giudiziaria. I pasti dei vostri bambini venivano smistati sotto l'albergo dei poveri, sulle deiezioni dei cani. Alle 10:04 partiva il pasto delle 12:00 e stazionava ore ed ore. *Camion* rottamati anonimi giravano per il Comune di Genova. Tutto questo ha portato alla fine del contratto con l'azienda. Il direttore del contratto ha riportato: "in base a quanto sopra, si conclude che le prestazioni, nel loro complesso, sono state conformi e non hanno dato luogo a vertenze né a risoluzioni contrattuali." Questo è allucinante. L'azienda ha un appalto da cinque anni, è la più cara in assoluto. Non ha fatto nessun tipo di investimento. Per quanto riguarda i lavori, si sa benissimo cosa sta combinando sull'interinale. Noi gli abbiamo dato una bella certificazione e l'assegnazione di un altro appalto.

Se il capitolato speciale d'appalto prevede determinate disposizioni sia per quanto riguarda la qualità dei pasti, i lavoratori e quant'altro ma la parte amministrativa lo modifica e non lo fa applicare, io penso che questo non sia possibile. Gli esempi sono tantissimi.

Abbiamo parlato anche delle penalità. Questo è un altro aspetto estremamente importante. Assessore, esistono delle leggi in Italia che si chiamano violazioni. Abbiamo parlato tante volte di temperatura. La temperatura fa la qualità ed è estremamente importante. Se la pasta viene cotta alle 09:00 del mattino, potete immaginare come arriva nelle mense. La violazione delle temperature comporta una violazione amministrativa e, in certi casi, anche violazione di carattere penale. Il Comune ha la Polizia locale. Si mandano gli agenti nelle mense a rilevare e contestare queste violazioni. La sanzione prevista dal D.P.R. 327 varia da 500 a 3.000 euro. La forma ridotta è di 1.000 euro per ogni accertamento.

Quando si fa un capitolato, qualcuno lo avrà scritto. Per quanto riguarda le temperature, se si mette 100 euro quando la sanzione dello Stato prevede fino a 3.000 euro, il funzionario competente ha un parametro. Questo penso che sia uno dei punti più controversi. Noi possiamo fare il capitolato più bello di questo mondo a garanzia di lavoratori, utenti e bambini ma se le regole non vengono applicate, salta tutto. Il capitolato deve essere



COMUNE DI GENOVA

estremamente preciso. Quando si va nei centri di produzione, c'è una stanza dove vengono tenuti tutti i prodotti alimentari, anche quelli da non dare alle scuole. Perché? Perché queste aziende cucinano anche per altri appalti e decidono cosa è destinato alle scuole. Il capitolato deve entrare nel merito dicendo che ci vuole un locale apposito per la fornitura delle derrate delle merci per le scuole, etc. nel rispetto di tutte le normative nazionali.

Noi siamo esterrefatti perché il Comune di Genova fino a ieri era l'ufficio legale di tutela delle aziende. Noi abbiamo diverse scuole del Levante, del Ponente, delle vallate. Abbiamo registrazioni di funzionari che continuano a dire che anche se c'è un elenco dei mezzi che devono portare il cibo, va bene tutto, anche utilizzare un *camion* invece di dieci. Questa è una truffa ai danni della Pubblica Amministrazione. Non ci vuole un genio per capirlo. Infatti, ci verrebbe da chiedere quante denunce sono state presentate alla Pubblica Amministrazione. Io sono convinto che il numero sia zero. Quanti interventi sono stati fatti per chiedere l'applicazione delle sanzioni amministrative? Sono convinto che il numero sia zero. Sono altresì convinto che l'Assessore Fassio affronterà tutto questo perché noi abbiamo fiducia in questo nuovo Assessorato. Così si potrebbe andare avanti all'infinito. Il numero sarà sempre zero.

Se andiamo a vedere le analisi sulla frutta e sulle carni, la ricerca di pesticidi, antibiotici e quant'altro, ci chiediamo cosa abbia fatto il Comune sino ad ieri. C'è poco o niente. C'è bisogno di un segnale forte di cambiamento anche per quanto riguarda la parte amministrativa e per tutti gli aspetti del capitolato. Ci vuole un rispetto rigoroso. Non ci può essere la facoltà di un pubblico amministratore di dire cosa va bene e cosa non va bene.

Noi abbiamo chiesto trasparenza. Esiste il sito del Comune di Genova di facilissima consultazione e lì ci deve essere tutto. Non sono cose riservate dell'azienda. Sono cose pubbliche. Ogni genitore deve avere la possibilità di andare sulla pagina *web del* Comune di Genova dedicata alla ristorazione ed avere tutto, anche il *camion* ed il numero di targa che trasporta il pasto di mio figlio. Se io lo vedo alle 09:00 del mattino, non va bene. Probabilmente, c'è qualcosa che non funziona.

Noi chiediamo di essere invitati alla redazione del capitolato. Una rapida trasmissione al Consiglio Comunale del Regolamento delle commissioni mensa è importantissima. L'unico punto su cui siamo discordi è l'appalto da tre a cinque anni. È dimostrato che le aziende che hanno acuto questi appalti così lunghi non hanno fatto alcun tipo di investimento. Hanno utilizzato lavoratori interinali. La qualità del cibo, con le dovute differenze, era molto modesta.

ARIOTTI - PRESIDENTE

Grazie.

La parola all'Assessore Arighetti Patrizia del Municipio Levante.

ARIGHETTI - ASSESSORE MUNICIPIO IX LEVANTE

Buongiorno. Grazie.

Volevo dire due cose a proposito di quanto ha enunciato prima la Dott.ssa Fassio. Noi del Municipio Levante abbiamo identificato un potenziale centro di cottura dove ci sono già delle cucine. Abbiamo mandato anche la piantina in modo da poter prendere in considerazione la cosa e stiamo aspettando una risposta. Inoltre, come Assessore del Municipio Levante, ho preso l'impegno di andare nelle scuole per verificare la qualità e la quantità dei pasti. Finora ho girato diverse scuole ed asili. Devo dire che ho trovato i pasti assolutamente regolari, sia quelli prodotti all'interno delle scuole dove ci sono ancora le cucine sia quelli veicolati. La ditta che apporta i cibi nel Levante è "La Cascina". Ho personalmente controllato le temperature. Sono sempre sessantotto gradi, quindi rientriamo nei parametri giusti. I bambini accettano il cibo. Mangiano più volentieri i primi piatti.

Come ispettore e nonna, non ho assolutamente niente da ridire. L'olio è DOP, il parmigiano pure. Ci può essere il giorno in cui c'è la verdura cruda che può essere poco accettata dal bimbo però una minima educazione alimentare bisogna darla. Sono sfavorevole al panino da casa perché il pranzo a scuola rappresenta un momento di condivisione, di coesione e può servire anche ad abituare i bambini ad accettare cibi diversi da quelli che mangiano normalmente. Grazie.



COMUNE DI GENOVA

ARIOTTI - PRESIDENTE

Grazie.

Ci sono altri interventi da parte degli auditi? Do la parola al Presidente del Municipio Media Val Bisagno, D'Avolio Roberto.

D'AVOLIO - PRESIDENTE MUNICIPIO IV MEDIA VAL BISAGNO

Io volevo dire che credo che sia compito di tutti quello di salvaguardare il servizio di ristorazione scolastica e non lasciare spazio al pasto domestico. Spero che vada avanti, nella prossima legislatura, il disegno di legge 2037 che si è fermato al Senato e che prevederà una presa di posizione da parte del Governo sul tema. Non è soltanto un servizio ma anche uno strumento educativo molto forte dove i bambini si trovano a mangiare insieme lo stesso pasto con una qualità sempre migliore, si spera.

