

RELAZIONE ANNUALE

SERVIZIO MENSA SCOLASTICA E PER I CENTRI ESTIVI

– art. 30 D.lgs. 201/2022 (Schema ANAC/ANCI)

1. Contesto di riferimento:

Natura e descrizione del servizio

Per l'art. 2, c. 1, lett. d), del D. Lgs. 23 dicembre 2022 n. 201, sono “servizi di interesse economico generale di livello locale” o “servizi pubblici locali di rilevanza economica”, «i servizi erogati o suscettibili di essere erogati dietro corrispettivo economico su un mercato, che non sarebbero svolti senza un intervento pubblico o sarebbero svolti a condizioni differenti in termini di accessibilità fisica ed economica, continuità, non discriminazione, qualità e sicurezza, che sono previsti dalla legge o che gli enti locali, nell'ambito delle proprie competenze, ritengono necessari per assicurare la soddisfazione dei bisogni delle comunità locali, così da garantire l'omogeneità dello sviluppo e la coesione sociale».

La presente relazione viene elaborata relativamente allo svolgimento del servizio di mensa rivolto:

- agli iscritti al nido d'infanzia comunale “Stella del mare”,
- agli studenti frequentanti la scuola dell'infanzia statale e la scuola primaria dell'istituto comprensivo “G. Carducci”,
- agli iscritti ai centri estivi comunali.

Il Servizio di mensa scolastica è un servizio strettamente connesso all'assolvimento dell'obbligo d'istruzione obbligatoria e supporto per l'esercizio del diritto allo studio. Per sua natura è un servizio fortemente influenzato dal continuo e naturale avvicendamento del ciclo didattico-scolastico, a causa dei frequenti cambiamenti del numero e della tipologia di utenza (per fasce di età), con ricadute sensibili sul numero dei pasti erogati.

Durante l'anno scolastico il servizio è funzionante per tutte le scuole locali, dal mese di settembre al mese di giugno, per il nido da settembre ad agosto, fatte salve le prime due settimane del mese di ottobre, per il centro estivo da metà giugno a fine agosto.

Contratto di servizio (oggetto, durata, valore, criteri tariffari, obblighi gestore)

Oggetto: contratto di appalto per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica (scuole infanzia e primaria, nido e centri estivi) del Comune di Lignano Sabbiadoro.

Data di approvazione: contratto d'appalto in forma pubblica amministrativa Repertorio n. 3453 del 26/02/2020;

Durata: periodo dal 01/01/2020 al 31/12/2024 con opzione di rinnovo triennale (non attivata). Il contratto di appalto è scaduto il 30.06.2025, vista l'attivazione della proroga tecnica dal 01.01.25 al 30.06.25 per dar corso alle procedure di selezione di un nuovo appaltatore e al conseguente passaggio gestionale.

Importo contrattuale complessivo di aggiudicazione: € 1.021.704,42 (Iva esclusa).

C.I.G.: 80618186AB

Criteri tariffari: circa la remuneratività del servizio, in particolare, è previsto che il soggetto gestore riscuota direttamente dagli utenti le quote relative al servizio negli importi determinati annualmente dal Comune. Il Comune si obbliga a corrispondere a favore dell'operatore economico, un importo pari alla differenza per la copertura del valore contrattuale definito su base annua.

Principali obblighi posti a carico del gestore:

Il servizio di mensa è da considerarsi servizio di pubblico interesse e, come tale, non può essere sospeso, interrotto o abbandonato.

Nello svolgimento del servizio, pertanto, l'operatore economico è tenuto al rispetto dei principi contenuti nel D.P.C.M. 27 gennaio 1994 "Principi sull'erogazione dei servizi pubblici".

