

LINEE GUIDA DELLA REGIONE FRIULI- VENEZIA GIULIA SULLA RISTORAZIONE SCOLASTICA

- **IL SERVIZIO DI
RISTORAZIONE
SCOLASTICA:
ASPETTI
AMMINISTRATIVI
E GESTIONALI**

- **Luciano Trevisi – Comune di Udine**



Ristorazione scolastica: un po' di storia.....

“Se manca il nutrimento, vien meno l'energia fisiologica e psichica; e l'occupazione scolastica diventa un tormento per l'alunno, nel quale subentrano apatia, irrequietezza, noia, con nocumento della disciplina, con perturbazione dell'andamento interiore della scuola, con manifesto danno generale dei condiscepoli, con fatica del maestro. Un alunno tormentato dalla fame sta tanto male in un'aula, quanto uno che abbia il dolore di teste, di ventre, di denti o la febbre». (Antonio Martinazzoli, Luigi Credaro, *Dizionario illustrato di Pedagogia*, Milano, Vallardi, 1894, vol. III, pp. 368 e ss)



DEFINIZIONE:
“REFEZIONE SCOLASTICA”

*“CIBO DATO A SCUOLA AI
BAMBINI POVERI A SPESE DEL
COMUNE”*

*(DIZIONARIO DELLA LINGUA
ITALIANA ANNO 1941)*

DEFINIZIONE:
“RISTORAZIONE SCOLASTICA”

“ATTIVITA' DI RISTORAZIONE
ORGANIZZATA PER GLI ALUNNI
DELLA SCUOLA MATERNA E
DELL'OBBLIGO SPECIALMENTE
NELLE SCUOLE DOVE ESISTE IL
TEMPO PIENO O IL DOPOSCUOLA
ED IN QUELLE SPERIMENTALI”
(DIZIONARIO DELLA
LINGUA ITALIANA - ANNI '90)

SIE' PASSATI QUINDI:

DA UN' ATTIVITA' TUTTO
SOMMATO "MARGINALE"
DESTINATA AD UN'
UTENZA SOCIALMENTE
DEBOLE E NON
PARTICOLARMENTE
ESIGENTE.....

(SFAMARE E NON "NUTRIRE")

AL CONCETTO DI
ATTIVITA'
PROFESSIONALMENTE
ORGANIZZATA DIRETTA AL
SODDISFACIMENTO DI
ESIGENZE QUALIFICATE DI
TIPO EDUCATIVO,
NUTRIZIONALE, SOCIALE,
PSICOLOGICO, ECC..

IL COMUNE E' RESPONSABILE

- PROGRAMMAZIONE ED ALLOCAZIONE DELLE RISORSE
- GESTIONE DEL SERVIZIO E CONTROLLO SUL RISPETTO DELLE CLAUSOLE CONTRATTUALI
- GESTIONE DEI RAPPORTI CON GLI UTENTI E GLI ALTRI ATTORI DEL PROCESSO
- RISPETTO DELLA NORMATIVA

TIPOLOGIE GESTIONALI

- GESTIONE DIRETTA
- GESTIONE INDIRETTA
- GESTIONE MISTA
- IN OGNI CASO, IL
POTERE/DOVERE DI
CONTROLLO E GESTIONE E'
SEMPRE DEL COMUNE
- INTERLOCUTORE
PRIVILEGIATO DELL'UTENTE E'
SEMPRE IL COMUNE

TIPOLOGIE DI APPALTO

- SOLA FORNITURA DERRATE
- SERVIZIO FORNITURA PASTI
- GESTIONE INTERO PROCESSO
PRODUZIONE, TRASPORTO,
SERVIZIO, RIGOVERNO CON
PERSONALE E MEZZI
DELL'APPALTATORE

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

- LEX SPECIALIS CHE
REGOLA IL CONTRATTO
- RICHIAMI ALLA NORMATIVA
- ARTICOLI SPECIFICI
- ALLEGATI TECNICI

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO: CONTENUTO

- OGGETTO;
- DURATA E IMPORTO PRESUNTO
- QUANTITÀ; SEDI, GIORNI DI SERVIZIO;
- CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE;
- REGOLE GENERALI SULL'ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO: CONTENUTO

- DETTAGLIO DELLE PRESTAZIONI RICHIESTE ALL'APPALTATORE;
- ONERI A CARICO DELL'APPALTATORE
- POTERI DELLA STAZIONE APPALTANTE
- CONTROLLI;
- PENALITA'

CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO:

- OFFERTA ECONOMICAMENTE PIU' VANTAGGIOSA;
- ELEMENTO PREZZO
- ELEMENTO QUALITA'
- VALUTAZIONE DEGLI ELEMENTI RELATIVI ALLA QUALITA'

POSSIBILI ELEMENTI QUALITATIVI

- INNOVAZIONE NEI PROCESSI E DELLE PROCEDURE;
- DOTAZIONE TECNICA;
- SISTEMI DI CONTROLLO DELLA PRESTAZIONE;
- ATTIVITA' PROGETTUALI;
- QUALITA' DEI PRODOTTI, DELLA COMUNICAZIONE, DELLA LOGISTICA, ECC..