Volevo fare una breve sintesi sulla situazione nel nostro Municipio. Noi abbiamo dei problemi grossi legati soprattutto alla temperatura. La gestione forse è legata alla logistica del servizio. Ci sembra abbastanza imbarazzante avere dei centri cottura in vallata che servono altri municipi. Noi abbiamo un centro cottura a Sestri Ponente che serve la Media Val Bisagno. Questo comporta una serie di disagi. Anche se in questi mesi l'azienda ha cercato di risolverli, in realtà la situazione non è per niente migliorata. Poi dipende anche dal comprensivo. Abbiamo dei commissari mensa che sono estremamente attenti. A mio avviso, a parte qualche imprevisto che abbiamo avuto, la qualità del cibo non è da considerarsi negativa. Quello che manca è una gestione completa del servizio.

Io credo che in Val Bisagno abbiamo la possibilità di riaprire delle cucine dirette. I dati dimostrano che dove ci sono le cucine dirette non ci sono problemi. Investire sulle cucine dirette significa investire sui nostri ragazzi e sulla qualità del cibo. In molte scuole della vallata, la cucina diretta può diventare una realtà. Io invito l'Assessore a farsi carico di verificare la possibilità di portare avanti, nei prossimi anni, l'installazione di queste cucine.

Su tutti gli altri punti toccati, auspico che ci sia la massima partecipazione. Ci sono diverse associazioni che richiedono di intervenire. Credo che se si apre questo tavolo alle associazioni, sia giusto aprirlo a tutte quelle che ne faranno richiesta.

Per quanto riguarda i punti elencati prima sul capitolato, credo che sia opportuno un confronto puntuale sul tema della gestione dei bandi. Da una parte, sono convinto che un capitolato di tre anni, con la possibilità di prolungarlo per altri ventiquattro mesi, possa essere fonte di interesse da parte delle aziende in termini di investimenti. Questi investimenti, poi, devono ricadere sulla qualità del servizio e sui nostri bambini. I bambini sono al centro di tutto.

Il clima di tensione che si è venuto a creare ha una responsabilità politica molto forte. In questi anni, noi dobbiamo cercare di trovare delle soluzioni valide. Il bambino sta al centro di tutto. Il servizio che dobbiamo garantire al bambino deve essere di qualità. Per quanto riguarda la durata dei bandi, da un punto di vista di opportunità per le aziende, è un fattore positivo. Deve diventarlo anche per i nostri bimbi. Bisogna trovare una modalità per far sì che le aziende portino avanti investimenti importanti. Sono d'accordo sul fatto che servano degli strumenti per i nostri funzionari molto più efficaci. È necessario che possano servire alle aziende stesse spingendole ad un miglioramento.

Ho analizzato i dati delle varie segnalazioni. Molte dipendono anche dalla presenza dei commissari mensa sul territorio. Molto spesso, aziende che hanno il centro cottura vicino o che hanno una realtà un po' più piccola riescono a gestire il servizio in un certo modo.

Auspico che nei prossimi mesi si arrivi ad una definizione complessiva della situazione. Per quanto riguarda il mio Municipio, richiedo una valutazione sulla possibilità di installare delle cucine dirette ed un centro cottura di vallata per il prossimo bando. Grazie.

ARIOTTI - PRESIDENTE

Grazie.



COMUNE DI GENOVA

La parola al signor Guarneri Giancarlo, Segretario FILCAMS/CGIL.

GUARNERI - SEGRETARIO FILCAMS CGIL

Grazie.

Noi crediamo nella contrattazione di anticipo. Crediamo che al tavolo dobbiamo specificare tutti i punti dei precedenti capitolati d'appalto che per mille ragioni giuridiche o speculative delle imprese, sono rimasti vuoti. È lì che troviamo spesso delle defezioni rispetto al servizio reso ai bambini.

Il Sindacato è pronto fin da subito ad aprire il tavolo e ad inserire quei punti sia nel bando sia nell'esecuzione del servizio e nelle penali. Finalmente, ho sentito che devono essere inserite le penali per quelle imprese che fanno le furbette, sempre più presenti in questo territorio.

Oggi, noi usciamo da qui soddisfatti. Finalmente, si è sentito parlare della fragilità del lavoro e dei bambini nella stessa misura, nello stesso equilibrio. Entrambi sono vittime di quello che sta accadendo e che è accaduto nel passato. Parlo dell'occupazione di un settore già fragile ma anche di un territorio fragile e dei bambini che sono gli utilizzatori finali del servizio.

L'idea di internalizzare il servizio dobbiamo chiarirla in maniera secca e precisa già oggi, altrimenti lasciamo perdere. Se il signor Sindaco, questa Giunta e tutta l'area parlamentare firmano un documento in cui assumono tutto il personale della ristorazione collettiva scolastica, il Sindacato firma lo stesso documento stamattina stesso. Internalizzare i servizi non significa buttare fuori l'anello più debole e mettere qualche altro lavoratore in esubero all'interno della Pubblica Amministrazione. Se è una cosa praticabile, la firmiamo su tutto il personale esistente da più di venti anni e chiudiamo questo capitolo. È una cosa che ha portato e porterà un distacco rispetto alla finalità della discussione.

Sugli altri punti siamo d'accordo. Calendarizziamo le date degli incontri tecnici. Il Sindacato è pronto a sottoscrivere tutte le cose che ha sentito oggi. Spero che nella discussione politica si andrà verso quella direzione.

Le defezioni relative al trasferimento del cibo nelle scuole rappresentano uno dei punti su cui mettere mano. Il precedente capitolato d'appalto lasciava in subappalto quel servizio dove c'erano pochi lavoratori a rimanere ancorati agli altri dipendenti della ristorazione. Un'impresa che costringe il personale messo in subappalto a portare le derrate alimentari nelle scuole e, nel contempo, ad andare a scaricare anche qualche mobile, deve essere assolutamente messa a posto. La questione del veicolato è un altro di quei punti dove i lavoratori aspettano che gli venga riconosciuta una certa dignità. Questo farà sì che i tempi del trasferimento del cibo siano coerenti con il rispetto dell'HCCP, etc.

Mi è piaciuto il termine "aziende furbette". Queste imprese non sono più quelle di una volta. Oggi sono addirittura delle *holding*. Noi dobbiamo entrare nel merito degli ultimi appalti che sono stati dati con pochi mesi di utilizzo del servizio. Quando ci sono questi problemi, il pensiero unico di queste aziende non verte sui bambini ed il lavoro. Non hanno nemmeno il timore di avere sanzioni o espulsioni. Quelle imprese che fin da sempre hanno lavorato per quegli obiettivi e per la finalità di fare degli utili ma tenendo al primo posto il lavoro ed i bambini, non hanno più gareggiato nell'appalto della ristorazione scolastica di Genova. Questo è un altro motivo per cui si è creato un fortissimo *dumping* su delle Aziende rispetto ad altre aziende che, invece, hanno pensato soltanto ai fatti loro. Grazie.

ARIOTTI - PRESIDENTE

Grazie.

La parola all'Assessore del Municipio Medio Levante, la signora Notarnicola.

NOTARNICOLA - ASSESSORE MEDIO LEVANTE

Buongiorno a tutti.

Io sono il nuovo Assessore del Municipio VIII Medio Levante. Sono anche insegnante alla scuola Brignole Sale. In questi anni, ho vissuto la mensa scolastica dall'altra parte. Credo che il rapporto con il cibo di ogni bambino sia un rapporto che passa attraverso un'educazione alimentare che la scuola ha il compito di



COMUNE DI GENOVA

insegnare. Il rapporto con il cibo è anche molto intimo. Infatti, il cibo è gusto per il bambino. La scuola è una comunità. Come comunità, deve poter avere delle regole condivise.

Nel nostro Municipio, in questi mesi abbiamo avuto diverse criticità sulle mense scolastiche. Man mano si sono risolte. Quello che possiamo dire è che il veicolato è un problema per tutte le mense perché il cibo non è quello che piace al bambino, anche dal punto di vista dell'aspetto.