Il servizio mensa è altresì da considerarsi servizio pubblico essenziale ai sensi dell'art. 1 della Legge 12.06.1990, n. 146 "Norme dell'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali" e successive modificazioni ed integrazioni e, quindi, strumentale alla garanzia dell'effettività del diritto di studio in favore della generalità della popolazione, pertanto il Comune, nell'individuare gli obblighi di servizio pubblico: garantisce l'universalità con l'accesso indiscriminato al servizio, tenuto conto delle diverse condizioni economiche e sociali della popolazione; ciò, sia individuando una diversa gradazione dei costi a carico delle famiglie sia attraverso compensazioni economiche in favore dell'operatore economico, secondo la propria discrezionalità e comunque nei limiti delle disponibilità di bilancio;

L'operatore economico deve garantire il servizio nel rispetto delle caratteristiche tecniche di gestione del servizio stesso riportate nell'offerta tecnica presentata in sede di gara.

Affidamento a società in house (impatto finanza ente, obiettivi, indicatori)

Non applicabile al servizio in oggetto

Sistema di monitoraggio e controllo (struttura preposta, modalità)

L'obiettivo previsto è di garantire un servizio qualitativamente adeguato sotto il profilo dei seguenti standard:

- Continuità del servizio (intesa come garanzia del servizio per tutto l'anno scolastico, anche in caso di imprevisti, fatte salve criticità che non ne consentano lo svolgimento in sicurezza – ad esempio il verificarsi, durante la fase di produzione dei pasti, di guasti gravi agli impianti del centro cottura e/o dei refettori, allagamenti, etc.).
- Puntualità del servizio (intesa come rispetto degli orari stabiliti)
- Accessibilità del servizio (intesa come offerta personalizzata in relazione alle esigenze alimentari di ogni utente del servizio secondo le linee guida regionali).
- Sicurezza del servizio (intesa come professionalità del personale impiegato e nella costante manutenzione e pulizia dei locali, delle attrezzature e degli arredi utilizzati nell'appalto).

Sulla base di quanto sopra esposto si fonda il sistema di monitoraggio e controllo effettuato dall'Ufficio Istruzione del Comune di Lignano Sabbiadoro, per tramite delle figure del Responsabile del Procedimento (RUP) e del direttore dell'esecuzione del servizio (DEC).

2. Identificazione soggetto affidatario:

Dati identificativi e oggetto sociale

SODEXO ITALIA S.P.A., con sede legale in Cinisello Balsamo (MI) via Fratelli Gracchi n. 36, C.F. 00805980158 e P. IVA 00805980158 iscritta nel Registro delle Imprese presso la CCIAA di Milano con REA MI-831076 – PEC: sodexonordestscu@legalmail.it

Oggetto sociale: Attività prevalente – Ristorazione collettiva e servizi correlati.

Tipologia di partecipazione (diretta/indiretta, quotata, scadenza affidamento per società in house)

Non applicabile al servizio in oggetto

Quote e % capitale possedute

Non applicabile al servizio in oggetto

Amministratori/sindaci nominati

Non applicabile al servizio in oggetto

Benefici gestione in house

Non applicabile al servizio in oggetto

Attività verso ente (%)

Non applicabile al servizio in oggetto

Risultati economici triennio

Non applicabile al servizio in oggetto

Entrate/spese ente

Non applicabile al servizio in oggetto

3. Andamento economico:

Costo pro capite e complessivo

Nell'ultimo triennio è stato riconosciuto l'adeguamento ISTAT per il servizio erogato nel 2022, 2023 e nel 2024.

Costo pro capite (per utente) e complessivo nell'ultimo triennio:

