

RELAZIONE ISTRUTTORIA AFFIDAMENTO SERVIZIO MENSA SCOLASTICA PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA DI SOGLIANO CAVOUR

(ART. 34, comma 20, D.L. 179/2012 convertito in legge 17.12.2012 n. 221)

Allegato A) alla deliberazione della Commissione Straordinaria n.39 del 25/03/2019

PREMESSA

Il servizio di mensa scolastica è garantito dal Comune di Sogliano Cavour presso la Scuola dell'Infanzia Paritaria "San Lorenzo Martire" gestita dalle Suore Adoratrici del Sangue di Cristo" ed è finalizzato ad assicurare agli alunni la partecipazione all'attività scolastica per l'intera giornata, contribuendo alla realizzazione del diritto allo studio per tutti i bambini del territorio. Il servizio di ristorazione rappresenta altresì un importante momento educativo e di socializzazione condiviso con la scuola.

La ristorazione scolastica è assicurata dal Comune mediante gestione diretta, utilizzando un'unica persona con profilo professionale di cuoca e personale messo a disposizione dalla stessa scuola paritaria gestita dalle Suore.

La produzione dei pasti, necessari al fabbisogno giornaliero, avviene mediante l'acquisto giornaliero delle derrate alimentari, secondo il menu disposto dall'ASL e utilizzando il centro cottura di proprietà comunale presente nell'edificio adibito a scuola dell'infanzia.

L'organizzazione, la gestione e il controllo del servizio sono di competenza del Comune di Sogliano Cavour, cui sono demandati i compiti di supervisione del menù e delle tabelle dietetiche, la verifica del rispetto della programmazione alimentare (menu), della quantità e qualità degli alimenti, con particolare attenzione all'utilizzo di prodotti e alle diete richieste per motivi religiosi e sanitari.

Il servizio è rivolto a tutti gli alunni frequentanti la Scuola dell'Infanzia Paritaria

La Commissione Straordinaria ha rivisitato le modalità di gestione dell'unica Scuola dell'Infanzia Paritaria esistente sul territorio da più di 60 anni, modificando e stabilendo in maniera chiara e trasparente i reciproci obblighi oggetto della convenzione sottoscritta con la rappresentante legale della Comunità delle Suore, avviando contestualmente la procedura per l'istituzione della Scuola Materna Statale al fine di dare la possibilità di scelta alla comunità soglianese.

La gestione diretta del servizio mensa, anche in vista dell'istituzione della Scuola Materna Statale, comporta in ogni caso una serie di difficoltà dovute alla carenza di personale e più precisamente: una sola cuoca, senza possibilità di sostituzione, che, nel caso di assenza per qualsiasi motivo questo determina interruzione del servizio, creando non poche difficoltà ai genitori che lavorano.

A questo si aggiunge anche la necessità di disporre di personale addetto allo distribuzione dei pasti e alla pulizia dei locali adibiti al servizio di che trattasi.

Per quanto innanzi illustrato, sia per l'impossibilità di effettuare assunzioni per la gestione diretta del servizio mensa, sia per la carenza di personale anche negli uffici amministrativi e tecnici dove si richiedono professionalità adeguate per le funzioni da svolgere, si propone l'esternalizzazione, al fine di garantire la gestione del servizio di ristorazione scolastica in maniera efficiente, evitando eventuali interruzioni dello stesso per carenza di personale ausiliario con conseguenti difficoltà per le famiglie e, utilizzando contestualmente la dipendente con profilo professionale di cuoca cat. B presso gli uffici amministrativi, previa formazione e riqualificazione.

La gestione della mensa dovrà assolvere alle seguenti prestazioni minime:

- l'appaltatore provvede all'acquisto delle derrate alimentari e di quanto necessario per la pulizia e disinfezione dei locali adibiti alla preparazione e somministrazione dei pasti, dei macchinari e delle attrezzature e di quanto utilizzato durante il servizio. I detersivi dovranno essere adeguati alle specifiche esigenze e conformi alle norme vigenti in materia. Quando disponibili sul mercato dovranno essere dotati del marchio europeo di qualità ecologica ECOLABEL (Regolamento CE n. 66/2010) o altre certificazioni volontarie ecologiche equivalenti rilasciate da organismi di certificazione indipendenti.
- l'appaltatore provvede a tutto quanto necessario: alla cottura dei cibi; alla fornitura d'acqua in confezione nonché all'eventuale fornitura di diete personalizzate, ovvero di diete speciali nei casi di comprovate situazioni patologiche (intolleranze e/o allergie alimentari) e diete per motivi religiosi; all'allestimento dei tavoli dei refettori; alla distribuzione con scodellamento dei pasti agli utenti; alla pulizia e disinfezione di tutti i locali individuati per la gestione del servizio, al ritiro dei rifiuti e dei contenitori sporchi, al lavaggio delle stoviglie e delle attrezzature e alla fornitura degli utensili e delle attrezzature per la preparazione e distribuzione dei pasti;
- I pasti dovranno essere cucinati e somministrati negli appositi spazi del centro cottura e del refettorio presso la Scuola dell'Infanzia oppure utilizzando altri centri cottura a disposizione dell'appaltatore nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti

QUADRO NORMATIVO DI RIFERIMENTO

In proposito si deve considerare che a seguito della dichiarazione di incostituzionalità dell'art. 4 del D.L. 138/2011 sopra citato, la disciplina applicabile è attualmente quella dell'art. 34, comma 20, del D.L. 179/2012, convertito in L. 221/2012, il quale testualmente dispone:

“Per 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 è 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 refezione scolastica della scuola dell'infanzia risulta possedere le caratteristiche del servizio pubblico locale a rilevanza economica, poiché 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 dalle tariffe di contribuzione degli utenti.

Pertanto, ai sensi del comma 20, dell'art. 34 sopra citato, è necessario dare atto:

1. delle ragioni e della sussistenza dei requisiti previsti dall'ordinamento europeo per la forma di affidamento prescelta;
2. dei contenuti specifici degli obblighi di servizio pubblico e servizio universale, indicando le compensazioni economiche se previste.

FORMA DI AFFIDAMENTO PRESELTA

Si intende proporre quale forma di affidamento per la gestione della mensa scolastica una procedura aperta ai sensi dell'art. 60 del D.lgs. n. 50/2016 e secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa di cui all'art. 95, commi 3 e 6, del suddetto decreto legislativo.

Tale forma di gestione, mentre da un lato trasferisce la titolarità del servizio, dall'altro consente di mantenere in capo all'Amministrazione la potestà di regolazione e controllo del medesimo, sia per quanto riguarda la regolarità e la qualità delle prestazioni che per la disciplina delle tariffe e dei rapporti con l'utenza.

L'esternalizzazione del servizio rappresenta una delle opzioni di cui le amministrazioni possono disporre nella gestione di un servizio pubblico locale a rilevanza economica, e la gara aperta costituisce la forma più ampia di tutela dei principi comunitari in tema di concorrenza.

OBBLIGHI DI SERVIZIO RICHIESTI

Nell'ambito del servizio di refezione scolastica dovranno essere comprese le seguenti prestazioni minime:

1) servizio mensa

Il servizio di ristorazione sarà svolto all'interno della struttura, nel rispetto della normativa di riferimento del settore, nella qualità e grammatura dei menù autorizzati dalla ASL di competenza.

Sono comprese nelle prestazioni a carico del Gestore:

- acquisto di derrate, preparazione e somministrazione dei pasti, nella sala apposita;
- distribuzione dei pasti nella fascia oraria prestabilita;
- preparazione e riordino (apparecchiare e sparecchiare i tavoli) del refettorio;
- pulizia e sanificazione del refettorio;
- lavaggio di piatti e stoviglie, riassetto e sanificazione della cucina.

Il menù farà obbligatoriamente riferimento al menù di massima approvato dall' A.S.L.

Il vitto distribuito dovrà essere confezionato con generi di prima qualità e scelta ed assolutamente freschi, ad eccezione di quelli surgelati, se previsti, con la prescritta indicazione nelle tabelle¹, e dovrà risultare elaborato e cotto con le migliori e sane tecniche di confezionamento, tenendo presente che lo stesso è rivolto a bambini di età compresa tra 3 e 5 anni.

Il menù giornaliero deve essere reso noto mediante affissione nella sala da pranzo. I pasti dovranno essere dispensati in condizioni di temperatura idonea alla consumazione della specifica pietanza. Il gestore dovrà garantire la preparazione e/o somministrazione di pasti diversi da quelli previsti nella tabella dietetica ordinaria, a seguito di prescrizioni mediche, senza che ciò dia diritto a ulteriori compensi in aggiunta dell'importo di aggiudicazione.

Sono a carico del Gestore la fornitura delle attrezzature e dei beni di consumo per l'effettuazione del servizio previsto nel presente articolo, fatte salve le dotazioni fornite dal Comune, di cui il Gestore prende visione in sede di sopralluogo preventivo.