Noi abbiamo fatto un'analisi del nostro territorio. Non abbiamo individuato un locale che potesse essere fruibile per un'eventuale mensa. Le ditte che hanno vinto il lotto del Medio Levante sono la "Ladisa" e "La Cascina".

Da un'analisi molto veloce, posso portare quello che è uscito da un tavolo che abbiamo organizzato come Municipio VIII Medio Levante. Questo tavolo, denominato "aggiungi un posto a tavola", è stato pensato da me per avere un maggior momento di dialogo con le famiglie. Ho chiesto il supporto di uno specialista, il Dott. Alberto Ferrando. È un pediatra che collabora da anni con il nostro Comune e con le dietiste. Dal quattro dicembre sono state variate le diete. I punti di forza dei *menù* erano: diminuzione e consumo di carni rosse e bianche, patate, sale utilizzato per la cottura dei primi piatti, incremento di consumo dei legumi, cereali alternativi al frumento e verdure di stagione. Sulla carta, tutto bello. L'Assessore è una persona che ascolta tutti con molta attenzione e ci abbiamo provato. Tuttavia, questo *menù* non è piaciuto. I genitori ci dicono che bisognerebbe mangiare meno carne. Noi siamo d'accordo però il risultato è che i bambini della mensa non mangiano. Dobbiamo comunque ripensare a tutto il discorso della qualità, del capitolato, dei lavoratori. Come politici, noi dobbiamo tenere in considerazione tutti gli aspetti della ristorazione scolastica. È anche vero che al centro ci sono i nostri bambini e questo non dobbiamo dimenticarlo mai.

I bambini amano quello che sono abituati a mangiare. Da questo tavolo generale che abbiamo fatto nel Municipio Medio Levante è emerso che si richiede una semplificazione e razionalizzazione dei *menù* puntando maggiormente sulla gradibilità dei piatti. Parliamo di una bella pasta bianca, pomodoro, pesto, un riso, una lasagna, la pizza. Sono cibi basici che i bambini mangiano volentieri. Se diamo da mangiare la pasta con i broccoli o la vellutata di zucca, i piatti vengono lasciati in mezzo al tavolo.

Per quanto riguarda i centri di cottura, anche noi non abbiamo individuato un punto mensa nel nostro territorio. Auspichiamo che ci possano essere centri di cottura il più possibile vicini alle scuole. Una soluzione positiva potrebbe essere quella di individuare qualche locale che sia tra i municipi VIII e IX.

Vanno bene le gare di appalto con orizzonte temporale più lungo per imporre alle aziende un investimento a lungo termine sulla qualità del servizio dei pasti. Il rappresentante ha appena detto il contrario però il nostro tavolo ritiene che avere un investimento più a lungo termine significa poter avere anche una qualità migliore da parte del servizio di ristorazione.

Infine, è necessario uno stretto rapporto sinergico tra utenti e Comune per ottenere dall'azienda il massimo della qualità possibile. Io aggiungerei il fatto di trovare degli strumenti importanti per il controllo del pagamento perché la qualità è importantissima. È importante anche che le famiglie non utilizzino il mancato pagamento della quota del pasto come strumento di ricatto nei confronti dell'Amministrazione. Precedentemente, questo ha creato un cratere immenso. Noi ne abbiamo ereditato gli effetti.

Io ringrazio l'Assessore per tutto quello che è riuscita a fare finora. Il nostro tavolo capisce che ci vuole tempo per realizzare tutte queste cose. Nessuno si aspettava che ci fossero degli effetti immediati ma siamo fiduciosi che tutto questo possa essere accolto in questo mandato e realizzato dal nostro Assessore. La ringrazio.

ARIOTTI - PRESIDENTE

Mozione d'ordine, Consigliere Villa.

VILLA - PARTITO DEMOCRATICO

Grazie.

Mi sembrava che, nel rispetto dei rappresentanti dei genitori, dei lavoratori e delle persone qui presenti, fosse stata chiesta anche la presenza della Vice Presidente della Conferenza dei dirigenti scolastici. Crediamo che sia importante la sua presenza, viste le polemiche che ci sono state in queste settimane. C'è la signora? Perfetto. Scusate.



COMUNE DI GENOVA

ARIOTTI - PRESIDENTE

Grazie.

Chiedo se vuole intervenire la signora dopo l'intervento dei consiglieri.

La parola alla signora Calomino Isabella, esperta del gruppo Lega nella qualità delle mense scolastiche.

CALOMINO - ESPERTO LEGA NORD

Buongiorno a tutti.

Sono Calomino Isabella. Io volevo ringraziarvi perché mi sembra che siamo tutti sulla linea d'onda. L'unica cosa che volevo chiedere all'Assessore riguarda un punto tirato fuori da tutti: il panino da casa. Non è molto apprezzato, parlo anche come genitore. Non è in linea sia sotto il profilo educativo che pratico.

L'altra cosa che volevo sottolineare è che, ultimamente, è stata espressa la volontà di eliminare il monouso in plastica. La trovo una cosa allarmante. Già adesso abbiamo dei problemi di qualità del servizio, compresa anche l'igiene del prodotto, i capelli che volano, gli insetti che si sono trovati, etc. Eliminare il monouso vuol dire inserire un prodotto riutilizzabile lavato e sterilizzato. Oggi i bambini bevono l'acqua nei bicchieri lavati. In realtà, sono sporchi. Lo dico da genitore e da persona che li ha visti. I ragazzi prendono i bicchieri e dentro ci sono i semi di mandarino della volta scorsa. Ci vorrebbe una qualità migliore del servizio. Inoltre, vorremmo sapere come viene gestita questa cosa. Non mi sembrano discorsi da sottovalutare la qualità del cibo e l'igiene dei prodotti.

La famiglia paga questi famosi 6,50 euro. Di questi 6,50 euro, quanti vanno alla società di ristorazione? 5 euro per ogni pasto? Nonostante questi 6,50 euro, i ragazzi bevono l'acqua del rubinetto dentro una brocca. È vero che l'acqua del centro idrico è molto più controllata che l'acqua in bottiglia. Questo l'ho appurato con società che producono l'acqua in bottiglia. Il problema che si pone nelle scuole è un altro: l'impianto all'interno della struttura è obsoleto e non ci sono filtri. Se in ogni scuola chiudiamo un rubinetto per un mese e poi lo riapriamo, esce dell'acqua terrificante.

Volevo chiarire questi punti perché mi sembravano abbastanza importanti. Grazie mille.

ARIOTTI - PRESIDENTE

Grazie.

La parola alla signora Iris Alemano, Vice Presidente dei dirigenti scolastici di Genova.

ALEMANO - VICE PRESIDENTE CONFERENZA CITTADINA DIRIGENTI SCOLASTICI

Grazie, Assessore.

Questa giornata ci riconcilia sul concetto del valore del pasto comune in contraddizione al pasto domestico. Ci siamo incontrati e scontrati parecchie volte su questo argomento. Oggi si uscirà da questa sala con un riconoscimento di questa attività educativa importante per noi. Alcune considerazioni che sono state fatte sul nuovo *menù* ci inducono ad aprire un tavolo di controllo sull'appetibilità di molte cose sane ma che, in realtà, vengono sprecate. Per noi è anche importante riportare il discorso al concetto di sostenibilità e, quindi, fare un discorso sull'alimentazione, sull'equilibrio dei pasti forniti che devono costituire un momento di riflessione. Noi facciamo scuola anche durante il pasto.

Come cittadina, sono contenta delle considerazioni che ho sentito oggi anche da parte dei genitori che sono parte attiva su questo valore importante. Ritengo che il tavolo della conferenza cittadina potrà esprimersi attraverso il lavoro dei tavoli municipali e nella risoluzione collettiva per quanto riguarda il Regolamento delle commissioni mensa. Abbiamo bisogno di regole chiare, di trasparenza e di serenità.

