



comune di trieste
piazza Unità d'Italia 4
34121 Trieste
tel 040 6751
www.comune.trieste.it
partita iva 00210240321

Area Educazione Università Ricerca Cultura e Sport
P.O.Appalto Mensa Scolastica

OGGETTO: Servizio di mensa scolastica – Convegno 20 e 21 gennaio 2017

I numeri

Il servizio di mensa scolastica, che viene fornito dal Comune tramite due contratti di appalto:

- **Lotto 1** – pasti veicolati – per alcune scuole dell'infanzia (10 statali e 2 comunali; Dijaski Dom e Giardino Incantato) e la maggior parte delle scuole primarie (19) e medie (7), nonché quasi tutti i SIS (12): **38 + 12 SIS**
- **Lotto 2** – pasti prodotti nelle cucine – per tutti i nidi (18), per 28 delle 30 scuole dell'infanzia comunali, per 21 scuole dell'infanzia statali, 14 primarie, 2 medie e i SIS (Foschiatti): **83 + 1 SIS**

Ogni giorno vengono prodotti circa **11.000 pasti** (compresi gli adulti) che vengono distribuiti in 134 sedi.

Come sono nati i Capitolati Speciali d'Appalto

I Capitolati Speciali d'Appalto (presenti in retcevica) sono i contratti che regolano i rapporti tra il Comune e gli appaltatori e sono gli atti fondamentali sui quali si svolge la gara d'appalto: i CSA e i loro allegati contengono i criteri per l'aggiudicazione della gara d'appalto e i principali obblighi contrattuali.

I CSA attuali sono stati predisposti per la **gara** che si è svolta nel **2015**: il Lotto 2, quello che fornisce il pasto per i nostri nidi e quasi tutte le scuole dell'infanzia comunali, è stato avviato con i centri estivi 2016 e, di seguito, con l'anno scolastico 2016/2017.

Entrambi gli appalti, per previsione di legge, sono stati aggiudicati (ai sensi dell'art. 55 del D.L.vo n. 163/2006, da coordinare con l'art. 59, comma 4, della L. n. 488/1999 e con l'art. art. 4, comma 5 quater, DL n. 104/2013 convertito con L. n. 128/2013) con il sistema dell'**offerta economicamente più vantaggiosa**, ex art. 83 del D.L.vo n. 163/2006 e dando la preminenza alla qualità dei prodotti agricoli offerti.

Ciò sta a significare che, quando un Comune affida un appalto di ristorazione scolastica, deve aggiudicarlo non al prezzo più basso, ma all'offerta economicamente più vantaggiosa (**prezzo + qualità**) e dando la **preminenza alla qualità dei prodotti** (prodotti agricoli ed agroalimentari biologici, DOP, IGP, Tradizionali).

Ancora, nel 2013 il legislatore è nuovamente intervenuto sulla materia delle gare per i servizi di refezione scolastica, prevedendo che le stazioni appaltanti garantiscano nei bandi i prodotti agricoli della **filiera corta e biologica** e diano un punteggio per le offerte di **dieta mediterranea** (prodotti ricchi di fibre, cereali integrali e semi integrali, frutta fresca e secca, verdure, legumi, pesce, olio extravergine di oliva, uova, latte e yogurt; limitazione di carni rosse e zuccheri semplici).

Da ciò, il Comune di Trieste ha stabilito che per il **prezzo** fossero attribuibili al massimo **25** punti e alla **qualità 75** punti (60 per la qualità dei prodotti agricoli - di cui 2 per l'utilizzo di cereali integrali o semi-integrali; 8 per l'insonorizzazione di alcune sale mensa; 3 per l'utilizzo di detersivi a basso impatto ambientale; 4 per l'utilizzo di mezzi di trasporto a basso impatto ambientale).

Oltre a ciò, nell'ambito dell'appalto, sia negli obblighi contrattuali posti a carico dell'Appaltatore, che nei criteri di valutazione delle offerte si è tenuto conto delle indicazioni fornite dalle Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica fissate dal Ministero della Salute, dalle linee guida della Regione FVG in tema di ristorazione scolastica, del Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica amministrazione (PAN GPP) - adottato con decreto interministeriale dell'11 aprile 2008 – e dei criteri minimi ambientali per il servizio di ristorazione collettiva adottati con decreto ministeriale del 25 luglio 2011; nonché dei suggerimenti forniti dall'Azienda per i Servizi Sanitari n. 1 Triestina.

