



COMUNE DI PASIAN DI PRATO

PROVINCIA DI UDINE

AREA ECONOMICO – FINANZIARIA – ECONOMATO

Via Roma, 46 – 33037 Pasian di Prato - tel. 0432-645961 - fax 0432-645962

e-mail: giuliani@pasian.it PEC: ragioneria@pec.pasian.it

internet: www.pasian.it

P.I. 00477160303

ALLEGATO N. 2

SITUAZIONE GESTIONALE SERVIZI PUBBLICI LOCALI DI RILEVANZA ECONOMICA

SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

A) NATURA E DESCRIZIONE DEL SERVIZIO PUBBLICO LOCALE

Il Servizio di ristorazione per gli anni scolastici 2020/21 – 2021/22 e 2022/23 è gestito in concessione dalla ditta Serenissima Ristorazione Spa, Via della Scienza 26 – 36100 Vicenza (Vi), P. Iva 01617950249, a seguito aggiudicazione avvenuta con determinazioni del Responsabile del Servizio finanziario nn. 457 del 18/07/2019 e resa efficace con determinazione n.546 del 20/09/2019 per complessivi euro 2.229.980,73 oltre all'iva di legge, per il periodo 01/09/2019 – 31/08/2022 rinnovabile per un triennio e fino al 31/08/2025, e prorogabile fino al 31/12/2025, Codice Identificativo Gara: 7816914180-.

Il servizio di ristorazione interessa i seguenti 5 plessi scolastici:

- Scuola dell'infanzia di Passons;
- Scuola dell'infanzia di Pasian di Prato;
- Scuola primaria di Passons;
- Scuola primaria di Pasian di Prato;
- Scuola secondaria di Pasian di Prato.

Per quanto concerne le caratteristiche del servizio, presso le scuole dell'infanzia i pasti sono cucinati in loco nelle cucine delle scuole stesse, da personale comunale per il plesso di Passons, e da personale della ditta per il plesso di Santa Caterina. In queste due scuole la Ditta fornisce le derrate alimentari secondo le disposizioni del Capitolato. Presso le altre due scuole primarie e la scuola secondaria i pasti sono veicolati, ovvero sono cucinati presso il centro di cottura della ditta nel complesso "La Quiete" di via Sant'Agostino 7 a Udine e trasportati e serviti presso le scuole nel rispetto delle temperature.

Per quanto concerne le derrate alimentari fornite, le stesse sono conformi a quanto prescritto nell'allegato sub C) del capitolato d'Appalto e nel rispetto delle "*Linee guida della regione Friuli Venezia Giulia nella ristorazione scolastica*", nonché all'offerta tecnica e ai requisiti previsti dalle vigenti leggi.

Più nel dettaglio per la preparazione e il confezionamento dei pasti, la Ditta utilizza derrate alimentari che rispondono ai criteri della buona qualità e della tutela dell'ambiente e che rientrano in una delle seguenti categorie di prodotti:

1. prodotti da agricoltura biologica - Reg. CE n. 834/2007 e ss.mm.;
2. prodotti DOP – Reg. UE n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21.11.2012;
3. prodotti IGP – Reg. UE n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21.11.2012;
4. prodotti agroalimentari tradizionali di cui al D.M. 18.07.2000 e successive revisioni;
5. prodotti a filiera corta;
6. prodotti STG di cui al Reg. 509/2006 del Consiglio del 20.03.2006;
7. prodotti da agricoltura integrata;
8. prodotti del commercio equo e solidale;
9. prodotti provenienti da aree di produzione ubicate nel territorio regionale;
10. prodotti da agricoltura convenzionale a basso impatto ambientale.

Devono inoltre essere rispettati i criteri di sostenibilità ambientale minimi di cui al D.M. del 25/07/2011 del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare ad oggetto *“Adozione dei criteri minimi ambientali da inserire nei bandi di gara della Pubblica amministrazione per l'acquisto di prodotti e servizi nei settori della ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari e serramenti esterni”*.

Come da Capitolato si riepilogano di seguito le principali disposizioni relative alle caratteristiche merceologiche delle derrate da fornire:

- a) utilizzare frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine che devono provenire:
- **per almeno il 40%** espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi;
 - **per almeno il 20%** espresso in percentuale di peso sul totale, da “sistemi di produzione integrata” (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP DOP e STG – come riportato nell’Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d’origine dei prodotti agricoli e alimentari e Regolamento (CE) n. 509/2006) e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

Per quanto riguarda le uova, la quota non proveniente da allevamenti biologici, deve provenire da allevamenti all’aperto di cui al codice 1 del Regolamento 589/2008 della Commissione Europea in applicazione del Regolamento 1234/2007 relativo alla commercializzazione ed etichettatura delle uova.

