



COMUNE DI BOLOGNA

## Gli impegni del Comune di Bologna per la refezione scolastica

Al termine dello scorso anno scolastico, il Sindaco e l'Assessore Pillati hanno assunto impegni precisi sulla refezione scolastica, molti dei quali sono già realizzabili a partire da questo anno scolastico, altri di più lungo termine dovranno rientrare nella imminente gara per l'affidamento del servizio.

In merito a questi impegni, di cui si è molto scritto e detto nei giorni scorsi, è necessario fare ordine e soprattutto chiarezza, distinguendo gli obiettivi a breve da quelli a medio lungo termine, per dare conto dei numerosi miglioramenti al servizio, implementati da giugno a oggi, delle molteplici questioni aperte su cui si è lavorato, che hanno visto, e vedono, l'Amministrazione comunale fortemente impegnata.

Sulle **materie prime**, l'impegno era quello di innalzare al 70% la percentuale minima dei prodotti promossi dalle normative regionali, cioè biologici, dop, igp, a lotta integrata, equosolidali e filiera corta o di origine locale. La promessa è stata mantenuta. Infatti il nuovo contratto di servizio - sottoscritto per l'intero anno scolastico - prevede che almeno il 71% delle materie prime rientri in queste tipologie e almeno il 51% sia proveniente da coltivazioni biologiche. Non solo: i dati del mese di settembre evidenziano che la sola percentuale di prodotti di origine biologica ha raggiunto il 61%, superando quindi la soglia prevista dal contratto. Se si analizza il restante 10% emerge come il dop e l'igp, che indicano un'origine o una provenienza geografica protetta e certificata, riguardano il parmigiano o i salumi e la restante parte riguarda esclusivamente frutta e verdura, che provengono comunque da coltivazioni locali. La percentuale del 71% non solo, dunque, rispetta quanto l'Amministrazione comunale si era impegnata a fare, ma corrisponde anche alla ricerca della massima qualità delle materie prime impiegate.

Se confrontata con realtà simili per dimensione produttiva nella ristorazione scolastica, Bologna risulta essere oggi una delle realtà che utilizza la più alta percentuale di prodotti biologici a livello nazionale e regionale.

Strettamente collegato a quello delle materie prime è il lavoro in corso da alcuni mesi per la realizzazione di **menu più equilibrati sotto il profilo nutrizionale**, in collaborazione con l'Ausl, cui sono sempre sottoposti i menu per una validazione, ma sempre migliorabili sotto il profilo del gradimento da parte dei bambini.

Un altro capitolo di estrema rilevanza su cui si erano assunti impegni precisi per ragioni di sostenibilità ambientale è la **progressiva riduzione - o eliminazione laddove possibile - dei piatti di plastica**. Anche in questo caso non solo è stato dato seguito a quanto promesso, ma si sta andando anche oltre gli impegni assunti.

Si tratta di un obiettivo molto ambizioso che, in maniera responsabile e trasparente, si è sempre chiarito essere implementabile solo con gradualità.

Per quanto riguarda le *scuole primarie*, a settembre erano solo 7 su 56 le scuole che ancora non utilizzavano le lavastoviglie per problemi logistici o di impiantistica. Per tre di queste il problema è risolto o in via di risoluzione con interventi manutentivi. Per le altre la soluzione è più difficile da individuare per carenza di spazi e può richiedere cambiamenti organizzativi da verificare con il dirigente scolastico.

Per le *scuole dell'infanzia* – in tutto 90 plessi – come già preannunciato i tempi sono più lunghi. Gli spazi sono, infatti, più contenuti rispetto a quelli delle scuole primarie e per questo prima dell'installazione delle lavastoviglie si sono rese necessarie puntuali valutazioni tecniche di fattibilità, che hanno evidenziato la necessità di programmare lavori elettrici e impiantistici, per i quali si è stanziato a bilancio la somma di 100.000 euro. A questo occorre aggiungere che, dato il rilevante investimento economico per l'acquisto delle lavastoviglie, è necessario procedere con una gara d'appalto, che Seribo - che si farà carico dell'investimento - sta organizzando.

Ad oggi è previsto che l'installazione delle lavastoviglie nelle scuole d'infanzia possa essere avviata a partire da gennaio 2015. In ragione dei tempi più lunghi, che erano assolutamente previsti, è stata programmata l'introduzione delle stoviglie ecocompatibili, che, dopo un'attenta selezione e una sperimentazione, saranno utilizzate in tutte le scuole d'infanzia e in alcune scuole primarie entro il 21 novembre prossimo.