In questi mesi, molti miei colleghi hanno vissuto situazioni veramente poco rassicuranti. A scuola non abbiamo bisogno di conflitto ma di costruzioni di percorsi educativi importanti. L'alimentazione ne fa parte ma ne



COMUNE DI GENOVA

fa parte anche il discorso del confronto con le controparti. Noi dirigenti scolastici non vogliamo occuparci di appalti. Come cittadini, sì.

Vogliamo trovare lo spazio di lavorare in ambito educativo sempre, anche nel momento del pasto. Ringrazio l'Assessore. Nel momento in cui apriremo il tavolo della conferenza cittadina spero che siano presenti anche i rappresentanti dei genitori perché questo è un momento importante che vogliamo condividere con tutti gli attori sociali della nostra città.

ARIOTTI - PRESIDENTE

Grazie.

Lascio la parola ai consiglieri comunali.

Si è prenotata la collega Lodi.

LODI - PARTITO DEMOCRATICO

Grazie, Presidente.

Anch'io sono contenta che ci siano stati anche i dirigenti scolastici.

Ho ascoltato con molto interesse. Adesso volevo scendere nel concreto della realizzazione di quanto detto. Come voi sapete, ieri è stata approvata la delibera sul bilancio comunale. Le operazioni che sono state inserite all'interno di un accordo con le organizzazioni sindacali vanno tradotte in una misura concreta.

Già con l'Assessore Boero il tema dell'investimento di risorse sugli appalti è stato sviscerato. Il lavoro dei lavoratori e la qualità della mensa vengono intaccati. Se si fanno appalti con delle risorse che tendono a chiedere all'azienda molte cose con pochi soldi, è evidente che c'è un problema importante di stabilizzazione dei lavoratori rispetto alle clausole sociali. Se devo fare molti viaggi con pochi soldi e poco personale, sia la qualità sia il servizio sono scadenti. Rilanciando con degli appalti e dei capitolati integrati negli aspetti che tutti avete sottolineato, si può fare un buon lavoro.

Ho un po' di domande concrete. Noi ci eravamo lasciati dicendo che il primo rinnovo sarebbe stato a marzo 2018. Assessore, volevo capire come pensa di procedere. Non credo che sia possibile una proroga. Penso che sia necessario capire come si traduce l'impegno dell'Amministrazione nel riuscire a fare delle cogestioni di servizio pluriennali. I tempi ridotti e stretti non permettono all'azienda di assumere una sorta di sua stabilità. Rispetto al prossimo appalto del primo lotto, qual è la Sua intenzione e quando ci sarà il confronto con i sindacati?

Le chiedo di riaggiornarci sulle risorse che erano state messe in bilancio nel 2017 o, perlomeno, le risorse che sono state impiegate sulla ristorazione. Le chiedo qual è l'incremento di risorse che Lei ha chiesto rispetto al bilancio 2018. Se non proviamo ad investire un po' di più sulla ristorazione in termini anche di risorse, rischiamo di non riuscire ad attuare quanto detto. Le condizioni di lavoro delle aziende e dei lavoratori possono essere danneggiate. Dato che il bilancio è stato approvato, immagino che su questa cosa ci sia stata una linea condivisa con la Giunta che ha previsto un incremento di risorse.

Per quanto riguarda i centri di cottura, nell'Amministrazione precedente feci un po' di controlli e sicuramente il tema del cibo freddo rappresentò un problema. L'ultimo controllo lo feci a Pegli. C'era un pollo impanato ma era freddo.

Sulla qualità è importante capire le aziende che vengono coinvolte. Ricordo che all'inizio del mandato del Sindaco Bucci, con le aziende edili fu fatto un accordo dove si favoriva il coinvolgimento di aziende locali. Anche poter lavorare con delle aziende locali che conoscono il territorio, la questione dei trasporti e le distanze avrebbe potuto favorire in un'ottica di investimento.

Ci sono stati dei problemi di integrazione con il territorio ed i lavoratori. Anche se le aziende cambiano, a volte è più facile lavorare sulla stabilizzazione dei lavoratori piuttosto che con aziende lontane dal territorio genovese. Perché non fare questo tipo di operazione su questo settore come sulla gestione dei servizi sociali?

Ho un'ultima cosa da dire sui centri cottura. La vicinanza può permettere cibi più caldi e confezionamenti più adeguati. Bisogna investire in risorse se vogliamo realizzare questa operazione. Mi pare che l'argomento dei centri cottura sia stato rilanciato da molti. Io sono favorevole ai centri cottura che esistono già. Se volete recuperarli, cosa avete previsto in termini di risorse?



COMUNE DI GENOVA

Io colgo favorevolmente il fatto che questa Amministrazione prenda un passo diverso. Lei, Assessore, ha previsto economicamente questi percorsi? Se non sono stati previsti, si potrebbero produrre degli emendamenti mirati al bilancio. Grazie.

ARIOTTI - PRESIDENTE

Consigliere Giordano.

GIORDANO - MOVIMENTO 5 STELLE

Grazie, Presidente.

Ringrazio gli auditi perché hanno reso un po' più chiara la situazione sulla ristorazione delle mense scolastiche. Siamo in attesa del bilancio su cui si potrà costruire un percorso per valorizzare determinati punti riguardanti le economie in questo settore.

Mi ha lasciato dei dubbi l'intervento del delegato della CGIL, il signor Guarnieri, sul discorso della reinternalizzazione delle mense. La Pubblica Amministrazione ha intrapreso un percorso fallimentare dove le economie sono rivolte a dei profitti lontani dai diritti dei cittadini, in questo caso dei bambini. Questa è una gestione che genera profitto, cosa che non dovrebbe appartenere alla gestione pubblica. Visto che genera profitto, dovrebbe essere redistribuito alla cittadinanza. È evidente che quanto descritto oggi rappresenta e certifica il fallimento della esternalizzazione di qualcosa che doveva rimanere pubblico. Nel momento in cui la Pubblica Amministrazione cede o regala un bene pubblico a pezzi di interessi privati, la difformità rispetto al diritto dei cittadini di un bene viene a mancare. Questa è una situazione ben consolidata non solo nelle mense ma a trecentosessanta gradi su tutto il sociale. Si disintegra ciò che è pubblico per renderlo privato.

All'Assessore Arighetti del Municipio Levante girerò le segnalazioni che mi sono arrivate dai commissari mensa. Non corrisponde la descrizione che ha fatto sull'azienda "La Cascina". Mi risultano almeno sei segnalazioni sulla scuola "Palli" di non conformità delle temperature ed altre segnalazioni dell'anno precedente. Magari, quando ha fatto il sopralluogo era tutto perfetto ma le segnalazioni dei commissari mensa sono molteplici. Lo sono anche in tutte le altre scuole.

Assessore, io direi che si potrebbe partire cercando di utilizzare tutto ciò che abbiamo in quest'aula per raggiungere un obiettivo comune, cioè quello di proteggere le fasce più deboli, i bambini. Il mio richiamo è quello di utilizzare il valore aggiunto che c'è in quest'aula dal punto di vista delle associazioni, delle organizzazioni sindacali e dei gruppi consiliari.

Secondo me, il diritto al pasto del bambino equivale al diritto dei lavoratori. Se proteggiamo il diritto al pasto e la qualità dei bambini, proteggiamo anche una classe lavoratrice che conosco abbastanza bene. Hanno un rapporto di lavoro estremamente precario e ricattabile in tutte le ore lavorative in cui sono richiamati. Il ricatto nel mondo del lavoro sul diritto del lavoro è un'azione consolidata, soprattutto nella ristorazione. Ho sentito delle vicissitudini nella ristorazione che richiamano tempi antichi dove la democrazia non era ancora presente.

