

Relazione ai sensi dell'articolo 34, comma 20, del decreto legge 18/10/2012, n. 179. Convertito con Legge n. 221/2012 concernente l'affidamento del servizio di refezione scolastica per gli alunni della scuola dell'Infanzia del Comune di Palagianello anni scolastici 2017-2020.

SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER GLI ALUNNI DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA - DEL COMUNE DI PALAGIANELLO - CRITERI GESTIONALI DI PROGRAMMAZIONE DELL'ATTIVITA'-

PREMESSA

Il d.l. 18/10/2012, n. 179, recante " Ulteriori misure urgenti per la crescita del Paese " (Pubblicato in G.U. n. 245 del 19 ottobre 2012, Sppl. Ord. N. 194 in vigore dal 20 ottobre 2012), all'art. 34, comma 13 (ora c.20 testo coordinato con la Legge di Conversione n. 211/2012) prevede che i servizi pubblici locali di rilevanza economica, al fine di assicurare il rispetto della disciplina europea, la parità tra gli operatori, l'economicità della gestione e di garantire adeguata informazione alla collettività di riferimento, l'affidamento del servizio sia effettuato sulla base di apposita relazione, pubblicata sul sito Internet dell'Ente affidante, che dà conto delle ragioni e della sussistenza dei requisiti previsti dall'ordinamento europeo per la forma di affidamento prescelta e che definisce i contenuti specifici degli obblighi di servizio pubblico e servizio universale, indicando le compensazioni economiche se previste.

Il servizio di mensa scolastica risulta possedere le caratteristiche del servizio pubblico locale a rilevanza economica, poiché il servizio sussiste in ambito privatistico come distinta attività economica e, in ambito pubblico non può essere considerata mera attività strumentale per l'amministrazione locale, poiché eroga servizi alla popolazione finanziati, anche se parzialmente, dalle tariffe di contribuzione degli utenti.

La presente relazione è finalizzata ad illustrare i contenuti citati dalla predetta norma in riferimento all'affidamento in gestione a ditta esterna del servizio di refezione scolastica per gli alunni della scuola dell'Infanzia, del Comune di Palagianello.

LINEE GENERALI

Il servizio di refezione scolastica è un servizio pubblico a domanda individuale - D.M. dell'Interno del 31 dicembre 1983- ed in quanto tale deve essere offerto con modalità che ne garantiscono l'accesso in condizioni di parità per tutti gli utenti e a prezzi accessibili.

Esso è destinato agli alunni della scuola dell'Infanzia per i quali i genitori agli esercenti la potestà genitoriale faranno richiesta di servizio.

PINCIPI DI GESTIONE

Il servizio di refezione scolastica nelle scuole del territorio comunale è un servizio attivo da diversi anni. E' sempre stato gestito in economia, disponendo il Comune di personale dipendente da impiegare per lo svolgimento del servizio

ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio comprende:

- L'approvvigionamento delle derrate alimentari e la produzione di pasti per gli alunni della scuola Materna;
- L'apparecchiatura dei tavoli del refettorio, lo scodellamento e la distribuzione dei pasti;
- La fornitura delle tovaglie, piatti e bicchieri monouso;
- Il vestiario del personale, conforme alle vigenti disposizioni in materia di igiene del personale addetto alla preparazione e alla distribuzione dei pasti;
- Il posizionamento dei sacchi contenenti i rifiuti negli appositi contenitori posti all'esterno delle scuole;
- La pulizia dei locali della cucina, dei refettori e delle eventuali zone di ripostiglio ad essi attinenti;
- La raccolta dei ticket mensa per ciascun alunno da allegare alle fatture di pagamento;
- La produzione di certificazione dell'autorità scolastica attestante il numero dei docenti fruitori dei pasti, da allegare alle fatture di pagamento.

La ditta aggiudicataria dovrà espletare il suddetto servizio con personale a suo carico idoneo e in numero non inferiore a 3 unità.

