

Divisione Servizi Educativi	2012	00131	7007
Settore Acquisto Beni e Servizi			

CITTÀ DI TORINO

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA COMUNALE

OGGETTO: SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA. LINEE DI INDIRIZZO.

Proposta dell'Assessora Pellerino

Con determinazione dirigenziale del 21 febbraio 2008 mecc. n. 200801029/007, esecutiva dal 28 febbraio 2008, è stata indetta la gara per il servizio in oggetto mediante procedura ristretta ai sensi dell'art. 55 del D.Lgs.163/2006, con aggiudicazione secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 83 dello stesso Decreto, per l'affidamento del servizio di ristorazione per le scuole dell'obbligo e le scuole e nidi d'infanzia per gli anni scolastici 2008/2009, 2009/2010 e 2010/2011 con scadenza 31 agosto 2011. Con successive determinazioni dirigenziali mecc. n. 200805402/003 del 25 agosto 2008, esecutiva dal 26 agosto 2008 e mecc. n. 200807337/03 del 7 novembre 2008, esecutiva dal 2 dicembre 2008, si provvedeva alle relative aggiudicazioni;

Sulla base delle linee di indirizzo approvate dalla Giunta Comunale con deliberazione di Giunta Comunale del 25 gennaio 2011 (n. mecc. 201100184/007), immediatamente eseguibile, con la determinazione del 13/07/2011 n. mecc. 201104011/007, esecutiva dal 29 luglio 2011, si approvava la prosecuzione del vigente rapporto contrattuale con gli operatori economici già affidatari del servizio di ristorazione scolastica nelle scuole dell'obbligo e del preobbligo della Città per l'anno scolastico 2011/2012 (dal 1 settembre 2011 al 31 agosto 2012) mediante procedura negoziata senza pubblicazione di bando ai sensi dell'art. 57 comma 5 lettera b) D. Lgs. 163/2006 e s.m.i;

Si rende pertanto necessario procedere ad una nuova gara per l'affidamento del servizio di ristorazione determinando le linee di indirizzo che dovranno essere seguite al fine della predisposizione del capitolato.

Stante il buon livello di qualità raggiunto dal servizio, come dimostrato dalle indagini di customer satisfaction effettuate nell'anno scolastico 2009/2010 nelle scuole del preobbligo e nel 2010/2011 nelle scuole primarie e considerando il forte ruolo educativo svolto dal servizio, si ritiene indispensabile mantenere il livello del servizio offerto, implementando ulteriormente tale livello qualitativo e ponendo ancora maggiore attenzione a rendere l'intero processo più efficiente e sostenibile.

In particolare, considerato che il servizio di ristorazione scolastica rappresenta un'occasione di educazione all'alimentazione sostenibile per le ragazze e i ragazzi ed è anche fonte di rilevanti ricadute sulle economie del distretto agroalimentare del territorio e considerato che il soggetto pubblico ha il compito di mettere in atto per primo le buone pratiche che chiede alla propria

200131/1007

cittadinanza, il nuovo capitolato di gara dovrà caratterizzarsi all'insegna di 2 criteri di fondo, fra loro correlati:

- una maggiore sostenibilità alimentare
- una maggiore sostenibilità ambientale.

Per quanto concerne la sostenibilità alimentare il nuovo bando per il servizio di ristorazione dovrà contribuire alla realizzazione di un sistema a "filiera corta", in grado di valorizzare le risorse del nostro territorio. È noto infatti che l'adozione di tale sistema - che non significa soltanto l'impiego di prodotti c.d. a km 0 - è in grado di promuovere forme di cooperazione tra i produttori locali, generando non solo la riduzione dei costi ambientali derivanti dalla distribuzione e dai trasporti (in particolare la diminuzione delle emissioni di CO2), ma anche la razionalizzazione del sistema di approvvigionamento dei prodotti mediante la riduzione dei passaggi dal produttore al consumatore finale. Si garantiscono in questo modo anche l'origine e la qualità di prodotti di provenienza certa, nonché una più equa remunerazione dei produttori che potrà tradursi anche in una diminuzione del prezzo per l'acquisto a carico delle aziende di ristorazione, che potranno avvantaggiarsi dell'abbattimento delle spese oggi legate ai vari passaggi nella distribuzione:

Ancora, nell'ambito della sostenibilità alimentare, si ritiene di agire sulle seguenti linee guida:

- prevedere, a fianco del biologico, la possibilità di fornire ortofrutta ottenuta da produzione a lotta integrata, adeguatamente certificata e controllata, sempre nell'ottica di garantire la provenienza territoriale e la qualità degli alimenti, dal momento che non sempre il prodotto biologico è garanzia di freschezza e di provenienza vicina al luogo del consumo finale;
- adozione di un menu:
  - o elaborato non esclusivamente in funzione dell'equilibrio nutrizionale, ma anche nell'ottica della riduzione degli sprechi, traendo spunto anche dai risultati delle recenti indagini di customer satisfaction sopra richiamate che hanno rilevato lo scarso gradimento e consumo di particolari preparazioni;
  - o che valorizzi adeguatamente la stagionalità e la freschezza dei prodotti alimentari.
- potenziamento delle attuali possibilità di recupero e riutilizzo dei pasti non consumati, tenendo conto nella elaborazione dei menu:

Con riferimento alla sostenibilità ambientale il nuovo appalto per la ristorazione dovrà prevedere:

- la sostituzione delle stoviglie in plastica usa e getta utilizzate nelle scuole dell'obbligo con l'introduzione di stoviglie multiuso riutilizzabili previo lavaggio, come già avviene nelle scuole del prebbbligo; ciò determinerà un positivo impatto ambientale grazie alla eliminazione, ogni anno, di 157 tonnellate di plastica che ora vengono conferite in discarica.
- Un ulteriore incentivo all'utilizzo di mezzi di trasporto ecologici per il trasporto delle derrate e dei pasti sul territorio cittadino, al fine di migliorare la qualità dell'aria;
- l'uso da parte delle aziende di ristorazione di prodotti con packaging di volume limitato ed a ridotto impatto ambientale, con la piena attuazione della raccolta differenziata degli imballaggi e degli scarti di lavorazione, anche presso i centri di cottura;
- l'utilizzo di prodotti di pulizia e sanificazione a basso impatto ambientale.

Oltre ai criteri di fondo che dovranno caratterizzare il nuovo appalto per la ristorazione

120 0131 1007

scolastica, si ritiene opportuno indicare i seguenti ulteriori criteri in merito alla predisposizione della nuova gara:

- a) garantire la massima concorrenza tra imprese, fermo restando la necessità di stabilire stringenti requisiti di esecuzione del servizio (da verificare con adeguati controlli prima dell'efficacia dell'aggiudicazione e dell'avvio del servizio), anche al fine di consentire, se possibile, un contenimento dei costi;
- b) stabilire la durata triennale dell'appalto con possibilità di ripetizione del servizio per ulteriori due anni, al fine di dare continuità al servizio e consentire alle imprese concorrenti di formulare un'offerta con ampio orizzonte temporale con conseguente possibile economie di spesa.

Tutto ciò premesso,

### LA GIUNTA COMUNALE

Visto che ai sensi dell'art. 48 del Testo Unico delle leggi sull'Ordinamento degli Enti Locali, approvato con D.Lgs. 18 agosto 2000 n. 267, la Giunta compie tutti gli atti rientranti, ai sensi dell'art. 107, commi 1 e 2 del medesimo Testo Unico, nelle funzioni degli organi di governo che non siano riservati dalla Legge al Consiglio Comunale e che non ricadano nelle competenze, previste dalle leggi o dallo Statuto, del Sindaco o degli organi di decentramento;

Dato atto che i pareri di cui all'art. 49 del suddetto Testo Unico sono:

- favorevole sulla regolarità tecnica;
  - favorevole sulla regolarità contabile;
- Con voti unanimi espressi in forma palese;

### DELIBERA

- 1) di approvare gli indirizzi in premessa indicati in merito alla nuova gara per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica;
- 2) di demandare ai dirigenti competenti la predisposizione e l'approvazione degli atti di gara nel rispetto degli indirizzi approvati;
- 3) di dichiarare, attesa l'urgenza, in conformità del distinto voto palese ed unanime, il presente provvedimento immediatamente eseguibile ai sensi dell'art. 134, 4° comma, del Testo Unico approvato con D.Lgs. 18 agosto 2000 n. 267.

L'ASSESSORA ALLE POLITICHE EDUCATIVE

Maria Grazia Pellerino

IL DIRETTORE DI DIVISIONE

Dr. Aldo GARBARINI

NO 0131/1007

4

Si esprime parere favorevole sulla regolarità tecnica e correttezza amministrativa dell'atto.

IL DIRIGENTE  
Dr. Filippo V. ALFRE'

*[Handwritten signature]* 27500

Si esprime parere favorevole sulla regolarità contabile.

II/ DIRETTORE FINANZIARIO  
Dr. Domenico PIZZALA

*[Handwritten signature]*