

**PRESIDENZA DEL
VICEPRESIDENTE RAVETTI**

Interrogazione ordinaria n. 230 presentata da Ravinale, inerente a *"Insoddisfazione tra i dipendenti per la scarsa qualità del cibo nella mensa del Grattacielo Piemonte e ritardi nell'attivazione del servizio bar"*

PRESIDENTE

Proseguiamo con l'esame dell'interrogazione n. 230.

Ricordo che per le interrogazioni ordinarie non è prevista l'illustrazione da parte dell'interrogante, è prevista la risposta del componente della Giunta per cinque minuti e la replica dell'interrogante per altrettanti cinque minuti.

La parola all'Assessore Vignale per la risposta.

VIGNALE Gian Luca, Assessore regionale

Grazie, Presidente.

Avendo l'interrogazione una serie di richieste puntuali, cercheremo di rispondere in modo altrettanto puntuale, forse un po' noioso.

Gli standard di qualità del cibo previsti nella gara appartengono indicativamente alle seguenti tipologie: quelli previsti dal capitolato e documenti di gara aderenti alla legislazione alimentare; quelli proposti dal concessionario nei suoi processi produttivi.

Della prima categoria fanno parte quelli inerenti ai requisiti di prodotto in senso stretto, come salubrità alimentare, conformità merceologica, rispetto dei principi nutrizionali e degli aspetti sensoriali; di garanzia, come le certificazioni e la rintracciabilità; del sistema prodotto-confezione, relativi alle caratteristiche funzionali ed estetiche del servizio alle informazioni riportate in etichetta e alle modalità d'uso; del sistema prodotto-mercato, inerenti alla disponibilità del prodotto e il relativo prezzo di vendita.

Nello specifico, si fa riferimento a quanto indicato nel paragrafo 7 del capitolato *"Caratteristiche delle derrate"* e ai relativi fondamentali seguenti allegati che ne esprimono tutti valori.

Allegato 1, caratteristiche nutrizionali dei menù, contenente le indicazioni per redigere il menù, quali innanzitutto il pieno rispetto delle raccomandazioni stabilite dai Livelli di Assunzione Giornalieri Raccomandati di Energia e Nutrienti per la Popolazione Italiana e dalle Linee Guida per una Sana Alimentazione Italiana, con rotazione settimanale raccomandata per i secondi piatti, a titolo meramente esemplificativo riassumibile con tre volte carne, una volta pesce, una volta formaggio, alternare uova, legumi e prodotti salati.

Allegato 2, tabelle merceologiche degli alimenti; contenente le indicazioni relative alla qualità di tutti i cibi proposti.

Allegato 3, tabelle delle grammature degli alimenti, per il perseguimento di una sana e corretta alimentazione.

Allegato 4, prodotti di qualità della Regione Piemonte.

Il concessionario deve altresì attenersi ai Criteri Ambientali Minimi dedicati ai servizi di ristorazione definiti dal decreto ministeriale n. 65 il 10 marzo 2020.

In fase di gara è stato richiesto il possesso delle seguenti specifiche certificazioni per

attuare l'approccio dell'appalto sostenibile: ISO 9001; ISO 22000; ISO 22005; ISO 14001; SA 8000.

L'operatore economico "Vivenda S.p.A." possiede ulteriormente le seguenti certificazioni: UNI CEI EN ISO 50001; ISO 14067; UNI EN ISO 22000; attestato di idoneità aziendale REG.CE 834/2007 e altri che poi la Consiglieria leggerà nella risposta.

Al quesito come veniva rilevato il rispetto degli standard di qualità del cibo o il non rispetto dei menù previsti nella programmazione, si risponde che il rispetto degli standard di qualità viene rilevato attraverso l'approvazione o la richiesta di correzione del menù proposto dall'operatore economico da parte un tecnologo alimentare, dipendente regionale, il quale effettua una prima valutazione di conformità degli allegati del capitolato tecnico, il calcolo della presenza di macronutrienti per ciascuna preparazione alimentare, il calcolo della presenza di micronutrienti sulla proposta giornaliera, una valutazione dell'equilibrio nutrizionale relativamente alle proposte giornaliere che devono garantire una percentuale di carboidrati, lipidi, proteine e altro.

Relativamente al quesito su quali sono stati i risultati dei questionari e dei sondaggi sulla soddisfazione e sulla qualità del servizio raccolti tramite piattaforma regionale fino a oggi, si risponde che, in considerazione dell'attivazione del servizio di ristorazione aziendale, avvenuta il 25 ottobre 2023, nel mese di novembre è stato istituito il gruppo di lavoro multidirezionale, chiamato "Gruppo di miglioramento continuo", che riceve segnalazioni, richieste e informazioni inerenti al servizio di ristorazione, provvedendo a rispondere alle richieste pervenute e confrontandosi anche con l'operatore economico.

Tale gruppo ha predisposto, insieme al RUP, alcuni quesiti dedicati ai servizi di ristorazione della nuova sede regionale.

Il sondaggio è stato sottoposto nel mese di marzo 2024. Le risposte pervenute sono state 952 e le risultanze sono state pubblicate sull'Intranet regionale il 25 marzo 2024.

Il giudizio complessivo statisticamente ha evidenziato l'accettazione e la gradibilità del servizio preposto.

Si prevede di somministrare un nuovo sondaggio nel mese di maggio 2025, in modo da comprendere anche servizio bar la cui apertura è avvenuta martedì 11 febbraio. L'attività osserva un orario che va dal lunedì al venerdì dalle 8.00 alle 16.00.

Gli standard previsti per il servizio bar all'interno del grattacielo...

PRESIDENTE

Assessore, la invito a concludere.

VIGNALE Gian Luca, *Assessore regionale*

Ho praticamente concluso. Nella risposta all'interrogazione si fa di nuovo riferimento ad alcuni aspetti normativi, quindi credo sia sufficiente la consegna della risposta scritta.

PRESIDENTE

Grazie, Assessore.

La parola alla Consiglieria Ravinale per la replica.

RAVINALE Alice

Grazie, Assessore.

Era effettivamente noioso, ma il tema è importante e le segnalazioni di non soddisfazione sono state molteplici.

Bene che ci sia un nuovo sondaggio previsto per maggio 2025. Credo sia nell'interesse di tutti che il servizio di ristorazione sia all'altezza degli standard di qualità previsti dal capitolato. È bene che, effettivamente, il bar, poco dopo il deposito dell'interrogazione, sia stato aperto.

Stiamo parlando di un numero significativo di persone che ogni giorno frequentano il grattacielo, quindi secondo noi un'attenzione doverosa, da parte dell'ente regionale, per quanto riguarda la qualità di vita sul posto di lavoro passa anche dalla mensa.

Grazie.
