



COMUNE DI MARACALAGONIS

PROVINCIA DI CAGLIARI

COPIA DI DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA COMUNALE

N. 103

DEL 03/09/2010

OGGETTO: SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA. – DIRETTIVE GENERALI PER L'APPALTO DEL SERVIZIO.

L'anno **duemiladieci** addì **tre** del mese di **settembre** alle ore **12.50** nella apposita sala del Comune si è riunita la Giunta Comunale convocata nella forme previste.

Presiede l'adunanza il Sindaco Pro tempore, Antonella Corona, e sono rispettivamente presenti e assenti i seguenti Signori:

			PRESENTI	ASSENTI
1	CORONA Antonella	Sindaco	X	
2	PEDDITZI Pasquale	Vice Sindaco	X	
3	CORONA Fabio	Assessore	X	
4	PINNA Elisa	Assessore	X	
5	SERRA Agostino	Assessore	X	
6	CORONA Andrea	Assessore	X	
7	PUDDU Angelo	Assessore	X	
Totale n.			7	0

Il Presidente, constatato che gli intervenuti sono in numero legale, dichiara aperta la seduta pubblica ed invita i convocati a deliberare sull'oggetto sopraindicato.

Partecipa la **Dr.ssa Maura Biggio** nella sua qualità di Segretario Comunale.

Premesso che sulla proposta di deliberazione relativa all'oggetto, redatta nel testo di seguito riportato, ai sensi dell'art. 49 del T.U. delle leggi sull'ordinamento degli Ente Locali, approvato con D. Lgs. 18/08/2000 n. 267, hanno espresso parere favorevole, come risulta da quanto riportato in calce al presente atto:

- Il Responsabile del Servizio Economico Finanziario, per quanto concerne la regolarità tecnica;
- Il Responsabile del Servizio Giuridico Sociale, per quanto concerne la regolarità tecnica;
- Il Responsabile del Servizio Tecnico, per quanto concerne la regolarità tecnica;
- Il Responsabile del Servizio Vigilanza, per quanto concerne la regolarità tecnica;
- Il Responsabile del Servizio Economico Finanziario, per quanto concerne la regolarità contabile;

LA GIUNTA COMUNALE

PREMESSO che con la conclusione dell'anno scolastico 2009-2010 è scaduto il contratto d'appalto per il servizio mensa scolastica, stipulato con la ditta Altea Claudina di Selargius e che pertanto si rende necessario predisporre gli atti per l'affidamento del servizio a decorrere dall'anno scolastico 2010-2011;

DATO ATTO che il servizio la gara da affidare in appalto riguarda la gestione del servizio ristorazione scolastica deve comprendere le diverse fasi di approvvigionamento dei prodotti, preparazione, confezionamento, trasporto, consegna e somministrazione dei pasti, allestimento e pulizia dei locali, gestione dei rifiuti e percorsi di educazione alimentare e quant'altro necessario per lo svolgimento dell'attività – ed è diretta agli alunni delle Scuole dell'infanzia, delle scuole primarie e delle scuole secondarie di 1° grado, e ai docenti e altro personale scolastico in servizio durante la refezione e che assolve compiti di assistenza e vigilanza sugli alunni e ad altro personale autorizzato dall'Amministrazione Comunale;

DATO ATTO che la Provincia di Cagliari, con il Settore Ambiente dell'Assessorato alle Politiche Energetiche, Ambientali e all'Economia Verde, promuove da diversi anni un percorso di Agenda 21 Locale per la promozione di azioni di sostenibilità ambientale nel territorio provinciale. Nell'ambito del processo partecipativo è stato avviato il progetto *“In Provincia di Cagliari si acquista verde”* con l'obiettivo di favorire lo sviluppo di strumenti e azioni innovative per la sostenibilità, sia attraverso l'attuazione della politica degli acquisti pubblici ecologici all'interno dell'amministrazione, sia attraverso la promozione di comportamenti responsabili e la definizione di progetti pilota innovativi, con il coinvolgimento degli attori istituzionali e socioeconomici del territorio;

