



Comune di Carpineti

**Relazione tecnica per l'affidamento in concessione del servizio di refezione scolastica per il micronido del Capoluogo, la scuola d'infanzia del capoluogo, la scuola primaria del capoluogo, la scuola primaria di Valestra e la scuola secondaria di 1° grado del capoluogo per gli a.s. 2011/2012, 2012/13, 2013/14**

**PREMESSA**

La ristorazione scolastica è nata come momento di tutela sociale con lo scopo di garantire anche agli scolari più poveri la disponibilità di un pasto caldo.

Lo sviluppo sociale degli ultimi decenni ha trasformato il concetto di alimentazione da bisogno primario a valore complesso legato ad aspetti psicologici e socio culturali.

La refezione scolastica costituisce un servizio pubblico a domanda individuale, garantito dall'ente locale nell'ambito dell'attuazione della L. R. n. 26 del 08/08/2001, che all'art 3, prevede che gli Enti Locali promuovano interventi volti a facilitare l'accesso e la frequenza alle attività scolastiche e formative, fra i quali è compreso il servizio di mensa.

Il Comune di Carpineti ha istituito da diversi anni il servizio di refezione scolastica presso il micronido comunale, le scuole d'infanzia statali, le scuole primarie e secondarie per i bambini e gli adulti in servizio presso le diverse strutture.,

Il servizio refezione scolastica è stato gestito fino all'anno scolastico 2009/2010 con le seguenti modalità:

- fornitura pasti in asporto per le scuole elementari del capoluogo e di Valestra, le scuole medie del capoluogo con affidamento a ditta specializzata con preparazione presso un centro di confezionamento pasti in Castelnovo né Monti;
- micronido e scuola d'infanzia del capoluogo e di Valestra con affidamento del servizio di preparazione e somministrazione in locale cucina di proprietà del comune rispettivamente con affidamento a ditte specializzate e con acquisto da parte del Comune delle relative derrate alimentari da fornitori locali.

A partire dall'anno scolastico 2010/2011, la produzione dei pasti per il micronido d'Infanzia comunale, la Scuola d'Infanzia del Capoluogo, la scuola primaria del capoluogo, la scuola primaria di Valestra e la scuola secondaria di 1° grado del Capoluogo è avvenuta, in via sperimentale, presso la cucina di proprietà comunale ubicata in via G. di Vittorio concessa in comodato alla ditta affidataria completa di attrezzature di cucina, confezionamento e lavaggio. I pasti preparati nella cucina centralizzata sono stati consegnati presso le singole strutture mediante sistema di distribuzione eseguito con automezzi.

La linea produttiva è di tipo fresco-caldo: il cibo cotto giornalmente viene consegnato ai singoli refettori delle scuole in idonei contenitori termici; qui gli operatori addetti alla distribuzione collocano le multiporzioni in contenitori gastro-norm in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica, muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge.

I tempi di consegna e l'intervallo di tempo tra preparazione e consumo sono stabiliti dal capitolato d'appalto.

Terminata con esito positivo la fase di sperimentazione, per la durata di un anno scolastico, si ritiene conveniente per l'amministrazione proseguire tale modalità gestionale mediante affidamento in appalto del servizio per la durata di almeno tre anni scolastici a partire dall'a.s. 2011/2012.

La scelta dell'affidamento in appalto servizio discende da vincoli di tipo normativo, quali le limitazioni introdotte dalla normativa vigente in ordine al contenimento delle spese di personale e valutazioni legate alla peculiarità del servizio che richiedono un attento monitoraggio igienico, alimentare e nutrizionale.

## OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto avrà per oggetto l'affidamento in concessione del servizio di refezione scolastica presso le sedi e con l'articolazione/variante prevista come descritto nella seguente tabella:

| <b>Luogo</b>     | <b>Plesso scolastico</b>  | <b>Servizio</b>   |
|------------------|---|---|
| <i>Carpineti</i> | <i>Micronido del capoluogo<br/>via G. Di Vittorio n. 8<br/>Carpineti</i>            | <i>Produzione pasti presso centro di cottura di proprietà comunale e servizio di refettorio con lavaggio stoviglie in ceramica escluso apparecchiatura, scodellamento, sbarazzo e riordino tavoli</i>   |
| <i>Carpineti</i> | <i>Scuola d'infanzia del capoluogo<br/>via G. Di Vittorio n. 8<br/>Carpineti</i>    | <i>Produzione pasti presso centro di cottura di proprietà comunale compreso servizio apparecchiatura, scodellamento, sbarazzo e riordino refettorio e servizio di refettorio con lavaggio stoviglie in ceramica</i>   |
| <i>Carpineti</i> | <i>Scuola primaria del capoluogo<br/>via Crispi, 54<br/>Carpineti</i>               | <i>Fornitura pasti veicolati da centro di produzione pasti presso centro di cottura di proprietà comunale e servizio di refettorio compreso servizio apparecchiatura, scodellamento, sbarazzo e riordino refettorio con materiale a perdere.</i>                    |
| <i>Valestra</i>  | <i>Scuola primaria di Valestra<br/>Via Monte Valestra, 55<br/>Valestra</i>          | <i>Fornitura pasti veicolati da centro di produzione pasti presso centro di cottura di proprietà comunale e servizio di refettorio escluso servizio di apparecchiatura, scodellamento, sbarazzo e riordino refettorio escluso fornitura di materiale a perdere.</i> |
| <i>Carpineti</i> | <i>Scuola secondaria di 1° grado del capoluogo<br/>Via Crispi, 74<br/>Carpineti</i> | <i>Fornitura pasti veicolati da centro di produzione pasti presso centro di cottura di proprietà comunale e servizio di refettorio escluso servizio di apparecchiatura, scodellamento, sbarazzo e riordino refettorio escluso fornitura di materiale a perdere.</i> |

Il numero dei pasti da produrre è stimato in n. 22.144 per anno scolastico.

## OBIETTIVI GENERALI

I servizi oggetto dell'appalto devono essere resi in modo da conseguire i risultati stabiliti dall'amministrazione; garantire la piena soddisfazione degli utenti nel rispetto dei principi nutrizionali e di sicurezza alimentare: L'amministrazione definirà a tal fine tutte le prestazioni e forniture richieste nonché il modello operativo del servizio desiderato.

La scelta operata dall'amministrazione verso la soluzione che privilegia il servizio di ristorazione scolastica mediante l'utilizzo della cucina interna è motivata dalla necessità di salvaguardare le esperienze olfattive e sensoriali derivanti da un rapporto più diretto dei ragazzi con la preparazione del cibo la percezione degli odori e dei profumi, il rapporto diretto con chi cucina, una maggior varietà di preparazioni; tutti aspetti in grado di favorire un rapporto più positivo con il cibo.

## CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

Per la gara d'appalto la norma di riferimento è il D.Lgs. 163/2006 e s.m.i. che prevede che l'aggiudicazione sia fatta sulla base dell'offerta economicamente più vantaggiosa, da non intendersi in una logica prettamente ed esclusivamente economica, bensì nella definizione e nel riconoscimento del miglior rapporto qualità/prezzo della prestazione fornita.

L'aggiudicazione terrà conto di 2 elementi:

- Offerta economica
- Qualità complessiva del servizio fornito.

Gli aspetti di qualità complessiva comprenderanno aspetti di promozione della salute, nutrizionali e di impatto ambientale. La qualità del servizio viene pertanto determinata da più componenti interagenti fra loro valutati in sede di aggiudicazione:

- La garanzia di sicurezza alimentare
- La garanzia di qualità delle materie prime
- La garanzia di qualità nutrizionale
- La garanzia di sostenibilità ambientale
- La garanzia dell'efficienza e dell'efficacia dei servizi forniti.

L'appalto sarà regolato dal capitolato speciale d'appalto, dal bando di gara e dallo schema di contratto allegato.

IL RESPONSABILE DEL SETTORE FINANZIARIO  
PERSONALE TRIBUTI

Mara Fabbiani