I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali, nel rispetto del calendario della stagionalità della frutta e verdura.

- b) utilizzare carne che deve provenire,
- **per almeno il 15%** in peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi;
 - **per almeno il 25%** in peso sul totale, da prodotti IGP e DOP – come riportato nell’Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d’origine dei prodotti agricoli e alimentari) – e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350;
- c) utilizzare pesce che deve provenire:
- per almeno il 20%, espresso in percentuale di peso sul totale, da acquacoltura biologica, in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi (tra i quali il Regolamento 710/2009 che riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell'acquacoltura biologica) o pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC - Marine Stewardship Council od equivalenti).

Il pesce somministrato nelle mense, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.

Inoltre, al fine di garantire le percentuali minime merceologiche di derrate alimentari definite nell’allegato 1 al D.M. n. 14771 del 18/12/2017 “percentuali minime, requisiti e specifiche tecniche della mensa scolastica”, dovranno essere garantite le seguenti percentuali minime in peso e per singola tipologia di prodotto come di seguito indicate, in riferimento alle materie prime di origine biologica:

- frutta, ortaggi, legumi, prodotti trasformati di origine vegetale (succhi di frutta), pane e prodotti da forno, pasta, riso, farine, cereali e derivati, olio extravergine: 90% ;
- uova, yogurt e succhi di frutta: 100%;
- prodotti lattiero-caseari (escl. yogurt), carne, pesce da acquacoltura: 50%.

La consegna delle derrate avviene a cadenza almeno bisettimanale per i gruppi merceologici di derrate alimentari deperibili. Solo per le derrate non deperibili, quali pasta, riso, olio, zucchero, sale, aceto e simili vengono effettuate consegne a cadenza diversa, ma in nessun caso con frequenze superiori ai quindici giorni e i prodotti finiti non possono avere superato l'emivita del prodotto stesso.

A richiesta deve essere esibita la certificazione di provenienza dei prodotti e la dichiarazione che non contengono componenti geneticamente modificati, nonché le schede tecniche dei prodotti forniti.

I prodotti alimentari non conformi rilevati nella cucina della scuola dell'infanzia e in tutte le mense dei plessi scolastici devono essere stoccati in area apposita opportunamente identificata.

Gli altri prodotti non conservati che non ricadano nelle previsioni di cui sopra devono essere forniti freschi ed in ottime condizioni di conservazione.

Non possono essere fornite né utilizzate nella preparazione di pasti veicolati derrate alimentari surgelate che abbiano subito processi di scongelamento, derrate alimentari in confezioni originali non integre (salvo per quanto riguarda il pane e i prodotti ortofrutticoli), derrate il cui termine di conservazione o di scadenza risulti talmente prossimo da rischiare il superamento dello stesso al momento della preparazione. Le derrate alimentari non devono contenere organismi geneticamente modificati (O.G.M.); è vietato l'uso di prodotti di IV e V gamma, semilavorati deperibili preaffettati/pronti da cuocere e/o con pre-impanatura di tipo industriale. E' vietato l'uso di dadi ed estratti di qualsiasi qualità.

In tutte le scuole viene normalmente consumata l'acqua dell'acquedotto comunale.

Per quanto riguarda l'interazione con gli utenti e le regole di funzionamento generale del servizio, ci si avvale di un portale dei genitori su pc e di una applicazione per cellulari definita "comunicapp" fornita dalla Ditta Etica Soluzioni Srl di Trento, (via Solteri 76), attraverso la quale l'utenza provvede ad iscriversi online al servizio, gestisce il proprio credito e comunica eventuali assenze.

Con il mese di settembre inizia la scuola e a tutti gli utenti del servizio mensa è richiesto di procedere con l'effettuazione di una ricarica sul proprio conto, per consentire il meccanismo di pagamento a scalare per ogni pasto consumato. Da questa ricarica, **quotidianamente e automaticamente** viene prelevato l'importo del pasto, per ogni giorno di funzionamento del servizio mensa, a meno che non venga comunicata una o più assenze da parte del genitore.

La costituzione e ricarica del proprio credito può essere fatta on line da applicazione o da portale tramite carta di credito o MAV.