Sulla gestione e sull'organizzazione della mensa, ci permettiamo di dare alcuni consigli interessanti per costruire e consolidare un'azione politica che vada nella protezione della ristorazione. Sarebbe interessante creare una consulta o un tavolo di lavoro permanente che abbracci tutti i valori aggiunti delle organizzazioni sindacali, dei rappresentanti dei genitori nelle commissioni mensa e di alcuni consiglieri di minoranza e maggioranza. In questo percorso comune si potrebbe optare per la condivisione di una gara d'appalto. Da quello che si descrive in quest'aula, c'è la volontà di creare un capitolato d'appalto che protegga ed abbia un'azione repressiva nei confronti delle inadempienze delle aziende che vincono l'appalto. Il Comune e la Giunta devono essere parte attiva non solo nel produrre la gara d'appalto ma anche nel percorso successivo. Devono essere parte attiva anche verso i diritti dei lavoratori. Quando ci sono delle difficoltà di rapporto con le aziende private, i lavoratori arrivano in aula per denunciare una situazione che descrive un'alienazione dei diritti, compreso il diritto al lavoro.

Questa consulta darebbe l'opportunità di registrare le inadempienze e di trasformarle in atti nel capitolato d'appalto. Darebbe l'opportunità di creare un Regolamento mensa che deve necessariamente passare attraverso quest'aula per un'approvazione definitiva. Un Regolamento mensa deve essere prodotto creando una sinergia tra tutte le parti. È l'unica soluzione che si può attuare oggi.



COMUNE DI GENOVA

Avrei il piacere di avere un censimento dei centri cottura distribuiti nel nostro territorio per capire quali criticità hanno e di quali investimenti necessitano. Siamo attenti ad un bene comune che viene deturpato nel susseguirsi degli appalti da attrezzature che valgono cento e vengono reintrodotti da alcune aziende con attrezzature che valgono venti.

Sarebbe interessante se eliminassimo le segnalazioni nell'appalto. Dovrebbero arrivare direttamente le sanzioni perché nel corso di questi anni sono arrivati fiumi di segnalazioni.

Ritengo fondamentale mettere al centro di questo percorso i bambini ed i lavoratori. Questa è la soluzione per arrivare ad un prodotto finale che obbliga le aziende a redistribuire in parte gli utili per migliorare la qualità della ristorazione. Nel contempo, bisognerebbe cercare di proteggere queste due categorie che necessariamente sono legate da un anello.

Io vivo la ristorazione mensa. Abbiamo attraversato degli infami accordi nazionali che toglievano il diritto alla mensa ai Vigili del Fuoco. Fortunatamente, nella nostra Regione, i lavoratori hanno ribaltato questo tipo di atteggiamento politico. Il diritto alla mensa è un diritto dei bambini e dei lavoratori. Io vivo quotidianamente un disagio dei lavoratori precari che sono inseriti in questo tipo di categoria. Grazie.

ARIOTTI - PRESIDENTE

Grazie.

La parola alla Consigliera Fontana.

FONTANA - LEGA SALVINI PREMIER

Grazie, Presidente.

Io vorrei ritornare sulla questione dei lavoratori. Ritengo che un lavoratore che svolge il proprio operato in un ambiente legale sicuro abbia un rendimento che va a ricadere positivamente sul servizio che viene erogato.

Volevo chiedere quali saranno i criteri di controllo sulle aziende da parte dell'Amministrazione. Poi volevo sollevare due questioni. Per quanto riguarda i fondi pensione, mi risulta che un'azienda non li versi. Anche per quanto riguarda i corsi HCCP, credo che non tutte le aziende li erogano.

Coloro che fanno molte ore supplementari hanno dei pagamenti forfettari che sono imposti e non fatti sottoscrivere ai lavoratori. Anche questa mi sembra una cosa che va affrontata.

Leggevo sul giornale una dichiarazione dell'Assessore Picocchi per quanto riguarda le soglie di morosità. Il discorso è anche questo, cioè che l'ISEE ha subito delle modifiche che hanno tagliato fuori una parte di famiglie che sulla carta si possono permettere il pagamento di 6,50 euro ma, di fatto, non è così. L'aumento della morosità è dovuto ad un discorso di maglia troppo stretta dei parametri ISEE. In questo caso, come Amministrazione, dovremmo vedere come risolvere la questione. Grazie.

ARIOTTI - PRESIDENTE

Grazie.

Voleva aggiungere qualcosa il signor D'Elia.

D'ELIA - COORDINAMENTO GENITORI SCUOLE DI GENOVA

Io volevo parlare del modello però volevo prima fare una precisazione sul Levante genovese. Io apprezzo molto l'opera dell'Assessore Arighetti che va nelle scuole però i dati che abbiamo noi, basati sulle ispezioni dei commissari mensa, raccontano una storia completamente diversa. Il Levante genovese ha come azienda appaltatrice "La Cascina". Tutte le problematiche della logistica che hanno le altre scuole ci sono anche nel Levante. La dimostrazione sono i tempi di consegna ed i giochi con i furgoncini.

Abbiamo anche dei casi concreti. Il tredici dicembre, il pasto alla scuola "Palli" è stato mandato indietro perché era sotto i quarantanove gradi. Il quindici dicembre era sotto i sessanta gradi. Il trentuno gennaio era di nuovo sotto i sessanta gradi. Ci sono casi concreti che dimostrano che qualcosa non sta funzionando.



COMUNE DI GENOVA

Fino agli anni Novanta, la scuola “Palli” aveva la mensa interna. È stata chiusa. Noi genitori abbiamo fatto una raccolta firme per riaprire questa mensa. Rispetto ad un centro cottura, avere la mensa a ridosso del refettorio è un valore aggiunto notevole. Quando devo trasportare del cibo, tra pochi chilometri e tanti chilometri non c'è una grandissima differenza. Se lo preparo e lo somministro, la differenza qualitativa c'è.

Il modello può cogliere gli *input* di tutti i portatori di interessi, a partire dai lavoratori. Alcuni dei rischi evidenziati nel modello sono legati ai lavoratori che potrebbero essere non preparati, non motivati, sottodimensionati. Vogliamo far partecipare anche i dirigenti e gli insegnanti perché alcuni cambiamenti recenti stanno creando problemi anche a loro. Noi vogliamo portare al tavolo anche queste componenti che sono altrettanti portatori di interesse della ristorazione scolastica.

Abbiamo detto tantissime cose in questa sala oggi. Senza un modello che sistematizza questa conoscenza, la prossima volta torneremo a riparlare delle stesse cose. Ognuno esprimerà la propria opinione ma non faremo passi concreti anche perché ci sono diverse sfumature che, se non analizzate con un metodo razionale, non portano a niente.

Ribadisco l'invito a dotarci di uno strumento di lavoro comune. Vorrei parlare del metodo, prima di partire con i discorsi. Grazie.

ARIOTTI - PRESIDENTE

Grazie.

La parola all'Assessore Fassio.

FASSIO - ASSESSORE ALLE POLITICHE EDUCATIVE E DELL'ISTRUZIONE, ALLE POLITICHE SOCIO-SANITARIE E ALLA CASA

Sono state dette moltissime cose. Provo a rispondere io e se le mie risposte non saranno sufficienti, passerò la parola ai tecnici.

Il discorso dei tavoli va bene. Noi siamo aperti al dialogo sia con i genitori che con i comitati. Non è una cosa facile perché spesso non sono d'accordo ma non c'è problema. Mi sembrava di averli ascoltati sia direttamente che tramite dei collaboratori e di aver raccolto le loro istanze. Da Natale mi sono concentrata sulla delibera e sui sindacati. Questo non significa che il confronto non è aperto. Mi impegno qui a mantenere aperti questi tavoli di lavoro.