I pasti dovranno essere confezionati in giornata all'interno dei locali - cucina di proprietà dell'Ente insistenti presso il plesso scolastico Parco Casale

I pasti saranno distribuiti, salvo variazioni richieste dall'Amministrazione comunale secondo il calendario seguente:

Scuola dell' Infanzia	Dal lunedì al venerdì	<i>Inizio distribuzione dalle ore 12,00</i>
-----------------------	-----------------------	---

Il personale appositamente indicato dalle istituzioni scolastiche si metterà in contatto giornalmente con la ditta appaltatrice entro le ore 09,00 per indicare il numero dei pasti giornalieri da erogare.

Il Comune darà in concessione al gestore gli spazi addetti alla preparazione dei pasti ed allo stoccaggio delle derrate alimentari gli impianti, le attrezzature e gli arredi ivi ubicati.

Di tutto il complesso dato in comodato d'uso, il gestore ha l'obbligo, alla fine del servizio, della loro restituzione in condizioni analoghe alla loro presa in carico.

I pasti dovranno essere conformi per tipologia, qualità e grammatura al menù proposto dalla A.S.L. competente per territorio.

Le derrate fornite dovranno essere di prima qualità, in ottimo stato di conservazione, prodotte secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti igienici e sanitari. Dovrà, essere assicurata la rintracciabilità dei prodotti alimentari.

La qualità delle derrate alimentari deve essere conforme alle linee guida per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica proposta dall'Assessore alla Sanità della Regione Puglia

E' consentita, in via temporanea, una variazione nei seguenti casi:

- Guasto di uno o più impianti per la realizzazione del piatto previsto;
- Interruzione temporanea della produzione per cause varie (sciopero, black-out ecc.);
- Avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

Inoltre deve essere sempre previsto, oltre al menù del giorno, un menù dietetico generale (fino ad un massimo del 5% dei pasti del refettorio) così composto:

- 1° piatto: pasta o riso in bianco (condito con olio extravergine di oliva) o minestrina in brodo vegetale;
- 2° piatto: formaggi (parmigiano, grana) od, in alternativa, carni bianche al vapore, con verdura cruda, lessata o stufata, condita con olio crudo;

Il menù dietetico su semplice ordinazione può anche essere richiesto in caso di indisposizione temporanea, per un massimo di tre giorni consecutivi, sulla semplice richiesta dei genitori degli alunni da comunicare al referente della scuola.

Il gestore, inoltre, deve garantire l'erogazione di menù compatibili con le scelte religiose.

Il personale addetto deve garantire che la preparazione dei pasti rispetti le condizioni igieniche previste dalla normativa vigente e garantisca la prevenzione da contaminazione da agenti biologici, chimici e fisici mediante il controllo di tutte le fasi della produzione.

La ditta aggiudicatrice del servizio deve fornire i seguenti alimenti di origine biologica: verdura fresca, frutta fresca, carne bovina, carne suina, carne avicunicola.

Nella realizzazione del servizio bisognerà, inoltre, dare preferenza ai prodotti a " freschezza garantita " (" a chilometri zero " o di " filiera corta ").

Il gestore del servizio, prima dell'inizio dell'attività, deve redigere e applicare il piano di autocontrollo, concernente la sicurezza igienica dei prodotti alimentari.

LA SUSSISTENZA DEI REQUISITI PREVISTI DALL'ORDINAMENTO EUROPEO PER LA FORMA DI AFFIDAMENTO PRESCELTA

PREMESSA

Le norme regolanti la materia fanno riferimento agli " obblighi di servizio pubblico e universale".

Il servizio pubblico può essere definito come un'attività di interesse generale assunta dal soggetto pubblico (titolare del servizio medesimo), che la gestisce direttamente ovvero indirettamente tramite un soggetto privato, mentre il servizio universale può essere definito in considerazione degli effetti perseguiti, volti a garantire un determinato servizio di qualità ad un prezzo accessibile (prezzo inteso quale corrispettivo posto a carico dell'utente).