Il contenuto dei Capitolati Speciali d'Appalto

L'Amministrazione Comunale ha tra i suoi obiettivi la tutela della salute e dell'ambiente, nonché la promozione dello sviluppo sostenibile e ritiene essenziale realizzare una ristorazione scolastica di qualità come elemento importante nella crescita degli alunni, migliorando la qualità dell'alimentazione, garantendo la salubrità del cibo e valorizzando elementi quali la tradizione, la stagionalità delle materie prime, il rispetto dell'ambiente e dei valori etici.

Entrambi gli appalti prevedono l'utilizzo di prodotti biologici, tipici DOP e IGP, prodotti agricoli regionali e prodotti da commercio equo-solidale; nei **nidi** d'infanzia, inoltre, è previsto che **tutti i prodotti** utilizzati siano **biologici** ed è prevista la somministrazione del **latte materno**.

Nella predisposizione dei menù si è dato sempre maggiore spazio ai prodotti tipici della **dieta mediterranea**, in primo luogo frutta e verdura, incentivando, inoltre, l'utilizzo dei **legumi**.

Per contratto, inoltre, l'appaltatore deve fornire **detersivi e mezzi di trasporto a basso impatto ambientale** e procederà all'**insonorizzazione** di alcune sale mensa (6 sale mensa di scuole statali e 8 sale mensa di scuole dell'infanzia comunali per il Lotto 2. Per il Lotto 1 è stata insonorizzata la sala mensa della scuola primaria Duca d'Aosta).

Nell'ambito degli appalti, inoltre, viene data particolare attenzione ai rapporti con l'utenza e al coinvolgimento delle famiglie: è stata introdotta una specifica disciplina per la **Commissione Mensa**, che costituisce uno strumento essenziale di controllo: presso ogni scuola può essere istituita una Commissione mensa, composta da rappresentanti dei genitori (possibilmente uno o

più per ogni fascia scolare: nido, scuola dell'Infanzia, primaria e scuola media), degli insegnanti e da incaricati del Comune.

Le scuole, inoltre, hanno la possibilità di compilare specifiche **schede di rilevazione della qualità del servizio**: tale strumento permette di monitorare, costantemente, l'andamento del servizio, di intervenire tempestivamente, in caso di rilevanti disservizi, di dare forma razionale all'eventuale insoddisfazione degli utenti. Si ricorda che la scheda può essere compilata ogniqualvolta si ritenga opportuno segnalare qualche disfunzione o disservizio relativo al servizio di mensa scolastica.

Infine, si è voluto dare con il nuovo contratto maggiore rilevanza al tema della **valutazione della performance** del servizio: l'Appaltatore, per una settimana, nei mesi di ottobre, novembre, febbraio, marzo, aprile e maggio, per tutte le strutture oggetto dell'appalto, procede a misurare la quantità di cibo confezionata e non distribuita che rimane nei gastronomi e la quantità di cibo distribuita e non consumata che rimane nei piatti ed a formulare delle proposte correttive (per la **riduzione degli avanzi**).

In conclusione si evidenzia che la qualità del servizio di mensa scolastica viene garantita, oltre che dalle caratteristiche dei prodotti e delle materie prime utilizzate per la preparazione dei pasti, anche dal ruolo attivo degli educatori e del personale scolastico, dal coinvolgimento delle famiglie, dall'impegno e dalla preparazione del personale dell'appaltatore, dalla supervisione e assistenza di esperti (ad esempio la dietista incaricata del Comune), dalla collaborazione con le strutture sanitarie.

La complessità del servizio di mensa scolastica, infatti, richiede impegno e partecipazione da parte di tutti i soggetti coinvolti, ciascuno nel proprio ambito ed in relazione alle proprie competenze al fine di rilevare le criticità, evidenziare gli aspetti positivi e individuare correttivi e nuove soluzioni per migliorare un servizio delicato e che riveste particolare rilevanza nella comunità.