



Comune di Treviso

“Il servizio di refezione scolastica nel Comune di Treviso”

Relatore: Dott.ssa Valentina Sarpellon
Consulente esterno per la vigilanza sul servizio di refezione scolastica

LINEE GUIDA IN MATERIA DI MIGLIORAMENTO DELLA QUALITA' NUTRIZIONALE NELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA - Regione del Veneto (gennaio 2004)

Modalità di gestione e tipologie di servizio della
ristorazione scolastica:



- ✓ GESTIONE INDIRETTA (ditta esterna specializzata)
- ✓ CUCINA CENTRALIZZATA
- ✓ PREPERAZIONE CON LEGAME FRESCO-CALDO
- ✓ TIPOLOGIA DI DISTRIBUZIONE MULTIPORZIONE

IL CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

OGGETTO

L'appalto ha per oggetto la somministrazione (preparazione, consegna e distribuzione) di pasti caldi agli alunni e agli insegnanti delle scuole dell'infanzia (materne), primarie (elementari) e secondarie di primo grado (medie) statali ubicate nel Comune di Treviso negli anni scolastici 2004/2005 – 2005/2006 – 2006/2007.

PLESSI SERVITI

Il numero di mense servite è **34**

MEDIA PASTI SERVITI

In un anno vengono serviti circa **400.000** pasti



MODALITA' DI AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO

- PUBBLICO INCANTO
- PROCEDURA A LIVELLO EUROPEO
Spesa presunta complessiva € 4.680.664,56
- OFFERTA ECONOMICAMENTE PIU' VANTAGGIOSA



OFFERTA TECNICA 55 punti
OFFERTA ECONOMICA 45 punti

CONTENUTI RILEVANTI DEL CAPITOLATO

- PRODOTTI BIOLOGICI e DIVIETO O.G.M.
- GESTIONE DIETE SPECIALI
- GIORNATE A TEMA per la promozione di prodotti regionali IGP e DOP
- VARIAZIONI AL MENU' per promuovere iniziative di educazione alimentare
- SCALDAVIVANDE
- GESTIONE DELLE IRREGOLARITA' e PENALITA'
- ONERI A CARICO DELLA DITTA (novità)



Predisposizione del bilancio calorico del menù
Stampa e distribuzione del menù
Fornitura di materiale sussidiario
Raccolta delle adesioni al servizio di refezione scolastica

ALLEGATI AL CAPITOLATO

- Menù tipo
 - Tabelle merceologiche
- Norme e modalità di preparazione e cottura dei pasti
- Specifiche generali per il prodotto biologico
 - Grammaturre di riferimento



COMMISSIONE GIUDICATRICE

- Dirigente del Settore Affari Generali – Contratti e Appalti
- Responsabile del Servizio Scuola – Cultura - Educazione
- Funzionario del Servizio Appalti
- Professionista esterno dell'Azienda ULSS 9
- Professionista incaricato per la sorveglianza del servizio di refezione scolastica

CHI e COME
VIENE CONTROLLATO IL
RISPETTO DEL
CAPITOLATO?



- **AUTORITA' COMPETENTI**
controlli di routine

- **VERIFICHE BATTERIOLOGICHE**
secondo piano di campionamento
- **COMITATO TECNICO DI VALUTAZIONE**
- **GENITORI ASSAGGIATORI** scheda 
- **CONSULENTE ESTERNO INCARICATO**

ATTIVITA' e CONTROLLI DEL CONSULENTE

- presso il **CENTRO DI COTTURA** → controllo settimanale
CONTROLLO STANDARDS IGIENICO-SANITARI
CONTROLLO MENÙ e VALUTAZIONE SENSORIALE
RAPPORTO con RESPONSABILE CENTRO, DIETISTA, CUOCHI
- presso le **MENSE SCOLASTICHE** → tre volte alla settimana
CONTROLLO STANDARDS IGIENICO-SANITARI
CONTROLLO MENÙ e VALUTAZIONE SENSORIALE
RAPPORTO con INSEGNANTE REFERENTE e GENITORI ASSAGGIATORI
- Rapporti con l'**UTENZA** presso l'uff. scolastico → due volte alla settimana

GESTIONE DIETE SPECIALI
RIELABORAZIONE SCHEDE DI VALUTAZIONE E DISSERVIZI
PREDISPOSIZIONE MENÙ
GESTIONE DELLE PROBLEMATICHE
COLLOQUI CON IL PUBBLICO



ATTIVITA' e CONTROLLI DELLA DITTA INCARICATA

- Implementazione di un proprio
PIANO DI AUTOCONTROLLO
- CERTIFICAZIONE ISO 9000:2000



PROCEDURA di IDENTIFICAZIONE e
RINTRACCIABILITA'

+

PROCEDURA per LA GESTIONE DELLE NON
CONFORMITA'

CONCLUSIONI

AZIONE DI CONTINUO
MIGLIORAMENTO ISPIRATA
A VOLONTA' DI
TRASPARENZA