Mensa scolastica

2022	2023	2024
Uscite cap. 3089	Uscite cap. 3089	Uscite cap. 3089

57.643,71	73.646,49	74.272,59
<i>N. Utenti</i>	<i>N. Utenti</i>	<i>N. Utenti</i>
353	348	336
<i>Costo pro-capite annuo</i>	<i>Costo pro-capite annuo</i>	<i>Costo pro-capite annuo</i>
163,30 €	215,34 €	221,05 €
Mensa nido		
2022	2023	2024
<i>Uscite cap. 6946</i>	<i>Uscite cap. 6946</i>	<i>Uscite cap. 6946</i>
30.611,63	32.715,12	39.428,18
<i>N. Utenti</i>	<i>N. Utenti</i>	<i>N. Utenti</i>
37	42	40
<i>Costo pro-capite annuo</i>	<i>Costo pro-capite annuo</i>	<i>Costo pro-capite annuo</i>
827,34 €	778,93 €	985,70 €
Mensa centri estivi		
2022	2023	2024
<i>Uscite cap. 6945</i>	<i>Uscite cap. 6945</i>	<i>Uscite cap. 6945</i>
21.343,90	23.197,41	29.343,45
<i>N. Utenti</i>	<i>N. Utenti</i>	<i>N. Utenti</i>
143	124	148
<i>Costo pro-capite annuo</i>	<i>Costo pro-capite annuo</i>	<i>Costo pro-capite annuo</i>
149,26	187,08	198,27

Costi e ricavi (ultimi 3 anni)

Non si rilevano elementi da segnalare per questa voce

Investimenti, PEF, ammortamenti

Non si rilevano elementi da segnalare per questa voce

Personale (n., costo, inquadramento)

Gli operatori impiegati nel servizio sono stati sei di cui due cuochi e quattro addetti mensa.
Il C.C.N.L. applicato è quello per i dipendenti da aziende del settore pubblici esercizi ristorazione collettiva e commerciale e turismo
Il costo complessivo annuo al 31/12/2024 della manodopera è pari ad € 96.036,09.

Tariffe e PEF

Il costo del servizio di mensa scolastica richiesto alle famiglie è stato mantenuto nel triennio come indicato nella tabella sottostante, con possibilità di esonero per i nuclei segnalati dall'assistente sociale con apposita relazione.

Percentuale copertura spesa alunni scuole infanzia e primaria:

	2022	2023	2024
Famiglie	68 %	57 %	65 %
Comune	32 %	43 %	35 %

Percentuale copertura spesa pasti per insegnanti

Anno	Numero Pasti insegnanti	Costo pasti insegnanti	Contributo ministeriale	Percentuale di copertura del costo a carico del MIUR	Percentuale di copertura a carico dell'Ente
2024	3349	17.515,27 €	13.297,67 €	76%	24%
2023	3561	17.359,12 €	13.656,01 €	79%	21%
2022	3267	15.743,59 €	12.982,05 €	82%	18%

Percentuale copertura spesa iscritti al nido e ai centri estivi:

Nel triennio non è stata richiesta la compartecipazione al costo del servizio alle famiglie degli iscritti al nido e ai centri estivi, pertanto la copertura del costo è stata al 100 % a carico del Comune.

Impatto su finanza ente

Non si rilevano elementi da segnalare per questa voce

PEF – confronto (individuazione scostamenti)

Non si rilevano elementi da segnalare per questa voce

Equilibrio finanziario

Non si rilevano elementi da segnalare per questa voce

4. Qualità del servizio:

Risultati indicatori qualità contrattuale

- Uguaglianza nell'erogazione del servizio: gli addetti al servizio ispirano i loro comportamenti nei confronti degli utenti a criteri di obiettività, imparzialità, rispetto dell'identità della persona e del suo diritto alla riservatezza, adoperando cortesia e gentilezza nelle comunicazioni, ispirate alla semplificazione ed alla chiarezza dei contenuti.
- Imparzialità: l'Amministrazione Comunale ispira i propri comportamenti nei confronti degli utenti a criteri di obiettività, neutralità, imparzialità e cortesia.
- Continuità delle prestazioni: gli addetti al servizio si impegnano a perseguire la massima continuità di erogazione del servizio secondo i menù stagionali approvati dall'azienda sanitaria competente per territorio, nel rispetto delle linee guida regionali sul servizio di ristorazione scolastica e in base ai calendari scolastici e dei servizi educativi nido e centri estivi.
- Efficacia ed efficienza delle prestazioni: il servizio è rivolto alla generalità degli utenti l'Amministrazione Comunale si impegna ad organizzarlo contemperando varie necessità e precisamente: la più ampia utilità collettiva, la funzionalità complessiva in relazione anche ai servizi didattici ed educativi, le esigenze di sicurezza alimentare dei fruitori e l'ottimizzazione e razionalizzazione delle risorse umane e finanziarie disponibili.
- Ascolto, partecipazione dei cittadini, accesso alle informazioni e trasparenza: i destinatari del Servizio possono contribuire a migliorare il Servizio:
 1. confrontandosi con il personale comunale incaricato sui contenuti e sulle modalità di erogazione dello stesso;
 2. con segnalazioni scritte, presentazioni di memorie e documenti o suggerimenti verbali al personale incaricato, alle quali l'Amministrazione si impegna a dare riscontro.