Il Gestore dovrà operare in conformità alla normativa vigente in materia.

La qualità delle derrate alimentari acquistate dovrà risultare compatibile con i menu giornalieri; la quantità delle forniture dovrà essere determinata in funzione del menù giornaliero e della deperibilità del prodotto, in proporzione alle esigenze e ai tempi di consumo.

Ogni singolo genere tenuto nella dispensa, potrà essere sottoposto ad analisi organolettiche su richiesta del personale incaricato da parte dell'Amministrazione ai controlli e in ogni caso, dovrà essere autocertificato con le modalità temporali definite dal Responsabile del Servizio. Dotto personale, sia esso sanitario che amministrativo, anche in pendenza di analisi specifiche deve impedire l'utilizzo e la dispensa di generi non conformi alle norme in vigore ovvero non correttamente confezionati, provvedendo ad attivare le procedure di legge previste per ciascun singolo caso.

Tutte le ispezioni, potranno essere disposte dall'Amministrazione in qualunque momento e senza preavviso alcuno.

Nei locali della dispensa e della cucina non può assolutamente accedere altra persona se non dipendente della Ditta o il Referente Comunale. E' autorizzato l'accesso del personale del Comune e di Ditta esterna per la manutenzione, ma limitatamente al periodo occorrente ad effettuare la manutenzione stessa.

Qualora il Gestore non rispetti gli obblighi inerenti il presente articolo si applicano le penalità previste nel capitolato.

2) servizio pulizia

dovrà comprendere:

- pulizia quotidiana di tutti gli ambienti della struttura preventivamente individuati e adibiti al servizio (compresi gli arredi, le attrezzature, gli utensili e gli oggetti ivi giacenti): cucina, sala mensa, dispensa, servizi igienici, in conformità alle norme igienico sanitarie ed antinfortunistiche vigenti e dell'area esterna di pertinenza dell'edificio;
- pulizia straordinaria di tutti gli ambienti (pulizia degli infissi compresi i vetri, dei lampadari, ecc.) da effettuarsi una volta al mese e ogni qualvolta se ne rilevasse la necessità;
- interventi periodici di disinfestazione ambientale (locali interni e adiacenti).

3) servizio di manutenzione

Il gestore dovrà provvedere ad assicurare in ogni momento il perfetto stato dei locali, degli impianti, il funzionamento delle attrezzature e degli arredi in uso, la manutenzione ordinaria corrente delle stesse, ossia le spese relative ai prodotti necessari per mantenere in perfetto stato d'uso quanto utilizzato.

Per manutenzione ordinaria del patrimonio edilizio si intende quella riguardante le opere di riparazione, rinnovamento e sostituzione delle finiture degli edifici e quelle necessarie ad integrare o mantenere in efficienza gli impianti tecnologici esistenti. A titolo indicativo e non esaustivo:

- manutenzione ordinaria dei locali usati per il servizio (integgratura - eliminazione eventuali muffe ecc...);
- manutenzione e controlli periodici degli impianti: gas, idrico, elettrico, ecc..;
- riparazione guasti degli arredi e delle attrezzature/apparecchiature presenti.

Saranno a totale carico del gestore le spese relative al consumo del gas, l'acquisto delle derrate alimentari o altro necessario per il funzionamento della mensa. Restano a carico del Comune le manutenzioni straordinarie, intese come interventi, opere e modificazioni necessarie per rinnovare e sostituire parti anche strutturali degli edifici, nonché per realizzare ed integrare i servizi igienico-sanitari e tecnologici.

4) prestazioni inerenti l'immobile

l'immobile e l'area ad esso contigua verranno concessi nello stato di fatto e di diritto in cui si trovano. Il Gestore dovrà garantirne la conservazione nelle stesse condizioni.

ASPETTO ECONOMICO ED ELEMENTI COMPENSATIVI EVENTUALI

Per l'affidamento del servizio mensa viene fissato un importo a base d'asta di € 4,00 esclusa Iva, a pasto, soggetto a ribasso.

Per la copertura del costo come da prospetto allegato si propone un aumento della tariffa, pertanto il costo a carico dell'utente sarà pari a euro 1,80

L'Appalto è finanziato con fondi comunali e dalla contribuzione dell'utenza.



TRASPORTO SCOLASTICO

Il Servizio di trasporto scolastico è gestito direttamente dal Comune, mentre a carico degli utenti è previsto un abbonamento mensile di € 5,50.

Si propone l'adeguamento della stessa ad € 7,00.

A handwritten signature in black ink, consisting of stylized initials and a surname, located in the lower-left quadrant of the page.