



RISTORAZIONE SCOLASTICA: PIÙ DI 150 MILIONI DI EURO PER IL NUOVO APPALTO MENSE 2023-2027, AL CENTRO LA QUALITÀ DEI PASTI TRA AUMENTO DI MENSE FRESCHE E PREZZO FISSO DELL'OFFERTA TECNICA A €5,50

In seguito alla pubblicazione in Albo Pretorio, sono illustrate le novità del bando di gara d'appalto delle mense scolastiche per il periodo 2023-2027: in base agli indirizzi contenuti nella delibera dalla giunta comunale approvata nei mesi scorsi, il nuovo servizio prevede una maggiore qualità **senza ribassi dei costi**. La spesa presunta per questo servizio ammonta a più di 150 milioni di euro, per fornire la più alta qualità possibile dei pasti ad alunni ed alunne e alle loro famiglie.

Il servizio di ristorazione scolastica è rivolto a tutte le scuole comunali e statali, dai nidi d'infanzia alla secondaria di primo grado per un totale di circa **340 plessi scolastici**: il menù è differenziato per fascia di età e per stagione, tiene conto dei diversi orientamenti religiosi e culturali (con circa 4mila menù personalizzati) e delle numerose patologie alimentari (con mille menù individualizzati). Nell'anno scolastico ancora in corso, che terminerà il 31 agosto 2022, sono stati distribuiti oltre 5 milioni di pasti.

L'indirizzo è quindi quello di verificare la capacità del concorrente di fornire con l'offerta tecnica un rialzo qualitativo del servizio, assegnando il massimo punteggio possibile all'offerta qualitativa e **fissando un prezzo base di €5,50 per ogni pasto** (€2 per le derrate fresche, €0,30 per le merende). Una gara senza ribasso permetterà di intensificare l'attenzione su elementi come, ad esempio, l'estensione graduale della mensa fresca, dove possibile: la sperimentazione è stata già avviata su due scuole primarie e con la nuova gara il numero di mense fresche salirà a 16, 2 per ogni lotto. Si tratta della tipologia 2 di mensa fresca, con pasti cotti in cucine collocate nei pressi della scuola. Tutte le scuole del pre-obbligo, invece, si servono della tipologia 1 di mensa fresca, con cucine *in loco*: ogni scuola ha la propria cucina, per un totale di 180.

Un obiettivo principale del nuovo bando di gara è la **lotta agli sprechi**, con conseguente riduzione dei rifiuti da smaltire, per un uso più efficace delle risorse umane ed economiche coinvolte. Il più importante strumento per realizzare questo obiettivo sono i Criteri Ambientali Minimi: introdotti nel 2020, prevedono una percentuale minima obbligatoria di alimenti da agricoltura biologica.

Francesco Tamburello

Gabinetto del Sindaco
Ufficio stampa Giunta Comunale
Piazza Palazzo di Città, 1 - 10122 Torino
tel. 011.01123042 - 349.4162660
francesco.tamburello@comune.torino.it
www.torinoclick.it



Altro obiettivo fondamentale è l'aumento delle iscrizioni, ma soprattutto del gradimento degli utenti che fruiscono di questo servizio. Infatti, tramite una sezione del sito web della ristorazione scolastica (<http://www.comune.torino.it/servizieducativi/ristorazionescolastica>) le famiglie potranno fare segnalazioni o suggerire miglioramenti. In questo modo, sarà possibile monitorare costantemente la soddisfazione di alunne ed alunni e migliorare più velocemente il servizio, mantenendo inalterati gli equilibri nutrizionali ed alimentari senza tralasciare la qualità e l'appetibilità dei pasti. Con il nuovo appalto saranno quindi **valorizzati tutti gli attori in gioco**. Inoltre, la società di ristorazione aggiudicataria, le scuole e le famiglie collaboreranno nell'ambito di un Patto Educativo tra Città, attraverso diverse attività di **co-progettazione**: educazione alimentare permanente, campagne di comunicazione e informazione sulla ristorazione scolastica, introduzione di esperti terzi e del "menù dello chef", per migliorare l'appetibilità dei pasti.

"Abbiamo scelto la qualità come requisito principale perché riteniamo che sia la chiave di volta per un servizio all'altezza delle aspettative" dichiara l'Assessora alle Politiche Educative Carlotta Salerno. "Questa gara d'appalto lo dimostra soprattutto nella misura in cui non vi è concorrenzialità sul prezzo: con un costo base fisso diamo priorità agli ingredienti a km0 e alle mense fresche, facciamo attenzione agli sprechi, avviamo cooperazione tra tutti i soggetti coinvolti a più livelli. Ognuno, a suo modo e con le proprie competenze, è protagonista e ha la possibilità di contribuire al meglio per la realizzazione del servizio, ad un unico scopo: il benessere e la salute delle alunne e degli alunni. Una menzione e un ringraziamento particolare va agli uffici della ristorazione scolastica che hanno lavorato incessantemente e per mesi affinché questo bando venisse alla luce."

Torino, 26 luglio 2022 (15:20)
Comunicato n. 277/22

Francesco Tamburello

Gabinetto del Sindaco
Ufficio stampa Giunta Comunale
Piazza Palazzo di Città, 1 - 10122 Torino
tel. 011.01123042 - 349.4162660
francesco.tamburello@comune.torino.it
www.torinoclick.it