Indicatori qualità tecnica

- Definizione procedure di attivazione/variazione/cessazione del servizio: per tale procedura è stata attivata dall'Amministrazione comunale una procedura informatizzata tramite il portale E-Civis Lignano con la quale l'utente effettua la richiesta di attivazione/variazione/cessazione del servizio; nel contempo gli viene definita la tariffa definite annualmente dalla Giunta comunale, tenuto conto del valore ISEE del nucleo; viene scelto dall'utente se necessario l'opzione dieta speciale come indicato nelle "Linee guida della Regione Friuli Venezia Giulia per la ristorazione scolastica", previa esibizione di adeguata e obbligatoria certificazione medica (per celiaci, diabetici, neuropatici, obesi, affetti da allergie, ecc.), rilasciata secondo le indicazioni delle suindicate Linee guida. Analogamente l'utente potrà richiedere diete speciali per esigenze culturali o religiose.
- Semestralmente l'operatore economico provvede ad aggiornare i menù e renderli accessibili anche tramite web sul portale dedicato E-Civis Lignano.
- Tutte le comunicazioni con le famiglie vengono gestite tramite sportello dedicato per l'utenza nelle modalità in presenza e on line.

Obblighi di servizio pubblico (qualità)

- Accessibilità e universalità: Il servizio deve essere accessibile a tutti gli studenti, indipendentemente dalle condizioni economiche e sociali.
- Non discriminazione: Le tariffe devono essere modulate in base al reddito, e devono essere rispettate le esigenze nutrizionali specifiche per motivi di salute, etici, religiosi o filosofici.
- Qualità e sicurezza: I pasti devono rispettare specifici standard nutrizionali e igienico-sanitari, con controlli periodici da parte delle autorità competenti.

- Funzione educativa: La mensa è considerata un momento formativo per promuovere le buone abitudini alimentari.

Obblighi specifici (secondo i CAM)

- Approvvigionamento: Almeno il 50% dei prodotti deve essere biologico. Si deve favorire l'uso di prodotti a "chilometro zero" e la riduzione del consumo di carne.
- Sostenibilità: Limitare l'uso della plastica e promuovere pratiche di economia circolare per ridurre gli sprechi alimentari.
- Menu: Deve essere incentivata la biodiversità e la preparazione di cibi il più possibile freschi e non processati.
- Formazione: Il personale addetto alla cucina deve ricevere una formazione specifica.
- Monitoraggio: È obbligatorio misurare gli sprechi e gestire le eccedenze commestibili.

Rispetto dei tempi puntualità

I tempi di risposta alle richieste di attivazione del servizio: è possibile presentare domanda di iscrizione al servizio, utilizzando il modulo on-line, attivo nel periodo febbraio-marzo per gli utenti già iscritti all'istituto comprensivo statale "G. Carducci", per i nuovi arrivi o in corso d'anno la domanda può essere presentata in qualunque momento. Sulla base delle istanze presentate si procede all'organizzazione del servizio (allestimento refettori, orari turni di servizio, etc.).

I tempi di risposta per reclami / rettifica importi addebitati / segnalazione disservizi:

Tutte le segnalazioni pervenute dall'utenza all'ufficio istruzione o allo sportello dedicato gestito dall'operatore economico tramite e-mail o telefonicamente o di persona, vengono tempestivamente elaborate dagli operatori in contraddittorio con il referente del servizio, se direttamente coinvolto, al fine di limitare il disagio evidenziato nel minor tempo possibile. Mediamente il riscontro viene fornito all'utente nel termine di cinque giorni.