Sempre in merito all'eliminazione della plastica, Seribo si è anche impegnata a sostituire le attuali vaschette multi porzione in plastica, utilizzate nel trasporto dei pasti, con contenitori in acciaio. Resta, infine, l'ambito delle diete che, richiedendo la sigillatura delle confezioni per evitare i rischi di contaminazioni, non consentono di usare stoviglie ecocompatibili, perché non sigillabili. Anche su questo Seribo sta continuando a fare ricerche di mercato per individuare prodotti con le caratteristiche d'interesse.

Anche sul tema della **comunicazione** e della **trasparenza** sono stati fatti molti passi avanti, a partire dal sito internet di Seribo che contiene oggi molti più dati e informazioni che in passato. Sono state, ad esempio, inserite le schede tecniche dei prodotti, che riportano analiticamente le caratteristiche delle materie prime impiegate. Riguardo al tema delle stoviglie, sono state pubblicate le schede tecniche dei nuovi piatti ecocompatibili e sono in corso di pubblicazione le schede tecniche di quelli in plastica, anche se sono oramai in via di superamento. Sono stati pubblicati i nomi di tutti i fornitori e tutti i bilanci della società, dalla data di costituzione.

Si segnala inoltre che, come previsto nel nuovo contratto, è stato implementato recentemente un nuovo programma che consente anche ai genitori, i cui figli usufruiscono di diete speciali, di sapere quale menu sarà proposto nel mese successivo; lo stesso programma è ancora in fase di sviluppo per le diete individuali.

Si sta inoltre lavorando per strutturare una comunicazione più diretta e continuativa con tutti i genitori sui temi di maggiore rilievo del servizio, per tenerli costantemente aggiornati sulle principali novità della refezione, piccole e grandi, come oggi i nuovi strumenti di comunicazione ci consentono di fare.

Su un **ulteriore versante di qualificazione del servizio**, Seribo sta, inoltre, attivando le procedure necessarie per ottenere la nuova certificazione ISO 22000 in materia di igiene e sicurezza alimentare, ovvero per far valutare e certificare da un organismo accreditato, le procedure di informazione e comunicazione già oggi utilizzate all'interno dei centri pasto per garantire il controllo di tutti i fattori di rischio.

**Sono tanti i miglioramenti** al servizio implementati da giugno a oggi e molte le questioni aperte su cui si è lavorato e si continua a lavorare. Si tratta di questioni tutte ricollegabili alle innovazioni introdotte con il nuovo contratto, molte delle quali peraltro anticipano quelle della gara. Resta il fatto che la gara è un obiettivo strategico dell'Amministrazione per lo sviluppo del servizio e per l'implementazione degli investimenti nei centri pasto, indispensabile per un ulteriore salto di qualità del servizio. Obiettivo da perseguire in un quadro di equilibrio e sostenibilità economica del servizio, con un sistema tariffario equo e meccanismi adeguati a garantire nel tempo un livello normale di rendimento degli investimenti.

L'Amministrazione comunale ha fatto tutto quello che poteva fare in questa fase transitoria, in attesa della **gara**, che come è stato più volte detto potrà essere avviata solo dopo l'acquisizione della quota societaria, ancora in corso.

Nel sottolineare che il tema del **capitolato**, la sua cornice di riferimento, era stata già discussa nei primi mesi dell'anno, non ci sono preclusioni a riprendere quella discussione, auspicando che sia una discussione di merito finalizzata a condividere gli obiettivi nei diversi ambiti in cui si articola un capitolato.

Restando in tema di gara e capitolato, è bene chiarire fin da ora che la cosiddetta **clausola di salvaguardia**, ossia la possibilità per ciascuna scuola di gestirsi in autonomia la refezione scolastica, non è in questo caso facilmente praticabile. Nel corso dell'incontro di giugno con i Presidenti dei Consigli d'Istituto si è chiarito che l'impegno a realizzare i nuovi centri non è compatibile con l'introduzione di una clausola che rende incerto il numero dei pasti da produrre. Peraltro anche la proposta di limitare a poche scuole questa opportunità non è stata condivisa da tutti.

