CITTA' DI TORINO

INTERPELLANZA

OGGETTO: RISTORAZIONE SCOLASTICA, COSA SUCCEDERA' A SETTEMBRE?

PREMESSO CHE

La ristorazione scolastica è un servizio fondamentale per le famiglie.
La scuola esercita la sua funzione educativa anche attraverso la ristorazione scolastica ponendo come obiettivo primario il benessere delle bambine e dei bambini e rappresenta il luogo privilegiato per l'educazione alimentare.
La Città di Torino ha istituito il servizio di ristorazione scolastica prima con gestione diretta, poi con affidamento a terzi regolato da contratto d'appalto. Ogni giorno circa 40.000 bambini ricevono in circa 350 scuole della città un pasto preparato in circa 180 cucine per i nidi e le scuole dell'infanzia e in 4 centri di cottura per le scuole primarie e secondarie di primo grado. Il menu è differenziato per fascia di età, per stagione, tiene conto di diversi orientamenti religiosi e culturali (circa 4.000 menu personalizzati) e di numerose patologie alimentari (circa 1.000 menu individualizzati) (dati 2019).

RILEVATO CHE

Con delibera di Giunta n. 428 del 25 maggio 2021 la Città aveva approvato le linee guida per il nuovo servizio di ristorazione scolastica in cui venivano dati gli indirizzi in merito alla qualità del cibo e del servizio, ai controlli e alle verifiche della qualità, all'informazione e alla comunicazione, all'educazione alimentare, alla riduzione degli sprechi. Gli indirizzi per il nuovo servizio di ristorazione prevedevano, oltre al mantenimento di tutti gli standard di servizio e di qualità alimentare consolidati, l'introduzione di una percentuale minima obbligatoria di alimenti da agricoltura biologica (v. Criteri Ambientali Minimi 2020), da commercio equo e solidale e alimenti a chilometro giusto e da filiera corta. Prevedeva inoltre l'introduzione della sperimentazione del pasto fresco in almeno due plessi scolastici, individuati secondo i criteri di scelta dello studio condotto nel 2017 in collaborazione con l'Università di Torino, l'integrazione del portale internet della ristorazione con il sistema della co-progettazione e l'apertura di un ulteriore canale di dialogo e confronto con le famiglie utenti del servizio e chiunque desideri contribuire con il proprio apporto di idee e iniziative.

Con determina dirigenziale n. 3436 del 06 agosto 2021 con oggetto "Servizio di ristorazione scolastica per l'anno 2021/2022. Affidamento con procedura negoziata. Determina a contrarre spesa presunta e prenotazione di impegno Euro 31.824.299,98 (iva compresa)" veniva approvata la procedura negoziata per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica per l'anno 2021/2022 e

veniva rinviato all'anno 2022 la definizione dell'appalto pluriennale con procedure ordinarie.
Con determina dirigenziale n. 3884 del 06 settembre 2021 con oggetto "Servizio di ristorazione scolastica per l'anno 2021/2022. Affidamento con procedura negoziata. Approvazione della proposta di aggiudicazione ed esecuzione anticipata del contratto a partire dall'8 settembre 2021. Spesa complessiva euro 31.737.796,51 iva inclusa." veniva approvata la proposta di aggiudicazione del servizio di ristorazione scolastica per l'anno 2021/2022, alle società CAMST Soc. coop. a r.l., LADISA s.r.l. e EUTOURIST NEW s.r.l.

CONSIDERATO ALTRESI' CHE

La Città, con delibera di Giunta n. 101 del 25 febbraio 2022, ha deliberato di formulare per il servizio di ristorazione scolastica gli indirizzi in merito alla qualità degli alimenti e delle preparazioni, tesi al benessere e alla salute da garantire attraverso i più alti livelli di corretta nutrizione, igiene, e qualità complessiva del servizio, alla tutela del lavoro e dei lavoratori, all'educazione alimentare, all'informazione e alla comunicazione con le scuole e le famiglie, alla cura dell'ambiente e alla riduzione degli sprechi da attuare a partire dalla prima gestione successiva a quella dell'anno scolastico in corso e di riservare a successivi provvedimenti dirigenziali l'attuazione delle azioni previste.
Nel febbraio 2022 è stata avviata la sperimentazione per reintrodurre la "mensa fresca" nelle scuole elementari torinesi. Le scuole interessate al nuovo servizio sono la primaria dell'istituto comprensivo Adelaide Cairoli di via Torrazza Piemonte, la quale riceve i pasti dalla cucina potenziata dell'adiacente scuola dell'infanzia di via Monastir e la primaria Aurora di via Cecchi 16, grazie all'allestimento di spazi dedicati ad ospitare una nuova cucina.

INTERPELLA

Il Sindaco e la Giunta per sapere:
- quali dati sono emersi dalla sperimentazione di reintroduzione della "mensa fresca" nelle scuole sopra riportate;
- se è stato predisposto un questionario di "customer satisfaction" negli istituti in cui è stata avviata la sperimentazione e quali i risultati;
- se è intenzione della Giunta estendere questo tipo di servizio ad altre scuole;
- se è stata fatta una ricognizione/valutazione dell'idoneità degli edifici scolastici ad ospitare l'attrezzatura di cucine di prossimità;
- se è stato predisposto il bando per la definizione dell'appalto pluriennale con procedure ordinarie;
- come intende organizzare il servizio di ristorazione scolastica per l'anno 2022/2023 e che tipo di pasto verrà dispensato;
- quale tipo di progettazione/programmazione si pensa di attivare per rispettare il criterio di riduzione degli sprechi;
- se l'importo delle tariffe dei singoli pasti consumati nelle scuole dell'obbligo, così come le tariffe dei nidi e della ristorazione scolastica nella scuola d'infanzia, non subiranno rialzi, visto l'aumento delle famiglie in difficoltà (dati Istat), o sarà applicato il tasso d'inflazione annuo programmato.

Torino, 11/07/2022

LA CONSIGLIERA
Firmato digitalmente da Dorotea Castiglione