RILEVATO CHE da questo contesto ha avuto impulso il lavoro del gruppo tematico “Mense scolastiche verdi” che, nato nell'ambito dell'Agenda 21 Locale, intende proseguire il lavoro avviato attraverso il coinvolgimento di altri attori locali interessati, l'attivazione di un confronto da cui partire per la ridefinizione e ripensamento delle produzioni e forniture e dei servizi per le mense scolastiche, verso una sempre maggiore e diffusa attenzione alla qualità e alla sostenibilità ambientale, sociale ed economica;

DATO ATTO che tale progetto si è basato, tra l'altro, sui seguenti punti:

1) “Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica” - definite da un tavolo tecnico istituito presso la Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione del Ministero della Salute, e approvate il 29 aprile 2010 dalla Conferenza Stato- Regioni – per le quali il servizio di ristorazione scolastica non deve essere visto esclusivamente come semplice soddisfacimento dei fabbisogni nutrizionali, ma deve essere considerato un importante e continuo momento di educazione e di promozione della salute diretto ai bambini, che coinvolge anche docenti e genitori.

In questa accezione, un sistema evoluto di ristorazione si pone più obiettivi trasversali:

- a. promozione di abitudini alimentari corrette;
- b. sicurezza e conformità alle norme;
- c. appropriatezza rispetto ai bisogni, in termini non solo di caratteristiche nutrizionali delle ricette e proposte alimentari, tecnologie di cottura, derrate utilizzate, ma anche in termini di gradimento sensoriale;
- d. rispetto dei tempi e delle modalità del servizio, di comfort e di accessibilità;
- e. congruo rapporto tra qualità e prezzo;
- f. soddisfazione dell'utenza.

2) Legge Regionale n. 1 del 19 gennaio 2010 “Norme per la promozione della qualità dei prodotti della Sardegna, della concorrenza e della tutela ambientale e modifiche alla legge regionale 23 giugno 1998, n. 18 (Nuove norme per l'esercizio dell'agriturismo e del turismo rurale)”, il servizio dovrà promuovere la conoscenza e il consumo di prodotti agroalimentari di qualità, locali e a filiera corta. In particolare “La Regione promuove il consumo di prodotti tipici, DOP e IGP, prodotti provenienti da agricoltura biologica e/o integrata, prodotti tradizionali, prodotti locali e a filiera corta all'interno dei servizi di ristorazione collettiva, dando priorità a quelli di cui si garantisca l'assenza di organismi geneticamente modificati”. L'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali e il registro delle denominazioni di origine protette (DOP) e delle indicazioni geografiche protette (IGP) sono promossi e periodicamente aggiornati dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali – MIPAF. Nel sito del MIPAF si trovano le relative banche dati per ogni singola regione italiana.

3) Sostenibilità ambientale, per favorire la riduzione degli impatti sull'ambiente in coerenza con quanto indicato nel “Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica amministrazione - PAN GPP”, promosso dal Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare, adottato con il Decreto Interministeriale n. 135 dell'11 Aprile 2008 (G.U. n. 107 dell'8 maggio 2008).

Il Piano d'Azione GPP individua infatti tra le categorie prioritarie di intervento, la "Ristorazione – Servizio Mensa e Fornitura alimenti", per cui sono in fase di definizione i Criteri Ambientali Minimi da inserire nei capitolati d'appalto.

CONSIDERATO che l'Amministrazione Comunale di Maracalagonis ha partecipato, tramite un tecnico incaricato dell'Ente, al Gruppo di Lavoro "*Mense scolastiche verdi*" nell'ambito del Progetto "*In Provincia di Cagliari si acquista verde*" e che, pertanto, è intendimento dell'Amministrazione dare attuazione a tale progetto attraverso l'organizzazione di un servizio di ristorazione scolastica che comprenda l'educazione alimentare, la gestione dei rifiuti, la promozione del consumo dei prodotti tipici e la sostenibilità ambientale;