Sulla delicata questione dell'**accantonamento dell'utile**, si ribadisce l'impegno assunto a maggio di quest'anno, ovvero la volontà di accantonare gli utili per destinarli agli investimenti futuri.

E' stato chiarito nelle settimane scorse che quell'impegno, assunto nella fase in cui eravamo in attesa del parere dell'Autorità di Vigilanza dei Contratti Pubblici (AVCP) sul rinnovo del contratto, avrebbe avuto condizioni di immediata praticabilità nel caso di parere positivo al rinnovo. Avendo ricevuto, invece, parere negativo dall'AVCP sulla possibilità di rinnovare il contratto, oggi la situazione è più complessa.

Al socio privato spetta, infatti, di diritto una parte degli utili e ogni altra decisione in merito richiede l'unanimità. Si stanno, quindi, ricercando soluzioni condivise sollecitando il socio privato a scelte ispirate a un principio di responsabilità sociale d'impresa. Solo a seguito della prossima assemblea dei soci prevista per il 18 novembre sarà possibile dare alla città un aggiornamento su questo delicato tema.

Altra questione è poi quella della **revisione del sistema tariffario**. Questa valutazione, l'abbiamo già detto nella commissione consiliare competente, si colloca necessariamente nell'ambito della discussione sulla nuova ISEE che entrerà in vigore a gennaio 2015 e che

richiederà un adeguamento di tutti i sistemi tariffari. Sarebbe improponibile attuare due modifiche del sistema tariffario a distanza di pochi mesi l'uno dall'altro.

Sempre sul tema tariffe e del **nuovo sistema tariffario** a consumo entrato in vigore a settembre 2013, ci si era assunti a maggio l'impegno di verificarne l'andamento e che, nel caso si fosse registrato un forte squilibrio rispetto al sistema forfettario, si sarebbe proceduto a un conguaglio. Nel mese di maggio, quando si è dichiarato questo impegno si avevano a disposizione i dati sulle entrate totalizzate fino al mese di marzo e a quella data, per le minori assenze registrate, sembrava potersi prospettare un significativo incremento delle entrate.

Oggi le valutazioni sono molto diverse. Il dato finale, infatti, rilevato con gli ultimi bollettini emessi in agosto, ha fatto registrare maggiori entrate per soli 98.000 euro (0.7%); un dato, dunque, molto ridimensionato rispetto alle previsioni basate sui dati di marzo, che rientra nella naturale variabilità delle entrate di un sistema tariffario a consumo. Abbiamo deciso di destinare tale somma a beneficio delle famiglie, in particolare quelle più numerose, attribuendo speciali sconti sulle tariffe della refezione. Una proposta in tale direzione verrà discussa nella sede propria della commissione consiliare che già ha avviato una discussione su tale questione.

Ultimo argomento, non certo per importanza, è quello del **Regolamento delle Commissioni mensa**. Il Comune di Bologna sostiene da sempre pratiche di partecipazione attiva. Ne sono un segnale evidente il percorso partecipato per le linee guida per carte dei servizi per l'infanzia e il regolamento sui beni comuni fortemente innovativo nel panorama nazionale. Nell'ambito della ristorazione scolastica sentiamo di dover fare un passo avanti rispetto a quanto previsto dal Regolamento delle commissioni mensa, se pure approvato poco più di un anno fa, trasformandolo in un regolamento di partecipazione che preveda una dimensione collaborativa più ampia. Come è stato evidenziato ai genitori della Commissione mensa cittadina, che nei mesi scorsi hanno inviato una proposta di modifica del regolamento, è necessario rivedere l'impianto complessivo del regolamento, potenziando gli strumenti e le occasioni di partecipazione diretta e di coinvolgimento per migliorare il servizio, che valorizzino il ruolo dei genitori e anche delle scuole. L'Amministrazione comunale si rende conto che una partecipazione e un coinvolgimento più diretti richiedono molto impegno, ma è del tutto convinta che l'importanza di questo servizio, l'attenzione che i genitori e le scuole stesse dimostrano quotidianamente, meritino questo investimento.

L'Amministrazione si confronterà su un testo nuovo che vada in questa direzione, che coinvolga nella fase istruttoria di stesura le scuole, i genitori, la Commissione Mensa Cittadina, oltre ovviamente a farlo nel luogo istituzionale della commissione consiliare competente entro il prossimo mese di dicembre, prima di approdare in Consiglio Comunale.

Bologna, 12 novembre 2014