Per quanto riguarda il Regolamento delle commissioni mensa, non abbiamo dimenticato che deve essere fatto, che al momento non esiste e che deve passare in Consiglio Comunale. Lo faremo ascoltando di nuovo ma le istanze dei vari comitati ci sono abbastanza chiare. Nonostante ciò, è giusto risentirci per lavorare insieme. Non si riuscirà facilmente a mettere d'accordo tutti. Verosimilmente, una prima condivisione ci sarà tra un mese e mezzo. Sarà l'occasione di incontrarci per fare il punto della situazione.

Per quanto riguarda l'otto di marzo, abbiamo prorogato la scadenza all'estate in modo da fare una gara unica. Tutto il servizio sarà unificato per rendere più consono il servizio.

Per quanto riguarda la spesa in bilancio, è stata confermata quella degli anni precedenti sul triennale, con un impegno più importante e con delle garanzie che non ci sono mai state negli ultimi anni. Non possiamo mettere da una parte i bambini, le famiglie, i lavoratori, il Comune e le aziende. Dobbiamo collaborare tutti per la stessa cosa, cioè un servizio di qualità garantito e controllato. Questo mi sembra il passo più importante da fare.

Per quanto riguarda i centri cottura, il signor D'Elia dice che nella scuola “Palli” c'è un centro cottura chiuso dal Novanta. Non è una cosa da poco. Probabilmente, dal Novanta ad oggi saranno cambiate tante cose. Certamente sarà cambiata la normativa. Ci vorranno un sacco di soldi per metterlo a posto. Siamo a questo punto a causa delle scelte precedenti. Anch'io preferisco mandare i miei figli in una scuola dove c'è la mensa interna. Purtroppo, le scuole nuove sono state costruite senza mensa e senza palestra. Non si riuscirà a risolvere questo problema in poco tempo. Certamente, ci impegniamo ad avvicinare i centri cottura alle scuole dando dei punteggi più alti nelle gare a chi avvicina il centro cottura.

Valutiamo se si può aprire qualche cucina con pochi interventi. Ci impegniamo ad utilizzare quelle che si possono utilizzare. Mi sembra già molto, soprattutto nell'ottica di fare una gara che sia un tre più due e di scegliere



COMUNE DI GENOVA

come spendere i denari. Io ho fatto questa scelta perché mi sembrava di tutelare maggiormente i bambini, i lavoratori ed il Comune.

Sono d'accordo con la proposta della Consigliera Lodi sulla possibilità di coinvolgere le aziende locali. È un'ipotesi che mi affascina e che mi piacerebbe molto. A tal proposito, potremmo inserire nel capitolato di favorire le aziende sul territorio.

Ci sono delle regole mostruose sulle gare d'appalto che spesso superano tutto.

Volevo capire bene cosa si intende per internalizzare le mense. Non esiste la possibilità di internalizzare le mense, cioè di assumere di nuovo nel Comune tutti coloro che lavorano nella ristorazione scolastica. Anche questa è una scelta che è stata fatta molto tempo fa, dalla quale non si può tornare indietro. Si cercherà, invece, di portare la cottura all'interno della scuola utilizzando personale esternalizzato.

Per quanto riguarda l'utilizzo della plastica monouso, la plastica deve essere pulita. Si è scelta questa strada perché, in caso contrario, si creerebbe una quantità di rifiuti che diventa difficile da gestire. Il costo non è di 5 euro ma di quasi 4 euro. Ci sono grandi fasce di abbattimento dell'ISEE. Il 50% dovrebbe pagare 6,50 euro. Teniamo conto di un fatto che a me ha particolarmente sbalordito. Ci sono troppe diete speciali che costano 7 euro l'una. Valutiamo se mantenere tutti questi *menù*. Io personalmente sono contraria.

Sugli impianti dell'acqua non so cosa dire. È un ambito che attiene all'Assessore Fanghella.

Per quanto riguarda il panino da casa, sono contraria. Ritengo quello del pasto un momento educativo importante. Spero che interverrà una norma nazionale per regolamentare questa situazione. Nel momento in cui un giudice mi autorizza a portare il panino da casa, io non ci posso fare niente ed anche la scuola e le aziende devono attrezzarsi.

Lascerei la parola a Guido Gandino ed a Barbara Donati.

ARIOTTI - PRESIDENTE

La parola al signor Gandino Guido, Direttore delle Politiche di Istruzione del Comune di Genova.

GANDINO - DIRETTORE POLITICHE EDUCATIVE E DELL'ISTRUZIONE

Buongiorno, Presidente. Buongiorno, signori consiglieri.

L'Assessore Francesca Fassio ha già dato le risposte principali. Se possibile, volevo ritornare ad argomenti particolarmente sensibili nella riunione di oggi. Il primo argomento riguarda questo ragionamento del pasto portato da casa. Dal punto di vista normativo, non è possibile un intervento dei dirigenti scolastici o del Comune di Genova. Il servizio di ristorazione scolastica è un servizio su richiesta. È obbligatorio erogarlo, non è obbligatorio consumarlo. In questo senso, non abbiamo strumenti dal punto di vista giuridico. Che cosa si può fare dal punto di vista strategico complessivo? Si può controbattere con un meccanismo di rafforzamento del ruolo del Comune, con un ascolto sistemico complessivo delle famiglie. Come dicono le linee di indirizzo regionali per il servizio di ristorazione scolastica, questa "rappresenta un mezzo di educazione e di promozione della salute diretto ai bambini e coinvolge docenti e genitori. Non è un semplice soddisfacimento di fabbisogni nutrizionali." Dobbiamo partire da questo punto di vista facendo riferimento alla nuova normativa, Decreto Legislativo 65, in applicazione al sistema educativo di istruzione zero - sei anni. Bisognerà integrare questo servizio in una logica complessiva di educazione, parlando con le famiglie, gli insegnanti, i dirigenti scolastici e tutto il mondo che integra il sistema di *governance* e di controlli. Questo ci consentirà di fare un passo avanti verso la qualità, innescando un processo virtuoso. In questo modo, potremo presentare questo come un servizio di eccellenza e di grande promozione dell'elemento nutrizionale e di quello educativo.

Il ragionamento sul rapporto tra servizio di ristorazione ed educazione ci consente anche di dare risposte sul personale rispetto all'elaborazione dei capitolati speciali d'appalto. Oggi già cominciamo un tavolo di discussione molto preciso e puntuale su alcune richieste che i lavoratori fanno dal punto di vista della stabilizzazione del loro rapporto. La prima risposta nel campo del raggiungimento di più alti *standard* di qualità è la cessazione di questa frammentazione integrando in un'unica gara, allineando tutte le scadenze e dando una prospettiva a chi si aggiudicherà questo appalto della durata di tre anni più due. Questo ci garantisce una migliore capacità contrattuale e di regolazione del mercato anche nei confronti dell'ottica di mantenere, dal punto di vista strutturale ed economico, il consolidamento delle posizioni dei lavoratori.



COMUNE DI GENOVA

Dal punto di vista giuridico, tutte le richieste che oggi ho sentito saranno recepite nel capitolato speciale d'appalto. Sì alla clausola sociale nella misura massima possibile consentita dalla normativa attuale. Sì al controllo e rispetto dei contratti collettivi nazionali del lavoro. Sì alla prosecuzione di durata massimale su cinque anni di questo servizio. Sì alla difesa della qualità del servizio. Sì al rafforzamento, alla semplificazione, all'aggravamento di tutte le penali perché i primi presupposti per un'applicazione di una sanzione sono la chiarezza e la comprensibilità della norma che l'interlocutore deve andare ad applicare. Il sistema dei controlli oggi esiste, è capillare, profondo, impegnato anche con capacità professionale notevole. Deve trovare una formula di sintesi, di compattamento nel rapporto autorevole con la ditta.

Per consentirci di arrivare a settembre, i tempi di emanazione di un capitolato sono molto stretti. Cercherei di definire un elemento separato da quello di previsione normativa del capitolato speciale d'appalto. C'è un elemento sulla gestione di questo capitolato. Dobbiamo vedere se vengono rispettati tutti i parametri che mettiamo nel capitolato.

