

Publicato il bando per la ristorazione scolastica: durerà fino al 2031

Publicato: Giovedì 14 Marzo 2019



E' stato pubblicato il bando di gara per la concessione del servizio di ristorazione scolastica e la realizzazione del nuovo centro cottura comunale. Il bando prevede l'affidamento in concessione da settembre 2019 a settembre 2031 del servizio di ristorazione scolastica.

Il gestore dovrà farsi carico di **costruire il nuovo centro cottura comunale** nell'area oggi occupata dai **magazzini comunali di via Monte Santo** andando ad incrementare ulteriormente il valore strategico e di sviluppo dell'area stazioni, **oltre all'importanza derivata da una nuova riqualificazione urbanistica.**

La decisione era stata approvata nel novembre scorso in consiglio comunale sollevando molte critiche dai banchi dell'opposizione

Il servizio di Ristorazione, grazie al nuovo centro cottura che sarà realizzato con le più **moderne tecnologie ed in un'ottica di risparmio energetico e basso impatto ambientale**, sarà più performante e più efficiente rispetto agli attuali due centri cottura collocati presso le scuole Parini ed Anna Frank.

«Con la nuova concessione saremo in grado anche di mantenere e potenziare la qualità del servizio – afferma l'assessore ai Servizi educativi **Rossella Dimaggio** – i nostri menu sono validati dall'ATS e quindi sono garanzia di estrema attenzione alle necessità alimentare degli alunni e inoltre **dal 2018 il Comune ha ottenuto dal Ministero delle Politiche Agricole la certificazione di "Mensa scolastica biologica.** La certificazione ottenuta dalla nostra amministrazione, attestata dal Ministero dopo verifiche ed ispezioni sui prodotti utilizzati, rappresenta un punto di orgoglio per la nostra città ed il giusto riconoscimento dell'impegno e dell'attenzione profusi per lo sviluppo di una sana e corretta alimentazione. Dagli Asili alle scuole i prodotti utilizzati sono per la quasi totalità BIO, DOP, di filiera corta e sempre di prima qualità».

Biologico significa rispetto dei cicli naturali di ciascuna coltura, di tutela della biodiversità e di salvaguardia delle risorse naturali, così che i prodotti siano qualitativamente superiori da un punto di vista organolettico rispetto alle colture non BIO.

La gestione in concessione consente, altresì, di valorizzare ulteriormente il servizio in virtù dell'autonomia operativa del gestore e conseguentemente di realizzare innovazioni, miglorie e ottimizzazioni gestionali.

Al fine di garantire efficienza e qualità al servizio, il **Comune manterrà integralmente il proprio ruolo di garante della qualità del servizio** mediante controlli costanti, la definizione delle tipologia e qualità dei prodotti utilizzati dal concessionario per tutta la durata del contratto di gestione. Tutto questo senza nessun aumento dei costi per gli utenti per i quali la tariffa resterà invariata.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it