QUALITA':

- QUALITA' PRODOTTA: NON COSTITUISCE ELEMENTO DI VALUTAZIONE PERCHE' E' SEMPRE DOVUTA (ES: RISPETTO DELLE NORME, OSSERVANZA DEI MENU')
- QUALITA' PERCEPITA: COSTITUISCE ELEMENTO DI VALUTAZIONE PERCHE' ELEMENTO DI DIFFERENZIAZIONE TRA I CONCORRENTI

QUALITÀ DEI PRODOTTI:

- PRODOTTI BIOLOGICI;
- PRODOTTI LOCALI;
- PRODOTTI MERCATO EQUO E SOLIDALE
- PRODOTTI DOP, IGP, TRADIZIONALI

ATTENZIONE PERO'

“L'affidamento e l'esecuzione di opere e lavori pubblici, servizi e forniture, ai sensi del presente codice, deve garantire la qualità delle prestazioni e svolgersi nel rispetto dei principi di economicità, efficacia, tempestività e correttezza; l'affidamento deve altresì rispettare i principi di libera concorrenza, parità di trattamento, non discriminazione, trasparenza, proporzionalità, nonché quello di pubblicità con le modalità indicate nel presente codice” (ART. 2, COMMA 1, CODICE DEI CONTRATTI)

QUINDI:

- L'inserimento in capitolato di clausole che prevedano esclusivamente la fornitura di prodotti locali o che penalizzino i concorrenti solo sulla base della distanza che devono percorrere per fornire i beni non sembra rispondere ai principi di correttezza, libera concorrenza, parità di trattamento, trasparenza di cui all'art. 2, comma 1 del D.Lgs. n. 163/2006

Legge regionale 17 febbraio 2010, n. 4 - Norme per orientare e sostenere il consumo dei prodotti agricoli regionali.

- *“Anche al fine di ridurre i consumi energetici e le emissioni inquinanti connesse al trasporto dei prodotti, negli appalti pubblici di servizi o forniture di prodotti agricoli e agroalimentari destinati alla ristorazione collettiva puo' costituire titolo preferenziale per l'aggiudicazione l'utilizzo di prodotti agricoli provenienti da aziende singole o associate con sede operativa o unita' tecnica produttiva in regione”.*

Linee Di Indirizzo Nazionale Per La Ristorazione Scolastica (Presidenza del Consiglio dei Ministri – Conferenza Unificata Intesa 29 aprile 2010, n. 2) -

- *“La valutazione della qualità dell’offerta può concernere elementi caratterizzanti le priorità che si intendono perseguire; tra questi si suggeriscono le seguenti:*
- **alimenti a filiera corta, cioè l’impiego di prodotti che abbiano viaggiato poco e abbiano subito pochi passaggi commerciali prima di arrivare alla cucina o alla tavola. Per favorire l’utilizzo di tali alimenti, possono essere attribuiti punteggi diversi per le diverse provenienze premiando i prodotti locali.....”**

CONTROLLI SULLO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO:

- SPETTA AL COMUNE IL CONTROLLO:
- TECNICO QUELLO, CIOE' CHE RIGUARDA IL RISPETTO DELLE CLAUSOLE CONTRATTUALI DA PARTE DELL'APPALTATORE

IL CONTROLLO UFFICIALE:

- E' ATTIVITA' ISTITUZIONALMENTE SVOLTA DAGLI:
- ORGANISMI PUBBLICI DI CONTROLLO (A.S.S.) CHE HANNO POTERI PRESCRITTIVI E SANZIONATORI UFFICIALI

EIGENITORI?:

- ATTRAVERSO LA "COMMISSIONE MENSA".....
- SVOLGONO UN CONTROLLO SULL'ANDAMENTO COMPLESSIVO DEL SERVIZIO..
- SU ELEMENTI QUALI IL RISPETTO DEI MENU', LA QUALITA' ORGANOLETTICA DEI PASTI, IL GRADIMENTO DEI CIBI, ECC..

GLI INSEGNANTI.....

- *“Il corpo docente o chi assiste al pasto deve essere maggiormente coinvolto negli interventi per lo sviluppo di corrette abitudini alimentari del bambino e delle famiglie”* (Linee guida nazionali per la ristorazione scolastica)

GLI ATTORI DEL PROCESSO:

- *È opportuno prevedere interventi di formazione e aggiornamento per tutti i soggetti coinvolti nella ristorazione scolastica, mirati sia agli aspetti di educazione alla salute che a quelli più strettamente legati alla qualità nutrizionale ed alla sicurezza degli alimenti“ (Linee guida nazionali per la ristorazione scolastica)*

GRAZIE PER L'ATTENZIONE

- LINEE GUIDA PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA DELLA REGIONE FVG

