

Ristorazione scolastica

L'esperienza della Città di Torino



L'appalto 2023-2027

A. gli indirizzi

B. l'appalto

1) strumenti di selezione

2) strumenti di esecuzione

3) strumenti di effettività

C. esperienze e prospettive

A. gli indirizzi

D.G.C. 25 febbraio 2022:

qualità del cibo e del servizio (aumento gradimento, mense interne)

informazione e comunicazione

educazione alimentare

riduzione degli sprechi

tutela del lavoro e dei lavoratori

tutela dell'ambiente

B. l'appalto

1) strumenti di selezione



Requisiti di idoneità:

gestione della qualità ISO 9001

gestione sicurezza alimentare e tracciabilità filiere: ISO 22000 e ISO 22005

gestione ambientale ex Regolamento EMAS + ISO 14001

gestione dell'energia: ISO 50001

gestione della responsabilità sociale d'impresa: SA 8000

gestione della salute e della sicurezza sul lavoro: 45001

Requisiti di capacità tecnica e professionale:

— numero di pasti e fatturato minimi negli ultimi 5 anni in servizi analoghi

Premialità su ambiente

B. l'appalto

2) strumenti di esecuzione

Innovazioni e miglioramenti a co-progettazione:

menu condiviso e menu dello chef
monitoraggio scarti, ricette ed esperto terzo
informazione e comunicazione
educazione alimentare

Controlli

Ufficio controlli di qualità

CCIAA

Commissioni mensa

Contenzioso

B. l'appalto

3) strumenti di effettività

Prezzo fisso, remunerativo + revisione prezzi

- Certificazioni gestione di qualità da rinnovare ed estendere alle unità produttive

C. esperienze e prospettive

Povertà alimentare (tariffe, prezzo fisso)

Criticità prodotti bio (contaminazioni, aspetto, sapori e odori)

— Disponibilità prodotti bio (prezzo adeguato, approvvigionamenti)

Lavorazioni esternalizzate (es: ortofrutta di I gamma)