VISTA la deliberazione del Consiglio Comunale n. 20 del 24/05/2010 con la quale sono stati approvati il bilancio di previsione 2010, la relazione previsionale e programmatica e il bilancio pluriennale 2010 - 2012 contenenti le previsioni di spesa per l'affidamento in appalto del servizio mensa, nei capp. 4516 .1 "Mense scolastiche – F.di Utenze" ; 4516.2 " Affidamento servizio mensa scolastica F.di . L. 25/1993" e 4516.4 "Mense scolastiche – F.di Istituto Comprensivo";

VISTO il D.Lgs. 26/05/97, n. 155, di attuazione delle direttive dell'Unione Europea in materia di igiene degli alimenti;

VISTO il D. Lgs. 26/05/97, N. 156, di attuazione della Direttiva dell'Unione Europea in materia di controllo ufficiale dei prodotti alimentari;

VISTA la L.R. 25.08.1984, n. 31;

VISTA la L.R. 29 maggio 2007, n. 2;

VISTI:

- lo Statuto Comunale;
- del vigente regolamento di contabilità;
- D.Lgs. 18.08.2000, n. 267;

Con votazione unanime espressa per alzata di mano

DELIBERA

DI DARE ATTO che le premesse formano parte integrante e sostanziale del presente atto.

1. **DI MANTENERE** attivo, per l'anno scolastico 2010/2011 il servizio di ristorazione scolastica per gli alunni della scuola dell'infanzia statali, della scuola primaria e secondaria di primo grado, i docenti e altro personale scolastico in servizio durante la refezione e che assolve compiti di assistenza e vigilanza sugli alunni e altro personale autorizzato;
2. **DI AFFIDARE** la gestione del servizio (che deve comprendere le diverse fasi di approvvigionamento dei prodotti, preparazione, confezionamento, trasporto, consegna e somministrazione dei pasti, allestimento e pulizia dei locali, gestione dei rifiuti e percorsi di educazione alimentare e quant'altro necessario per lo svolgimento dell'attività) in appalto a terzi;
3. **DI CONVENIRE** che il servizio di ristorazione scolastica debba essere disposto salvaguardando i seguenti principi di carattere generale:
 - a. nella preparazione dei cibi vadano privilegiati i prodotti sardi e tipici del territorio;
 - b. promozione di abitudini alimentari corrette,
 - b. sicurezza e conformità alle norme,
 - c. appropriatezza rispetto ai bisogni, in termini non solo di caratteristiche nutrizionali delle ricette e proposte alimentari, tecnologie di cottura, derrate utilizzate, ma anche in termini di gradimento sensoriale;
 - d. rispetto dei tempi e delle modalità del servizio, di comfort e di accessibilità;
 - e. congruo rapporto tra qualità e prezzo;

f. soddisfazione dell'utenza.

g. adeguata gestione dei rifiuti e sostenibilità ambientale.

h. ricaduta costante sul territorio soggetta a monitoraggio da parte dell'Amministrazione.

4.DI STABILIRE che l'affidamento del servizio sia effettuato secondo le seguenti particolari linee di indirizzo:

- la preparazione dei pasti dovrà essere svolta in legame fresco-caldo, in locali di proprietà dell'appaltatore o reperiti dallo stesso, con canoni e utenze ed altro onere gestionale a suo carico;

- i pasti dovranno essere confezionati nell'ambito del punto di cottura e i sistemi di somministrazione dei pasti dovranno escludere l'utilizzo dei contenitori monoporzione preconfezionati dovendo prevedere, invece, lo scodellamento diretto degli alimenti al momento della fruizione dei pasti;

- I pasti appena confezionati devono essere trasportati presso i refettori dei singoli plessi scolastici a mezzo di autofurgoni che dovranno possedere i requisiti tecnico-costruttivi prescritti dalle apposite leggi in materia e le prescritte autorizzazioni sanitarie;

- Presso ogni plesso scolastico dovrà essere presente un numero adeguato di addetti forniti dall'appaltatore che dovrà provvedere alla predisposizione e la pulizia del refettorio e all'assistenza ai fruitori dei pasti;

