



CITTÀ DI TORINO

MOZIONE N. 42

Approvata dal Consiglio Comunale in data 16 luglio 2018

OGGETTO: INDIRIZZI PER IL MIGLIORAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA.

Il Consiglio Comunale di Torino,

PREMESSO CHE

- il bando per il servizio di ristorazione nelle scuole dell'obbligo e nelle scuole e nidi d'infanzia è scaduto il 31 agosto 2016;
- come previsto dal bando sono stati accordati due rinnovi nel 2016 e nel 2017;
- il bando è quindi in scadenza e non può essere prorogato ulteriormente;
- in questi ultimi anni sono emerse criticità in merito alle tariffe e al costo del servizio a domanda individuale, alla qualità del cibo offerto, alla possibilità di portare il pranzo da casa;
- le problematiche emerse rendono necessario un adeguamento del servizio alle mutate condizioni e in tal senso si ritiene opportuno che il Consiglio Comunale fornisca alla Giunta alcuni indirizzi utili a migliorare il servizio di ristorazione collettiva;

CONSIDERATO CHE

- il servizio di refezione scolastica è a domanda individuale, servizio al quale l'utenza è tenuta a concorrere alla copertura della spesa, ai sensi dell'articolo 6 del Decreto Legge 55/1983 ed a norma del Decreto Ministeriale 31 dicembre 1983;
- i servizi a domanda individuale non sono assimilabili ai servizi pubblici a carattere produttivo e quindi non trova applicazione il principio generale del pareggio di bilancio come citato dallo stesso Decreto Ministeriale 31 dicembre 1983;
- a seguito della sentenza della Corte d'Appello di Torino 21 giugno 2016 n. 1049, gli utenti possono scegliere se usufruire del servizio individuale di refezione scolastica ovvero di provvedere da se stessi al pranzo;
- agli stessi utenti è data facoltà di usufruire degli spazi di refezione collettiva consumando il pasto domestico;

- a settembre 2017 la percentuale di coloro che han scelto il pasto domestico ammonta a poco meno del 20% degli iscritti alla scuola primaria e al 70% delle scuole secondarie di primo grado;
- la scelta di consumare il pasto domestico da parte degli utenti può essere effetto delle tariffe del servizio di ristorazione collettiva scolastica ovvero della qualità dei pasti o della modalità di somministrazione nelle scuole dell'obbligo o ancora alla combinazione dei precedenti;
- il servizio di ristorazione collettiva dovrebbe avere anche una funzione educativa, in particolare sugli aspetti alimentari nell'età dello sviluppo;
- la Civica Amministrazione ha il dovere di fornire un servizio equo e di qualità a tutti gli utenti;

IMPEGNA

La Sindaca e la Giunta a:

- 1) prevedere che un soggetto terzo, che si aggiunga agli attuali controlli, effettui una verifica del gradimento soggettivo della qualità, in modo professionale ed imparziale, dei pasti serviti nelle scuole primarie e secondarie di primo grado, in modo simile a quanto avviene nei contratti per i controlli effettuati su altri fornitori di servizi;
- 2) prevedere spot checks da effettuarsi con un sistema di codici generati in modo random, associati ai plessi da verificare, nel momento stesso della partenza degli operatori, per garantirne la massima efficacia;
- 3) prevedere la somministrazione di un questionario volontario in forma anonima, usando le tecnologie digitali e di rete, secondo quanto previsto dalla norma ISO 9001, a tutti i soggetti che usufruiscono del servizio mensa. Tale questionario potrà essere erogato una sola volta, possibilmente al termine dell'anno scolastico, e dovrebbe tendere a dare un giudizio complessivo e generale del servizio;
- 4) esporre i risultati di tutte le verifiche effettuate da enti terzi (laboratorio, camera di commercio, commissioni mensa, enti di certificazione, eccetera) rendendole disponibili sul sito web o su un portale appositamente creato, a tutti i cittadini, in formato chiaramente leggibile;
- 5) esporre le sanzioni emesse nei confronti delle ditte fornitrici perché siano rese chiaramente disponibili a tutti i cittadini, circostanziandone i motivi, le cause e l'importo delle stesse;
- 6) richiedere alle aziende che mettano a disposizione della Città tutti i risultati delle loro verifiche ispettive relativamente a tutte le norme ISO obbligatorie e non (quali ad esempio 9001, 14001, 50001) sia interne che degli enti di certificazione, eventualmente esponendole come gli altri dati a tutta la cittadinanza se non già previsto;

- 7) prevedere un sistema di scambio di informazioni quali dati, suggerimenti, elementi tecnici, tra gli addetti a tutti i livelli del servizio e la città, in modo da poterli inserire in un sistema ciclico di miglioramento continuo del servizio;
 - 8) istituire un tavolo permanente tra tutti gli enti terzi deputati al controllo, tra le associazioni di categoria che si occupano di agricoltura e ristorazione collettiva, soggetti che si occupano di alimentazione e ristorazione in generale, soggetti che si occupano di filiere (ad esempio: bio) e la Città di Torino per verificare elementi critici e di forza con l'obiettivo di migliorare il servizio nel suo complesso;
 - 9) prevedere con gli stessi enti, anche di concerto con le università, un percorso di formazione per docenti, famiglie e studenti, in merito all'alimentazione, in particolare sulla stagionalità e provenienza dei prodotti;
 - 10) prevedere la partecipazione dei bambini e bambine che usufruiscono della ristorazione collettiva ad un percorso di percezione del gradimento del cibo a loro somministrato volto alla più ampia comprensione della qualità e soprattutto del valore dello stesso. Tale percorso deve condurli a sviluppare una cittadinanza consapevole ed attiva, anche sul tema dello spreco alimentare, affinché la città di Torino sia sempre più orientata a divenire città dei bambini e delle bambine;
 - 11) verificare quali condizioni ostative esistano, ed eventualmente possano essere superate, che non permettano di recuperare i cibi già preparati ed avanzati, sia da parte dell'utenza sia da parte di terzi autorizzati;
 - 12) sensibilizzare ed eventualmente formare, di concerto con le istituzioni scolastiche, il corpo docente nel fornire frutta o dolce previsto a pranzo, come merenda di metà mattina;
 - 13) inserire nel menù giornaliero a disposizione degli utenti, per ogni piatto/ingrediente inseriti nello stesso, le seguenti informazioni:
 - a. origine del prodotto (se non italiano);
 - b. se non proveniente da filiera bio;
 - c. se surgelato;
 - 14) indicare in un calendario interattivo, che dovrà essere messo a disposizione sui social media, sul sito web e come formato intellegibile da applicazioni e/o software, tutte le informazioni di cui al punto precedente e tutte quelle già presenti ad oggi, e dove vengano indicate giornalmente e in modo tempestivo le eventuali sostituzioni di piatti/ingredienti;
 - 15) prevedere la realizzazione di un portale dove inserire tutte le informazioni sull'alimentazione nell'età dello sviluppo, tutte le informazioni di cui ai punti precedenti, e un sistema di confronto continuo tra utenti, Città e società fornitrici del servizio;
 - 16) rimodulare le fasce ISEE del sistema tariffario dei servizi educativi per la parte riferita alla refezione scolastica della scuola primaria, ponendo particolare attenzione alla fascia più alta.
-