Nel caso il proprio figlio sia assente, per evitare la preparazione e l'automatico addebito del pasto, è fatto obbligo alla famiglia di comunicare l'assenza non oltre le ore **09.00 del mattino** in cui il figlio è assente.

B) VALUTAZIONE UTENTI DEL SERVIZIO

Dal punto di vista dei numeri e delle statistiche il servizio di ristorazione scolastica da settembre 2022 a giugno 2023 ha registrato complessivi 80.182 pasti, a favore di 590 alunni e 36 insegnanti iscritti, suddivisi in 5 plessi scolastici come di seguito riportato:

- 1) scuola dell'infanzia di Passons: 70 alunni iscritti al servizio, 7 insegnanti – 190 giornate di servizio, 10.604 pasti complessivamente serviti - servizio dal lunedì al venerdì - turno singolo, 55 pasti medi giornalieri. I pasti sono cucinati in loco, e presta servizio una cuoca dipendente comunale e una aiuto cuoca fornita dalla Ditta;
- 2) scuola dell'infanzia di Santa Caterina: 101 alunni iscritti al servizio, 11 insegnanti – 190 giornate di servizio, 14.823 pasti complessivamente serviti - servizio dal lunedì al venerdì - turno singolo, 78 pasti medi giornalieri. I pasti sono cucinati in loco da due unità di personale della Ditta.
- 3) scuola primaria di Pasian di Prato: 202 alunni iscritti al servizio, 17 insegnanti 170 giornate di servizio – 30.754 pasti complessivamente serviti - servizio dal lunedì al venerdì - turno singolo, 184 pasti medi giornalieri, pasti veicolati, prodotti, trasportati e serviti con proprio personale dalla Ditta;
- 4) scuola primaria di Passons: 120 alunni iscritti al servizio, 9 insegnanti – 170 giornate di servizio, 18.250 pasti complessivamente serviti – servizio dal lunedì al venerdì - turno singolo, 110 pasti medi giornalieri, pasti veicolati, prodotti, trasportati e serviti con proprio personale dalla Ditta;

- 5) scuola secondaria: 100 alunni iscritti al servizio – 97 giornate di servizio, 5.751 pasti complessivamente serviti - servizio nelle sole giornate di lunedì, mercoledì e giovedì (per una sola classe)– turno singolo, 90 pasti medi giornalieri contando solo le due giornate di rientro di tutta la scuola, pasti veicolati, prodotti, trasportati e serviti con proprio personale dalla Ditta.

Dal lato contabile, nel periodo settembre 2022 - giugno 2023 la Ditta Serenissima Ristorazione Spa ha ricevuto liquidazioni a fronte di regolari fatture per pasti serviti per complessivi euro 158.905,78-.

Le tariffe agli utenti hanno subito una variazione rispetto all'anno precedente e sono le seguenti:

- a) scuole dell'infanzia e primarie per residenti – euro 4,10 a pasto;
- b) scuole dell'infanzia e primarie per non residenti – euro 4,50 a pasto;
- c) scuola secondaria residenti, compreso servizio di sorveglianza – euro 5,10;
- d) scuola secondaria non residenti, compreso servizio di sorveglianza: euro 5,50.

Alla Ditta vengono riconosciuti i seguenti corrispettivi iva 4% inclusa per ogni singolo pasto:

- a) scuola dell'infanzia di Passons: euro 2,59 a pasto;
- b) scuola dell'infanzia di Santa Caterina: euro 5,69 a pasto;
- c) scuole primarie: euro 5,79 a pasto;
- d) scuola secondaria: euro 6,61 a pasto.

Per quanto riguarda l'anno scolastico 2021/22 il servizio di ristorazione da settembre 2021 a giugno 2022 ha registrato complessivi 76.283 pasti, a favore di 590 alunni e 36 insegnanti iscritti, suddivisi in 5 plessi scolastici come di seguito riportato:

- 1) scuola dell'infanzia di Passons: 75 alunni iscritti al servizio, 7 insegnanti – 10.117 pasti complessivamente serviti - servizio dal lunedì al venerdì - turno singolo, 65 pasti medi giornalieri. I pasti sono cucinati in loco, e presta servizio una cuoca dipendente comunale e una aiuto cuoca fornita dalla Ditta. Le derrate alimentari sono fornite fresche dalla Ditta, a termini di capitolato;
- 2) scuola dell'infanzia di Santa Caterina: 113 alunni iscritti al servizio, 11 insegnanti – 15.948 pasti complessivamente serviti - servizio dal lunedì al venerdì - turno singolo, 95 pasti medi giornalieri. I pasti sono cucinati in loco da due unità di personale della Ditta. Le derrate alimentari sono fornite fresche dalla Ditta, a termini di capitolato;
- 3) scuola primaria di Pasian di Prato: 183 alunni iscritti al servizio, 9 insegnanti – 27.157 pasti complessivamente serviti - servizio dal lunedì al venerdì - turno singolo, 170 pasti medi giornalieri, pasti veicolati, prodotti, trasportati e serviti con proprio personale dalla Ditta;
- 4) scuola primaria di Passons: 115 alunni iscritti al servizio, 9 insegnanti – 17.391 pasti complessivamente serviti – servizio dal lunedì al venerdì - turno singolo, 105 pasti medi giornalieri, pasti veicolati, prodotti, trasportati e serviti con proprio personale dalla Ditta;
- 5) scuola secondaria: 104 alunni iscritti al servizio – 5.670 pasti complessivamente serviti - servizio nelle sole giornate di lunedì e mercoledì – turno singolo, 90 pasti medi giornalieri, pasti veicolati, prodotti, trasportati e serviti con proprio personale dalla Ditta.

Dal lato contabile, nel periodo settembre 2021 - giugno 2022 la Ditta Serenissima Ristorazione Spa ha ricevuto liquidazioni a fronte di regolari fatture per pasti serviti per complessivi euro 154.162,84-.

Le tariffe agli utenti restano invariate rispetto all'anno precedente e sono state le seguenti:

- a) scuole dell'infanzia e primarie per residenti – euro 3,90 a pasto;
- b) scuole dell'infanzia e primarie per non residenti – euro 4,30 a pasto;
- c) scuola secondaria residenti, compreso servizio di sorveglianza – euro 4,90;
- d) scuola secondaria non residenti, compreso servizio di sorveglianza: euro 5,30.

Alla Ditta sono stati riconosciuti i seguenti corrispettivi iva 4% inclusa per ogni singolo pasto:

- 1) scuola dell'infanzia di Passons: euro 2,48 a pasto;
- 2) scuola dell'infanzia di Santa Caterina: euro 5,44 a pasto;
- 3) scuole primarie: euro 5,53 a pasto;
- 4) scuola secondaria: euro 6,32 a pasto.

Per quanto riguarda l'anno scolastico 2020/21 il servizio ha registrato da settembre 2020 a giugno 2021 complessivi 72.110 pasti, a favore di 556 alunni e 36 insegnanti iscritti, suddivisi in 5 plessi scolastici come di seguito riportato:

- 1) scuola dell'infanzia di Passons: 82 alunni iscritti al servizio, 7 insegnanti – 13.764 pasti complessivamente serviti - servizio dal lunedì al venerdì - turno singolo, 85 pasti medi giornalieri;
- 2) scuola dell'infanzia di Santa Caterina: 104 alunni iscritti al servizio, 11 insegnanti – 16.078 pasti complessivamente serviti - servizio dal lunedì al venerdì - turno singolo, 100 pasti medi giornalieri;
- 3) scuola primaria di Pasian di Prato: 158 alunni iscritti al servizio, 10 insegnanti – 22.700 pasti complessivamente serviti - servizio dal lunedì al venerdì - turno singolo, 160 pasti medi giornalieri;
- 4) scuola primaria di Passons: 103 alunni iscritti al servizio, 8 insegnanti – 14.649 pasti complessivamente serviti – servizio dal lunedì al venerdì - turno singolo, 100 pasti medi giornalieri;
- 5) scuola secondaria: 109 alunni iscritti al servizio – 4.919 pasti complessivamente serviti - servizio nelle sole giornate di lunedì e mercoledì – turno singolo, 100 pasti medi giornalieri.

Dal lato contabile, nel periodo settembre 2020 - giugno 2021 la ditta Serenissima Ristorazione Spa ha ricevuto liquidazioni a fronte di regolari fatture per pasti serviti per complessivi euro 135.212,73-.

Dal punto di vista della qualità del servizio e dei controlli, è possibile certificare che per tutta la durata dell'appalto, il servizio è stato svolto dalla Ditta in modo regolare e soddisfacente, restando ottimi, puntuali e tempestivi i rapporti con il Responsabile della Ditta e i diversi operatori coinvolti nel servizio.