- l'appaltatore dovrà provvedere alla fornitura, adeguata al numero degli utenti e in materiale completamente atossico e conforme alle vigenti disposizioni di legge in materia, delle posate, stoviglie, bicchieri, tovaglie, tovaglioli e di quanto altro non in dotazione dei refettori scolastici;

- l'appaltatore dovrà provvedere alla fornitura di tutto il materiale di pulizia occorrente per il riordino dei refettori scolastici;

- l'appaltatore dovrà ottemperare agli adempimenti relativi alla raccolta differenziata dei rifiuti applicata in questo Comune;

5.DI DISPORRE che nelle procedure di affidamento dell'appalto si privilegino, insieme con gli aspetti di carattere economico, gli elementi che garantiscano l'affidabilità e la capacità delle ditte partecipanti che siano tali da assicurare un alto livello qualitativo del servizio;

6.DI STABILIRE che l'appalto abbia durata annuale e possa essere ripetuto eventualmente per un'altra annualità nel rispetto della normativa vigente;

DI DICHIARARE il presente atto con separata votazione unanime espressa per alzata di mano, immediatamente eseguibile ai sensi dell'art. 134, comma 4° del decreto legislativo 18 agosto 2000 n° 267.

Letto, approvato e sottoscritto.

IL PRESIDENTE
F.to Antonella Corona

IL SEGRETARIO COMUNALE
F.to Maura Biggio

PARERI DI CUI ALL'ART. 49 DEL DECRETO LEGISLATIVO 18/08/2000 N. 267
Testo Unico delle leggi sull'ordinamento degli Enti Locali

Sulla proposta di deliberazione di cui all'oggetto i sottoscritti hanno espresso il parere al seguente prospetto:

PARERE IN ORDINE ALLA REGOLARITÀ TECNICA	Si esprime parere favorevole in ordine alla regolarità tecnica Maracalagonis, li 11.08.2010 Il Responsabile del Servizio F.to Gabriella Saba
---	---

PARERE IN ORDINE ALLA REGOLARITÀ CONTABILE	Si esprime parere favorevole in ordine alla regolarità contabile Maracalagonis, li 02.09.2010 Il Responsabile del Servizio Economico Finanziario F.to Maura Biggio
---	---

<input type="checkbox"/> Atto privo di rilevanza contabile Maracalagonis _____	Il Responsabile del Servizio
---	-------------------------------------

Il sottoscritto Segretario Comunale, ai sensi della Legge Regionale 13.12.1994 n. 38 e ss.mm.

ATTESTA

che copia della presente deliberazione è stata affissa in data **20/09/2010** all'Albo pretorio per 15 giorni consecutivi (n. 62 del registro) e contestualmente trasmessa ai capigruppo consiliari (Prot. n. 11841 del 20.09.2010)

Maracalagonis, li 20.09.2010

Il Segretario Comunale
F.to Maura Biggio

Il sottoscritto Segretario Comunale, visti gli atti d'ufficio

ATTESTA

che la presente deliberazione è divenuta esecutiva il 03.09.2010

perché dichiarata immediatamente eseguibile

decorsi 10 giorni dalla data di pubblicazione, non essendo pervenute richieste di invio al controllo

perché essendo stata sottoposta a controllo ai sensi dell'art. 29 della L.R. 38/94, dell'art. 2 del D.A. 360/2002 e dell'art. 2 del D.A. 3/2004, sono decorsi 20 giorni dalla ricezione dell'atto senza che il Servizio Territoriale degli Enti Locali abbia comunicato il provvedimento di annullamento, ovvero richiesto elementi istruttori;

decorsi 10 giorni dal ricevimento di chiarimenti ed elementi istruttori con provvedimento n. _____ del _____

che è stata annullata dal Servizio Territoriale degli EE.LL. con provvedimento n. _____ del _____ per i seguenti motivi _____

Maracalagonis, li 20.09.2010

Il Segretario Comunale
F.to Maura Biggio

Copia conforme all'originale, rilasciata per uso d'ufficio e Amministrativo

Maracalagonis, li _____

L'Impiegato incaricato