Accessibilità servizio

Il personale di cucina acquisisce conoscenze e competenze in materia nutrizionale, nei tempi e nei modi (lezioni teoriche, interattive, esperienze e prove pratiche, ecc.) più efficaci e adatti alle loro responsabilità e alle loro funzioni. Il piano annuale della formazione del personale prevede appositi corsi aziendali, strutturati con diverso impegno didattico in relazione ai compiti operativi, affronta gli aspetti cogenti e ben noti della sicurezza alimentare, declinati adeguatamente nel contesto educativo e integrati con i temi di sicurezza nutrizionale che stanno alla base di un'alimentazione equilibrata: conoscere i fabbisogni dei bambini, saper soddisfare i bisogni in presenza di alcune patologie/allergie/intolleranze alimentari o di richieste familiari di diete etico-religiose, saper coniugare i contenuti nutrizionali agli aspetti di gradevolezza e piacere del pasto, far conoscere alimenti e preparazioni anche mai assaggiate prima, al fine di garantire una migliore e proficua interazione tra tutti gli attori coinvolti nel servizio. La formazione del personale tiene conto anche delle differenti età ed esigenze dei fruitori del servizio, e quanto detto si applica anche nel caso di utenza disabile, che richiede menù differenti che dipendono dalla tipologia e dalla gravità della disabilità.

Soddisfazione utenza e segnalazioni

Le risultanze del trattamento delle segnalazioni dell'utenza e gli esiti dei questionari somministrati agli utenti rilevano uno standard di qualità complessivo discreto.

Indicatori non contrattuali con benchmark (confronto performance gestore con altri gestori simili o parametri nazionali/regolatori)

Non applicabile al servizio in oggetto

Risultati raggiunti

Fattori di qualità: Fattore di qualità	Indicatore	Valore di riferimento (Standard di qualità perseguito)	Risultati raggiunti
Puntualità	Orari di erogazione del servizio	Il servizio deve rispettare gli orari indicati nel CSA con discostamenti orari (in + o -) non superiori ai 5 minuti, salvo casi di forza maggiore	100%
Accessibilità al servizio	A tutti gli utenti con disabilità deve essere garantito il servizio	100%	100%
Sicurezza alimentare	Il servizio garantisce la presenza di un direttore tecnico che verifica e vigila sul rispetto delle procedure igieniche adottate dall'azienda e sulla corretta applicazione della procedura di autocontrollo basati sui principi dell'HACCP	100%	100%

Scostamento (differenza tra risultati previsti e risultati effettivi)

Non si rilevano elementi da segnalare per questa voce

5. Obblighi contrattuali:

Volumi – quantità di attività (servizio effettivo erogato)

Il volume del servizio erogato è riportato nella tabella sottostante:

	2022	2023	2024
N. pasti scolastici	31930	36776	38923
N. merende scolastiche	11773	17637	16472
N. pasti nido	6389	7955	7575
N. pasti centri estivi	4412	4517	5330
Totale	54504	66885	68300

Territorio servito (coperto dal servizio)

Nido d'infanzia comunale "Stella del mare" via San Giuliano Lignano Pineta
Scuola dell'infanzia statale villaggio Europa Lignano Pineta
Scuola primaria statale via Annia Lignano Sabbiadoro
Centri estivi comunali via Annia Lignano Sabbiadoro.

Prestazioni specifiche da assicurare (socialità – rif. ai soggetti svantaggiati o vulnerabili)

I menù sono consultabili on-line sul portale E - Civis Lignano, nel caso di esigenze speciali legate a disabilità, motivi sanitari ed etico-religiosi, vengono forniti menù specifici agli utenti che ne fanno richiesta.