In particolare, l'Unione Europea intende il servizio universale come "l'insieme minimo di servizi di qualità specifica cui tutti gli utenti finali hanno accesso a prezzo abbordabile tenuto conto delle specifiche circostanze nazionali, senza

distorsioni di concorrenza". Con riguardo agli obblighi di servizio pubblico, può affermarsi che la ratio " degli stessi va ricercata nella necessità di garantire gli equilibri tra il mercato e la regolamentazione, tra la concorrenza e l' interesse generale, garantendo che i servizi di interesse economico generale siano prestati in modo ininterrotto (continuità), a favore di tutti gli utenti e su tutto il territorio interessato (universalità), a tariffe uniformi e a condizioni di qualità simili, indipendentemente dalle circostanze particolari e dal grado di redditività economica di ciascuna singola operazione (parità) oltre alla trasparenza ed al carattere economicamente accessibile al servizio.

L'Ente locale deve intervenire laddove, per garantire un servizio accessibile a tutti, di qualità e ad un prezzo abbordabile, si rendono necessarie adeguate compensazioni economiche (e quindi integrative della tariffa, anche attraverso la concessione di beni immobili) al fine di rendere appetibile l'esecuzione di un servizio, che senza tali condizioni, non risulterebbe contendibile per il mercato.

La regolamentazione dei prezzi deve, tuttavia, essere equilibrata, nel senso che non deve ostacolare l'apertura del mercato, né creare discriminazioni fra i fornitori, né aggravare le condizioni della concorrenza.

Di conseguenza, l'intervento deve essere proporzionale allo scopo perseguito, il che presuppone, conformemente alla giurisprudenza, che non deve andare al di là di quanto indispensabile per raggiungere il relativo obiettivo " di interesse economico generale".

OBBLIGHI GENERALI DI SERVIZIO

UGUAGLIANZA

Deve essere garantito il medesimo servizio a tutti gli utenti indipendentemente da sesso, razza, etnia, lingua, religione, cultura, opinioni politiche, condizioni psichiche e socio-economiche. Va garantita la parità di trattamento sia fra le diverse aree geografiche di utenza, sia alle diverse categorie e fasce di utenza. Vanno adottate tutte le iniziative necessarie per adeguare le modalità di prestazione del servizio alle esigenze degli utenti portatori di handicap.

IMPARZIALITA'

Il servizio va prestato con obiettività, equità, giustizia e cortesia nei confronti di tutti coloro che ne usufruiscono; va assicurata la costante e completa conformità alle leggi e ai regolamenti in ogni fase di erogazione del servizio.

CONTINUITA'

Va assicurato un servizio continuativo, regolare e senza interruzione e, qualora queste dovessero verificarsi, vanno limitati al minimo i tempi di disservizio.

CHIAREZZA E TRASPARENZA

All'utente va garantita un'informazione chiara, completa e tempestiva riguardo alle procedure, ai tempi e ai criteri di erogazione del servizio, ed in merito ai propri diritti.

EFFICIENZA ED EFFICACIA

Il servizio deve essere reso in modo da garantire la sua efficienza ed efficacia. Gli uffici adottano tutte le misure idonee al raggiungimento di tali obiettivi.

TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

I gestori si impegnano a garantire che il trattamento dei dati personali avvenga nel rispetto delle disposizioni di cui al al D.Lgs. 196/03.

LE MODALITA' DI AFFIDAMENTO

La procedura di affidamento si terrà nella forma della procedura negoziata ai sensi dell'art. 36, comma 2 lettera b) del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50 "Codice dei contratti pubblici di lavori, servizi e forniture e concessioni", da aggiudicare secondo il criterio di cui all'articolo 95, commi 2 e 3, del medesimo Decreto, ovvero a favore della ditta che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, secondo la modalità della concessione dei servizi, ai sensi dell'art.3 , comma 1 , lett.vv) del d.lgs. n.50/2016

CONCLUSIONI

L'Ente intende, pertanto, individuare un'azienda che svolga in via continuativa e professionale il servizio in oggetto nel rispetto della normativa in materia, oltre che delle disposizioni oggetto del capitolo di appalto.

Palagianello li,30/03/2017



CAPO SETTORE AMMINISTRATIVO II
DOTT.SSA CARMELA BARBITTA