Per quanto riguarda i criteri con cui vengono effettuati i controlli, il sistema è molto preciso. Sono quattro i criteri fondamentali: la salubrità del pasto, la gradibilità, il rispetto delle leggi ed il rispetto dei parametri contrattuali del capitolato.

Quello che noi dobbiamo tentare di fare è stabilire, in un percorso comune di tavoli tecnici, un punto di equilibrio tra tutti questi elementi. C'è l'elemento educativo per cui i bambini possono anche assaggiare pasti diversi da quelli a cui sono abituati. C'è l'elemento della gradibilità che ci permette di capire se questi pasti vengono mangiati dai bambini. C'è l'elemento della salute del pasto ed un concetto complessivo di conferimento di una possibilità educativa per i bambini stessi che sono al centro della nostra attenzione. Grazie.

ARIOTTI - PRESIDENTE

Grazie.
Consigliera Lodi.

LODI - PARTITO DEMOCRATICO

Non ho avuto delle risposte. Le chiedevo se ci sono degli investimenti previsti per i centri cottura. Poi volevo capire qual è l'importo impegnato sul triennale.

Se a luglio ci sarà la prima gara, vanno impegnati dei soldi. Volevo capire almeno qual è la proiezione dell'aumento che avete provato a fare in Giunta. Se i soldi sono sempre gli stessi, siete voi a dover proporre l'investimento. Quanti soldi pensate di investire nel prossimo assestamento? Avrei preferito, Assessore, che ci fosse una richiesta di aumento. Le chiedo queste cifre perché i bilanci si impongono adesso, in assestamento è molto più complicato.

ARIOTTI - PRESIDENTE

Assessore Fassio.

FASSIO - ASSESSORE ALLE POLITICHE EDUCATIVE E DELL'ISTRUZIONE, ALLE POLITICHE SOCIO-SANITARIE E ALLA CASA

20.000.000 di euro per anno. È stato previsto di adeguare almeno un centro cottura. Ne abbiamo parlato a dicembre.

ARIOTTI - PRESIDENTE

Il signor Jansen vuole fare una domanda all'Assessore.



COMUNE DI GENOVA

JANSEN - COORDINAMENTO GENITORI SCUOLE DI GENOVA

L'intervento del Dott. Gandino ci lascia molto perplessi e non è condivisibile da parte nostra. Non si tratta di ridurre le casualità di penalità o farle più chiare. Sono già chiarissime. Sono talmente poche che se le riduciamo ancora, ci troviamo in una situazione incredibile.

Un aspetto che non è stato affrontato da nessuno è il discorso delle diete speciali. Nelle diete speciali ci sono anche le diete particolarmente importanti come i codici rosso e quant'altro. Io leggo anche il lavoro delle altre commissioni mensa. Qui è stata presentata una situazione idilliaca della ristorazione ma non è così. Se si vuole migliorare, diamo il pieno appoggio all'Assessore ma la situazione non è questa.

Le diete speciali non vengono rilevate da sempre. Non si possono assaggiare. Addirittura, non si possono neanche assaggiare quando l'addetta sta per buttare via la dieta speciale che nel 90% dei casi viene cestinata perché immangiabile. La dieta speciale non viene rilevata ed è stata attivata l'anno scorso solo su una diffida che è stata fatta dal sottoscritto alla dirigente. Questa diffida diceva solo che la temperatura va rilevata, anche a campionamento. Le poche volte che ci siamo imposti di rilevare la temperatura delle diete speciali, questa era molto al di sotto di quella prevista dalla legge. È stato fatto un progetto sperimentale da due scuole, la "Don Milani" e la "Daneo". Arrivavano solo alcune diete speciali. Solo per due tipologie di diete predisponavano un contenitore. Appena arrivava nella mensa, veniva immediatamente collegato alla presa elettrica e la temperatura, su disposizione del Comune, veniva rilevata anche dopo venti minuti dall'arrivo. Spesso e volentieri, la temperatura non era conforme.

Questo è un tema che non è stato affrontato e si continua a non affrontare. I funzionari ed i dirigenti conoscono bene la situazione. Le diete un pochino più delicate per i nostri bambini meriterebbero una maggiore attenzione.

ARIOTTI - PRESIDENTE

Risponde il Direttore delle Politiche dell'Istruzione, Gandino Guido.

GANDINO - DIRETTORE POLITICHE EDUCATIVE E DELL'ISTRUZIONE

Non conosco esattamente il dettaglio quindi mi riservo di fare una verifica. Prendiamo atto di quanto Lei ha detto. Intensificheremo i controlli sulle diete speciali.

Sulle penali, non ho detto che le riduciamo. Ho detto che le aggraviamo e specifichiamo meglio le casistiche per poter applicare la sanzione con chiarezza e precisione. Cerchiamo di essere ancora più severi.

ARIOTTI - PRESIDENTE

Ci sono delle domande specifiche? Non possiamo andare oltre da Regolamento. Vogliono intervenire il signor Iaquinandi del Sindacato UIL.

IAQUINANDI - SINDACATO UIL TUCS

Buongiorno.

Sono Iaquinandi Eugenio, Sindacato UIL TUCS.

Quanto espresso dal Dott. Gandino serve a riconfermare l'impegno preso dall'Assessore Fassio sottoscrivendo con le organizzazioni sindacali quel famoso verbale di incontro. Sono stati confermati tutti i punti, specialmente quello relativo alle clausole sociali, sulla garanzia che vengano applicate su un tempo di appalto che va dai trentasei mesi ad altri ventiquattro in proroga. Se tutto questo è confermato, come Sindacato ed anche a nome delle persone che siamo qui a rappresentare possiamo dichiararci soddisfatti. La domanda è molto semplice.



COMUNE DI GENOVA

FASSIO - ASSESSORE ALLE POLITICHE EDUCATIVE E DELL'ISTRUZIONE, ALLE POLITICHE SOCIO-SANITARIE E ALLA CASA

Confermo. L'ho detto e lo ridico.

ARIOTTI - PRESIDENTE

Ci sono domande specifiche? Signora Calogero.

CALOGERO - RETE COMMISSIONI MENSE SCOLASTICHE GENOVA

Io volevo riferire delle cose positive che sono state fatte finora dal nuovo Assessorato e che non sono state raccontate in aula. Vorrei parlare di due punti che abbiamo sentito un po' trasversali a molti commenti e, invece, ci preoccupano un pochino.

Quest'anno c'è stato un miglioramento nella carta dei servizi. Non abbiamo dovuto fare un corpo a corpo con l'Assessorato per rosciare delle minime migliorie. Precedentemente, avevamo una carta che diceva che dopo il terzo disservizio si poteva avere dei rimborsi. Oggi questa cosa è ridimensionata al primo disservizio. Questo è apprezzabile. È anche molto importante l'apertura e l'ufficializzazione al controllo da parte delle associazioni dei consumatori. Viene ribadito che possono fare controlli a sorpresa, quindi affiancheranno i genitori delle commissioni mensa. Questa è una seconda possibilità di controlli indipendenti.

Come Rete, abbiamo anche apprezzato, in parte, i nuovi *menù* proposti dal Comune in questi mesi. Secondo me, c'è stato un eccesso di accuse. Noi non abbiamo riscontrato che ai bambini non piacevano questi *menù*. Pensiamo che in diverse scuole ci siano stati dei problemi di presentazione e preparazione ma tornare ai pasti in bianco non ci piace.

Abbiamo una proposta che ci ha fatto una mamma e ci sembra molto semplice. Nelle scuole si può fare la pasta e si può servirla in bianco a chi non vuole fare l'assaggio del cibo nuovo. Poi si condisce ed a costo zero si possono accontentare entrambe le tipologie di bambini ed invogliare quello che vede il compagno provare il nuovo *menù*. Ci preoccupa l'andare verso l'appiattimento.