Obblighi di servizio pubblico (tutela ambiente)

Il Piano di Autocontrollo è lo strumento di prevenzione, la metodologia HACCP, su cui si basa, si applica a specifiche operazioni che possono riguardare un singolo alimento (ricevimento, conservazione, ecc.) o gruppi omogenei di alimenti (preparazione, distribuzione, trasporto, ecc.) in un preciso contesto ambientale. La finalità è quella di individuare, prevenire, monitorare ogni fase del processo produttivo al fine di prevenire ed evitare eventi potenzialmente negativi per la salute del consumatore (pericoli di ordine biologico, chimico e fisico). L'operatore economico dispone di un ufficio sistemi di gestione della qualità all'interno della propria organizzazione aziendale dedicato alla predisposizione e all'aggiornamento dei Piani di Autocontrollo. Tutto il personale impiegato nell'appalto detiene e mantiene i requisiti professionali previsti ex lege in virtù della frequenza del piano dei corsi di formazione obbligatori e non previsti per lo svolgimento della specifica mansione

Il servizio è organizzato nel rispetto delle indicazioni cogenti e premianti dei CAM, le raccomandazioni indicate nelle “Linee di indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti” pubblicate dal Ministero della Salute.

Come previsto dai CAM, per prevenire gli sprechi alimentari la porzionatura dei pasti avviene somministrando il giusto numero di pezzi e attraverso l’uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumatole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all’età o alle diverse fasce scolastiche per garantire la porzione idonea con una sola presa. Le eventuali eccedenze alimentari, distinguendo tra primi, secondi, contorni, frutta, piatto unico e tra cibo servito e non servito, vengono monitorate. Successivamente vengono analizzate le motivazioni sulla base delle quali si genera l’eventuale eccedenza alimentare, anche attraverso l’utilizzo di questionari sui quali rilevare anche le casistiche dei disservizi. Sulla base di tali rilevazioni si attuano le conseguenti azioni correttive

Le tipologie e le fonti di rifiuti prodotti vengono analizzate per delineare ed attuare procedure per prevenirne la produzione. L’operatore economico nel rispetto dei CAM sceglie, ove disponibili, prodotti ricaricabili o che utilizzano imballaggi «a rendere» o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume. Non vengono utilizzate le confezioni monodose (ad esempio per zucchero, olio, etc.) e le monoporzioni ove non altrimenti imposto ex lege oppure ove non motivato da esigenze tecniche legate a menu o a esigenze specifiche (per celiaci ecc.).

Obblighi di servizio pubblico (altro es. continuità, sicurezza)

- Continuità del servizio:

l’operatore economico ha sempre dimostrato la capacità di assicurare, negli orari previsti, con regolarità e senza interruzioni, lo svolgimento della prestazione, quale garanzia tangibile offerta all’utente sul tema del servizio.

- Puntualità del servizio:

gli orari di erogazione del servizio vengono definiti ogni anno sulla base dei seguenti dati: iscritti e calendario scolastico e dei servizi educativi, che devono pervenire entro fine agosto. Il referente scolastico e il referente operativo territoriale dell’operatore economico, verificano quotidianamente il rispetto del tempo minimo di durata del pranzo, non inferiore a 30 minuti, come prescritto nelle linee guida regionali del servizio.

- Sicurezza del servizio:

La divisione scuole dell’operatore economico segue l’appalto con uno staff dedicato per la risoluzione di ogni tipo di problema. La qualità, l’igiene e la sicurezza del servizio erogato sono assicurate dalla professionalità di un team di esperti dedicato composto da:

Direttore Regionale: è il responsabile del rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare;

Direttore Tecnico: verifica e vigila sul rispetto delle procedure igieniche adottate dall’azienda e sulla corretta applicazione della procedura di autocontrollo basati sui principi dell’HACCP;

Direttore del Servizio: è la figura che monitora la corretta applicazione del piano di autocontrollo;

Dietista: è la figura che insieme al Direttore del Servizio si accerta della corretta erogazione del servizio secondo gli standard di sicurezza, igiene e qualità.