Da registrare necessariamente un solo episodio alla fine del mese di ottobre 2022 relativo ad una non conformità per contaminazione su un primo piatto in corso di distribuzione e prontamente bloccato, rilevata e sanzionata nei confronti della ditta per euro 1.000,00 a valere sulle fatture da pagare. La sanzione è stata pagata dalla Ditta Serenissima Ristorazione Spa con nota di accredito n. 13038/4 del 17/11/2022.

Ad eccezione dell'episodio di cui sopra, rimasto eccezionale ed isolato, il servizio può considerarsi perfettamente in linea con le disposizioni previste dal Capitolato.

Per tutti e tre gli anni considerati e fino all'anno scolastico 2022/23 il servizio è stato controllato dal Direttore dell'esecuzione del contratto, nominato con determina n. 855 del 30/12/2019 dal Responsabile del Servizio finanziario.

Nell'ultimo anno scolastico preso in considerazione sono stati svolti dal Direttore dell'esecuzione del contratto 170 sopralluoghi documentati e registrati presso i distinti plessi scolastici, più ulteriori controlli senza registrazioni, senza che siano emerse non conformità o disservizi degni di nota. Costante e quotidiano è stato il rapporto con la Ditta, al fine di correggere eventuali modalità operative suscettibili di miglioramento.

Regolari i report relativi agli orari di consegna, al rispetto dei menù e delle temperature, all'igiene degli ambienti e di tutto l'occorrente al servizio, al servizio reso dalle operatrici, e soddisfacente il gradimento complessivo delle pietanze servite.

L'attività di controllo è stata svolta anche con il supporto del Tecnologo alimentare, nella misura minima di un sopralluogo al mese per ogni plesso scolastico, per un numero di 5 sopralluoghi al mese, senza che siano emersi particolari rilievi di nota. Da ricordare che il tecnologo alimentare ricopre anche l'incarico di Operatore del Settore alimentare (O.S.A.) per la cucina della scuola dell'infanzia di Passons, così come previsto dal relativo pianto di autocontrollo HACCP (determinazione 469 del 11/08/2020 per il periodo 01/09/2020 – 31/08/2023).

Nel mese di ottobre di ogni anno si è provveduto alla elezione e nomina dei Rappresentanti della commissione mensa, con i quali è stato realizzato il consueto confronto di nuovo in presenza, al fine di

migliorare aspetti del servizio sui quali è possibile apportare delle modifiche, quali piccole variazioni al menù e modalità di presentazione delle pietanze.

Come ogni anno sono state garantite diete speciali, sulla base delle indicazioni derivanti dalla presentazione di certificati medici, e diete etico religiose, nel rispetto di chi non consuma carne, o non mangia maiale, e per gli intolleranti ai vari alimenti, quali uova, latticini, etc.

Mantenuto presso le scuole primarie il progetto denominato “merenda sana” rivolto alla diffusione di corretti stili di vita e sane abitudini alimentari. Il progetto prevede la fornitura gratuita da parte dell’Amministrazione per tre giorni alla settimana di una merenda mattutina agli alunni, costituita da frutta, yogurt o pane speciale, con l’impegno dei genitori a proseguire la medesima fornitura ai propri figli nei rimanenti due giorni a settimana.

Garantiti gli sconti per chi tra i residenti possiede una dichiarazione isee inferiore a euro 8. 265,00-, con presentazione ed accoglimento di circa 60 domande annuali di tariffa mensa agevolata pari a euro 1,25 a pasto, aumentata nell’ultimo anno rispetto al valore di euro 1,00 degli ultimi due anni precedenti.

Dal punto di vista della comunicazione e delle informazioni all’utenza, risultano costantemente aggiornate le pagine del sito internet ufficiale del Comune di Pesian di Prato dedicate al servizio di ristorazione scolastica, con pubblicazione di informazioni dettagliate relativamente alle istruzioni di funzionamento del servizio, istruzioni per i nuovi iscritti e le iscrizioni online, menù correnti, domanda di dieta speciale o religiosa, tariffe ed agevolazioni del servizio e Regolamento e composizione della Commissione mensa.

La pagina facebook della mensa scolastica del Comune di Pesian di Prato è stata seguita da 300 persone, registrando un progressivo e costante aumento di anno in anno.

Pasian di Prato, 07/12/2023

L’Economo comunale
dott. Giovanni Giuliani