L'ultimo punto lo rivolgo alla Dott.ssa Alemanno. Riguarda il pasto da casa. Sembra che ci sia un accordo e che siano tutti contrari nel volerlo osteggiare. Lei ha detto che vuole annientare il conflitto all'interno delle scuole. Il conflitto c'è perché viene negato il diritto che i genitori vogliono. L'Assessore dice che è contraria ma se la legge lo consente non può farci niente.

Mettendo insieme queste posizioni, mi sembra che si spinga verso un'unica soluzione, quella di intraprendere le vie legali. Questo fa aumentare il conflitto. Quei pochi dirigenti che a Genova lo hanno concesso, hanno azzerato il conflitto. Noi crediamo che il servizio pubblico sia sempre vincente rispetto al pasto da casa. Il problema è abbassare quei quadratini verdi di profitto e dedicarli al miglioramento della qualità. In questo modo, il pasto da casa viene sbaragliato completamente.

ARIOTTI - PRESIDENTE

Grazie.

Signora Nieddu Simona del Sindacato CGIL.

NIEDDU - SINDACATO FILCAMS/CGIL

Fa molto piacere il richiamo alla concretezza di molti interventi, tra cui anche il richiamo a quanti soldi abbiamo a disposizione per cercare di migliorare l'attività ed il servizio.

In nome della praticità e della concretezza, chiediamo con forza che venga preso in considerazione il concetto di recidiva nel prossimo capitolato. Non mi basta sanzionarti ma se sei recidivo, ti bastano pesantemente.

Ci auguriamo che nel prossimo capitolato di appalto venga anche analizzato il rapporto addetti - bambini. Mi fa piacere che il signor Jansen abbia tirato fuori due argomenti focali, le diete ed il trasporto. In quelle scuole



COMUNE DI GENOVA

dove i codici rossi sono tanti, dove le diete sono tante, non è ammissibile che il rapporto addetti - bambini rimanga quello. Bisogna rafforzare il personale e limitare al massimo il margine di errore che al 99% dei casi ricade sul lavoratore.

C'è un'altra richiesta molto puntuale e concreta che facciamo. È vero che non possiamo andare contro quello che ha stabilito il giudice sul pasto da casa. È anche vero che chiediamo all'Amministrazione che ci sia un orientamento su questo. È vero che non va leso il diritto del genitore.

Ho una domanda per la rappresentante dei dirigenti scolastici. Entra il panino a scuola, entra il pasto da casa. Non lediamo i diritti dei genitori ma chi si assume le responsabilità? Di chi è competenza quando quel pasto da casa può costituire persino un elemento di pericolo per gli altri bambini allergici? Chi si assume la responsabilità? Il dirigente scolastico che viene lasciato solo da un Provveditorato che non è in grado nemmeno di redigere un orientamento sul tema? Chi si assume la responsabilità? Il Comune?

Concludo parlando del trasporto. È un elemento fondamentale. Lì entra in gioco il subappalto. A chi diamo le autorizzazioni per svolgere quel servizio? So che il Comune è molto attento a questo. A noi interessa che il trasporto sia fatto bene. Se quel modo di trasportare i pasti cambia e se quegli autisti che sono afferenti ai lotti della ristorazione avranno un posto garantito anche in piccole realtà locali di trasporto, per noi va bene. Ciò che conta è tutelare l'occupazione ed i bambini. Grazie.

ARIOTTI - PRESIDENTE

Grazie.
Signor Pellicani Fabio del Sindacato CISL.

PELLICANI - SINDACATO FISASCAT/CISL

Domande precise non ne ho perché sono state date tutte le risposte.

Prendo atto con soddisfazione che l'Assessore si farà carico di quello che abbiamo stabilito e scritto. Tutte le tematiche verranno riversate più tecnicamente al famoso tavolo che si terrà con i sindacati, con i genitori o con chi intenderà partecipare. Grazie.

ARIOTTI - PRESIDENTE

Grazie.
La parola ad Iris Alemano, Vice Presidente dirigenti scolastici.

ALEMANO - VICE PRESIDENTE CONFERENZA CITTADINA DIRIGENTI SCOLASTICI

Mi piacerebbe chiarire una cosa sul concetto di conflitto. Il conflitto nasce quando non ci sono regole chiare. Noi abbiamo bisogno di chiarezza sui confini relativi agli spazi. È necessario lavorare affianco ai consigli di istituto per quanto riguarda la gestione eventuale. Noi non siamo contrari ad andare verso una moderna concezione ma dobbiamo farlo nel rispetto dei bambini e delle responsabilità dei nostri lavoratori e docenti nel momento del pasto. Non è solo una responsabilità di chi gestisce la somministrazione ma anche di chi conduce il momento.

Per noi la problematica è questa: la chiarezza degli spazi. Il refettorio di chi è? Del Comune? Questo è un tasto delicatissimo sul quale dobbiamo confrontarci. Se non c'è chiarezza, non possiamo risolvere le problematiche.

ARIOTTI - PRESIDENTE

Presidente D'Avolio.



COMUNE DI GENOVA
D'AVOLIO - PRESIDENTE MUNICIPIO IV MEDIA VAL BISAGNO

Su questo volevo aggiungere solo una cosa. Una recente sentenza ha detto che occorre sinergia fra tutti i soggetti coinvolti: ASL, istituzione scolastica e Comune di Genova. Io credo che il Comune non debba tirarsi fuori da questa situazione lasciando da soli i dirigenti scolastici. Auspico che nel prossimo tavolo di conferenza cittadina venga preso in considerazione anche questo argomento. Grazie.

ARIOTTI - PRESIDENTE

Consigliere Villa.

VILLA - PARTITO DEMOCRATICO

Ringrazio le signore Alemano e Nieddu. Mi sembra che colgano l'utilità di queste commissioni. Ringrazio l'Assessore che mi sembra stia recependo quello che vogliamo dire. Come Comune, ci dobbiamo porre il problema dell'esistenza di questo vuoto legislativo che va a ricadere su bambini, genitori e lavoratori. Credo che il Comune si debba far carico di un documento scritto da inviare al Provveditorato perché queste cose si risolvano.

Io sono d'accordo quando si dice che i dirigenti scolastici vengono lasciati da soli e, quindi, ognuno decide a suo modo. Sappiamo che gli appigli giuridici sono un po' deboli. A livello nazionale, ci dovrebbe essere chiarezza ed un modo di agire che sia uguale per tutti.

In questo Paese in cui ci sono mille persone a decidere, chi ci rimette è il diritto della famiglia di poter dire o non dire una cosa.

Io credo che si possa uscire da questa Commissione con un impegno con il dirigente qui presente a far sì che si riesca ad avere qualcuno che spieghi cosa sta succedendo.

Io sento genitori e dirigenti scolastici disperati che sono in difficoltà perché si trovano con centinaia di persone che reclamano i loro diritti. Anche il Comune dovrebbe farsi carico di questa situazione. Grazie.

ARIOTTI - PRESIDENTE

Grazie.
Assessore Fassio.

FASSIO - ASSESSORE ALLE POLITICHE EDUCATIVE E DELL'ISTRUZIONE, ALLE POLITICHE SOCIO-SANITARIE E ALLA CASA

Raccolgo anche quest'ultimo invito. Abbiamo già coinvolto il Provveditore in alcune cose. Lo coinvolgeremo in queste altre. Nel prossimo tavolo, porteremo questa questione all'attenzione e solleciteremo una linea comune.

ARIOTTI - PRESIDENTE

Grazie a tutti.



COMUNE DI GENOVA

ESITO

Aggiornamento Mense scolastiche	CONCLUSIONE TRATTAZIONE
---------------------------------	-------------------------

Alle ore 12.08 il Presidente chiude la seduta.

Il Segretario
(Nadia Piredda)

Il Presidente
(Fabio Ariotti)

documento firmato digitalmente