Piano degli investimenti (programmazione triennale opere)

Non applicabile al servizio in oggetto

Risultati raggiunti

Non applicabile al servizio in oggetto

Scostamento (differenza tra risultati previsti e risultati effettivi)

Non applicabile al servizio in oggetto

6. Vincoli:

Effetti sulla economicità del servizio (convenienza)

Effetti sulla sostenibilità finanziaria (costi sostenibili nel tempo)

Vincoli da capitolato speciale d'appalto - art. 19 "Corrispettivi, pagamenti, revisione prezzi":

Effetti sulla economicità del servizio	Effetti sulla sostenibilità finanziaria	Effetti sulle modalità di erogazione	Impatto sull'utenza
Aumento del prezzo offerto in sede di gara	Aumento dei costi a carico dell'Ente, copertura con fondi propri	Servizio regolare	nessuna

Effetti sulle modalità di erogazione

Legge 12.06.1990, n. 146 “Norme dell’esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali”

Impatto sull’utenza (qualità percepita, aumento tariffe, altro)

Legge 5 febbraio 1992, n. 104. “Legge-quadro per l'assistenza, l'integrazione sociale e i diritti delle persone handicappate”

Altro

Non si rilevano elementi da segnalare per questa voce

Vincolo – descrizione (limitazioni normative, tecniche, ambientali)

Vincoli da disposizioni legislative che determinano obblighi gestionali:

- D.P.C.M. 27 gennaio 1994 “Principi sull’erogazione dei servizi pubblici”
- Il Decreto del Ministro della Salute relativo alle “Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica” (2020)
- Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica approvate in Conferenza Unificata con provvedimento del 07/10/2021.
- le Linee guida della regione Friuli Venezia Giulia per il servizio di ristorazione scolastica di cui alla deliberazione n.2188 del 13.12.2012 della Giunta Regionale;
- le Linee d’indirizzo per l’alimentazione nei nidi d’infanzia 3 mesi 3 anni, della Direzione Centrale Salute Integrazione Socio Sanitaria e Politiche Sociali della regione Friuli Venezia Giulia, edizione 2024;
- le Linee guida della regione Friuli Venezia Giulia per l’esternalizzazione del servizio di ristorazione collettiva, edizione 2021;
- il D. Lgs. 06/11/2007 n. 193 in materia di “Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore”;
- le Linee di indirizzo del Ministero della Salute del 16/04/2018 rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti;

- le disposizioni di cui al DM n. 65 del 10 marzo 2020 avente 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;
- il Piano d'azione nazionale per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della pubblica amministrazione, adottato con Decreto del Ministro dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica il 3 agosto 2023, di concerto con il Ministro delle Imprese e del Made in Italy e con il Ministro dell'Economia e delle Finanze;

7. Considerazioni finali:

Verifica generale sulla gestione (rispetto obblighi contrattuali, andamento costi e ricavi, qualità servizio)

L'Amministrazione Comunale si impegna ad organizzare il servizio contemperando le necessità di ciascun utente, la funzionalità complessiva anche ai servizi didattici ed educativi, le esigenze di sicurezza degli utenti e le risorse umane e finanziarie disponibili.

Gli addetti al servizio ispirano i loro comportamenti nei confronti degli utenti a criteri di obiettività, imparzialità, rispetto dell'identità della persona e del suo diritto alla riservatezza, adoperando cortesia e gentilezza nelle comunicazioni, ispirate alla semplificazione ed alla chiarezza dei contenuti.

Il Comune si impegna a perseguire la massima continuità, regolarità di erogazione del servizio, secondo il piano del servizio fornito annualmente in base al calendario scolastico.

Compatibilità con principi di efficienza, efficacia, economicità (rapporto costi-risultati)

Il servizio impronta la propria azione organizzativa e di erogazione delle prestazioni ai principi di efficienza ed efficacia, fornendo prestazioni e servizi al massimo livello rispetto alle risorse a disposizione ed ai programmi stabiliti, in termini di maggiore semplificazione, di minori adempimenti burocratici e di riduzione dei costi, nonché fornendo prestazioni e servizi al massimo livello quantitativo e qualitativo rispetto alle esigenze degli utenti perseguendo la loro soddisfazione

Effetti sugli equilibri di bilancio dell'ente locale

Non si rilevano elementi da segnalare per questa voce

Proposte migliorative future

Non si rilevano elementi da segnalare per questa voce