



COMUNE DI SAVIGLIANO

Provincia di Cuneo

RELAZIONE GENERALE ILLUSTRATIVA DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA, ASILO NIDO COMUNALE E ALTRE UTENZE A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE AI SENSI DELL'ART. 41 CODICE DEI CONTRATTI PUBBLICI (D. Lgs. 36/2023)

Premessa

Occorre preliminarmente evidenziare come, a livello normativo, il servizio di ristorazione scolastica, altrimenti definito *mensa*, rientri nel più vasto concetto di "assistenza scolastica", le cui funzioni amministrative sono state attribuite ai Comuni con l'art. 45 del D.P.R. 24 luglio 1977, n. 616, e le cui modalità di svolgimento sono demandate alla competenza legislativa regionale. Spetta dunque alle Regioni di regolare, a mezzo di apposita legge, le modalità di svolgimento delle funzioni comunali in materia di mensa, in particolare per quanto attiene agli alunni frequentanti le istituzioni scolastiche nel presente denominate scuola dell'infanzia, scuola primaria e scuola secondaria di primo grado, e che, in passato, erano invece definite scuola materna, elementare e media. Nessuna norma statale, a tal seguito, e dopo la riforma del Titolo V della Costituzione, può disciplinare o imporre l'esercizio di tali funzioni, salve le speciali eccezioni di cui si dirà più avanti.

In tale contesto la Regione Piemonte, con legge 28 dicembre 2007, n. 28 "Norme sull'istruzione, il diritto allo studio e la libera scelta educativa" ha dato attuazione al citato art. 45 del D.P.R. n. 616/1977 assegnando ai Comuni, con l'art. 31, comma 1 *"tutte le azioni necessarie per attuare gli interventi di trasporto e mensa per le scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado"* e specificando al successivo comma 3 che *"l'organizzazione del servizio di mensa è di competenza dei comuni ove ha sede la scuola"*.

La ristorazione collettiva ha un ruolo importante in ambito scolastico nel favorire il Diritto allo Studio, l'inclusione e l'adozione di scelte salutari, riducendo i rischi e le disuguaglianze.

Il servizio di ristorazione si prefigge inoltre di raggiungere un ottimale livello sia in termini di qualità nutrizionale, sia di qualità sensoriale e di garantire i requisiti di food safety (sicurezza igienico- microbiologica) e di food security (apporto di energia e nutrienti adeguato alle esigenze dell'utente).

Il ruolo del servizio di ristorazione è anche quello di indirizzare i comportamenti alimentari degli utenti attraverso un'attenta strutturazione dei menu, di informare sulle scelte alimentari più idonee, nel rispetto della stagionalità, di promuovere un corretto ed equilibrato completamento della giornata alimentare.

Nell'elaborazione dei documenti di gara si è tenuta presente l'esigenza di coniugare la qualità sensoriale, attraverso la previsione nel menù di preparazioni gastronomiche che assecondino i gusti degli utenti e tengano anche conto delle abitudini e tradizioni locali, con rotazione dei menu, e la qualità nutrizionale, tenendo presente che il pasto a scuola rappresenta una parte importante della giornata alimentare dei bambini e ragazzi e deve garantire circa il 35% del fabbisogno giornaliero degli apporti consigliati dai LARN.

Nella definizione delle grammature si è tenuto conto di differenziare, per quanto possibile, le porzioni in relazione all'età del commensale, d'incentivare il consumo di ortaggi, meglio se freschi, proponendoli sia come contorno, sia come ingredienti all'interno di primi e secondi, d'incentivare il consumo di legumi e di frutta fresca.

Il Comune di Savigliano ha già da diversi anni provveduto a fornire il servizio di mensa scolastica a tutti gli studenti appartenenti alle scuole dell'obbligo. Con il termine del corrente anno scolastico 2024/2025 trova scadenza l'affidamento di tale servizio; è stato già avviato l'iter amministrativo per l'affidamento del servizio per gli anni scolastici a venire.

Il servizio non può essere svolto direttamente da personale dipendente del Comune e già da anni è esternalizzato.

L'affidamento ha per oggetto i servizi:

- a. organizzazione, somministrazione, gestione, pulizia locali, riordino zona mensa, approvvigionamento, preparazione presso la cucina in loco di pasti giornalieri e merende (compreso lo spuntino di metà mattina) per i bambini dell'Asilo Nido Comunale sito in Corso Vittorio Veneto n. 46; viene, inoltre, richiesto il servizio di bidelleria (n. 1 operatore a tempo pieno e n. 1 operatore a p.t. 50%) che consiste nelle seguenti operazioni: scodellamento e distribuzione dei pasti e organizzazione del locale mensa, pulizie dei locali del nido (compreso lo spazio esterno) e relative pertinenze (arredi e sanificazione dei giochi), riordino del materiale didattico, gestione del servizio lavanderia;
- b. organizzazione, gestione, approvvigionamento, preparazione e confezionamento presso il CENTRO COTTURA comunale sito in Piazza Galateri, trasporto e somministrazione di pasti giornalieri per alunni e insegnanti delle scuole dell'Infanzia e scuole primarie del territorio, così come di seguito specificate:
Scuola dell'Infanzia "G.Gullino", Corso De Gasperi n. 21 (sede di refezione);
Scuola dell'Infanzia "Principe di Piemonte", Via Muratori n. 20 (sede di refezione);
Scuola dell'Infanzia "Filippo Curti", Via Einaudi n. 3 (sede di refezione).
Scuola Primaria "Santorre di Santarosa", Via Ferreri n. 10 (una sede di refezione in Via Ferreri n. 10 ed una sede distaccata di refezione presso l'Istituto "Sacra Famiglia", ingresso in Corso Roma);
Scuola Primaria "Papa Giovanni XXIII", Vicolo S.Eustacchio n. 18 (sede di refezione).

Il servizio per la scuola Secondaria di primo grado attualmente non è attivo ma qualora venisse in futuro riattivato anche gli alunni ed il personale docente dovranno usufruire del servizio con i costi e le modalità appaltati;

- c. servizio di ristorazione per dipendenti comunali ed utenti convenzionati frequentanti il self-service di Piazza Galateri, Savigliano.

Tipologia dell'utenza

L'utenza a cui è rivolto il servizio è composta da:

- bambini ed educatori dell'Asilo Nido Comunale "Peter Pan";
- alunni e insegnanti delle scuole dell'Infanzia e Primaria del Comune di Savigliano;
- dipendenti del Comune di Savigliano;
- utenti convenzionati esterni.

Dimensione dell'utenza

Il numero dei pasti presunti di riferimento è stimato in n. 166.263 annui.

Organizzazione del servizio

La produzione dei pasti avviene presso l'Asilo Nido "Peter Pan" per gli utenti e gli educatori del servizio e presso il CENTRO COTTURA comunale sito in Piazza Galateri per tutti gli altri utenti; il trasporto presso le sedi di consumo all'interno del territorio del Comune di Savigliano.

Modalità d'organizzazione del processo produttivo

Il processo di produzione prevede la produzione dei pasti, il trasporto e la distribuzione.

Dimensionamento della forza lavoro necessaria per lo svolgimento del servizio

La stima delle risorse umane necessarie all'espletamento del servizio ha tenuto conto del personale attualmente impiegato in carico al gestore uscente.

Qualità delle derrate

La qualità delle derrate è descritta in un allegato specifico in cui sono riportate le caratteristiche chimico fisiche e biologiche delle derrate e tiene conto delle prescrizioni dei CAM per la ristorazione scolastica.

Menù

I menu sono articolati su quattro settimane e prevedono un Menù Autunnale - Invernale e un menù Primavera - Estivo.

Grammature delle preparazioni gastronomiche /alimenti

Le grammature sono state elaborate sulla base dei LARN in relazione alla tipologia d'utenza tenuto anche conto delle modificazioni chimico fisiche dovuti ai processi di trasformazione.

Criteri di valutazione

I criteri di valutazione scaturiscono dagli obiettivi dell'Amministrazione Comunale e privilegiano l'attribuzione dei punteggi con criteri quantitativi e qualitativi riferiti ai seguenti singoli parametri:

- Sistema organizzativo del servizio
- Piano di organizzazione del personale
- Utilizzo di prodotti bio e/o a km 0
- Mezzi di trasporto adibiti alla consegna dei pasti dal Centro Cottura alle scuole
- Progetti di educazione alimentare e ambientale
- Progetti per la prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari

- Miglioramenti tecnici e qualitativi del servizio presso il Centro Cottura, l'Asilo Nido Comunale e i refettori

Stima del più probabile valore di mercato del pasto

Per la stima del più probabile valore di mercato del servizio è stata adottato il metodo della stima analitica per ogni elemento costitutivo del costo di produzione del servizio e nello specifico:

VOCI DI COSTO	EURO	
Costo derrate alimentari	1,89 €	Fonte Ristorando Aprile 2025
Costo del lavoro	2,87 €	Costo annuo dipendenti/numero pasti serviti
Costi adempimenti sicurezza	0,01 €	Costo annuo sicurezza/numero pasti serviti
Costo materiali di pulizia	0,08 €	Fonte Ristorando Aprile 2025
Costo materiali di consumo	0,04 €	Fonte Ristorando Aprile 2025
Utenze	0,37 €	Costo annuo utenze/numero pasti preparati
Affitto	0,06 €	Costo annuo affitto/numero pasti preparati
Tari	0,03 €	Costo annuo Tari/numero pasti preparati
Manutenzioni e ammortamenti	0,09 €	Fonte Ristorando Aprile 2025
Costo produzione pasto	5,45 €	
Spese varie 4%	0,22 €	Fonte Ristorando Aprile 2025
Totale	5,67 €	
Utile 4%	0,23 €	Fonte Ristorando Aprile 2025
Prezzo per un pasto	5,90 €	