

COMUNE DI SANTA MARIA A VICO

RELAZIONE ILLUSTRATIVA GENERALE

CIG _____

PROGETTO TECNICO ILLUSTRATIVO SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER GLI ANNI SCOLASTICI 2023/2024 – 2024/2025 - 2025/2026

OGGETTO

Il presente appalto ha per oggetto l'affidamento della gestione del servizio di refezione scolastica a ridotto impatto ambientale in ottemperanza al D. M. Ambiente 20 marzo 2020 "Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura derrate alimentari" per anno tre.

L' appalto, per gli anni scolastici, 2023/2024,2024/2025 e 2025/2026 in favore degli alunni e del personale aventi diritto, frequentanti le scuole dell'infanzia statale e primaria statale Rosciano, site nel Comune di Santa Maria a Vico, ha per oggetto consiste:

1. nella preparazione e confezionamento dei pasti secondo le esigenze del calendario scolastico presso il centro di cottura dell'Impresa Aggiudicatrice;
2. nel trasporto dei pasti dal centro di cottura alle scuole e nella distribuzione dei pasti con il sistema di distribuzione dei pasti in apposita confezione;
3. nella gestione del servizio nell'ambito dei refettori presso i plessi scolastici in seguito indicati;
4. nella pulizia dei locali refettori utilizzati per il consumo dei pasti prima e dopo il consumo dei pasti;

Le scuole interessate alla refezione scolastica sono le seguenti:

- ✓ Plesso Rosciano – Scuola Materna;
- ✓ Plesso Rosciano – Scuola Elementare;
- ✓ E.Iadaresta – Scuola Materna Statale;
- ✓ Plesso Giacomo Leopardi - Scuola Materna;
- ✓ Plesso Loreto – Scuola Materna;
- ✓ Plesso S.Marco – Scuola Materna;

PASTI STIMATI

DESCRIZIONE	NUMERO PASTI	GIORNI	ANNI	N.PASTI
ALUNNI SCUOLA PRIMARIA	51	150	3	22950
ALUNNI SCUOLA INFANZIA	267	150	3	120150
PERSONALE ATA	9	150	3	4050
INSEGNANTI	52	150	3	23400
NUMERO TOTALE PASTI/GIORNO	379			
TOTALE PASTI				170550

Il numero dei pasti giornalieri indicati è puramente indicativo.

OBIETTIVI GENERALI DA PERSEGUIRE E DELLE STRATEGIE PER RAGGIUNGERLI

La gestione della mensa comporta una grande responsabilità gestionale e la garanzia di erogare agli utenti pasti ineccepibili sotto l'aspetto igienico- nutrizionale e qualitativo, nello stesso tempo assume anche un aspetto di promozione di un'alimentazione corretta ed equilibrata.

Pertanto, obiettivo generale è quello di garantire standard qualitativi elevati secondo quanto verrà riportato nel capitolato speciale d'appalto che regolerà lo svolgimento del servizio stesso.

Le linee di intervento che si intendono perseguire sono quelle di fornire un servizio ai suddetti fruitori che sia coerente con le linee guida della Regione Campania in materia di refezione scolastica.

Pertanto i cibi devono essere cucinati utilizzando materie prime aventi le caratteristiche tecniche/merceologiche

di cui alla documentazione predisposta dal Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione – Dipartimento Prevenzione dell'ASL di Caserta, seguendo le indicazioni delle tabelle dietetiche, delle grammature, nonché dei metodi di cottura stabiliti sempre dallo stesso Dipartimento dell'A.S.L. di Caserta.

Considerato che l'art. 279 comma 5 del D.P.R. n. 207 del 5/10/2010 prevede la facoltà delle Amministrazioni aggiudicatrici di prevedere nel bando requisiti ulteriori in ragione della natura dei servizi e delle forniture prestate, al fine di garantire la somministrazione di pasti aventi i requisiti di qualità e di appetibilità previsti dalle linee guida della Regione Campania in materia di refezione scolastica.

La garanzia della sicurezza alimentare dei pasti erogati deve essere assicurata dal rispetto delle norme vigenti in tema di alimenti.

Il centro di produzione dei pasti, esclusi quindi pub, tavole calde, ristoranti e strutture similari, devono essere regolarmente registrati ai sensi dell'art.6 del Reg. CE 852/2004. Le caratteristiche strutturali dei locali di produzione e delle apparecchiature sono indicati nell'articolo 28 del DPR 327/80 e nell'allegato 11 del Reg. CE 852/2004.

La registrazione definisce la specifica attività svolta e la sua validità è vincolata alla permanenza dei requisiti e delle condizioni sulla cui base viene rilasciata la registrazione.

I veicoli adibiti al trasporto dei pasti anch'essi devono possedere la registrazione ai sensi del Reg. CE 852/2004.

La ristorazione scolastica è un servizio che viene erogato con modalità estremamente variegate, il fine comune è pur sempre quello di offrire un servizio adeguato alle esigenze nutrizionali dei piccoli utenti e all'inderogabile sicurezza igienica dei pasti.

Tali obiettivi devono essere garantiti attraverso tutte le fasi che caratterizzano l'organizzazione del servizio.

Ciò premesso è necessario individuare le caratteristiche tecniche e logistiche degli spazi e delle attrezzature che sono alla base della sicurezza della filiera produttiva.

I locali devono possedere i requisiti previsti dalle normative sopra citate.

Devono essere sufficientemente ampi per evitare ingombro di attrezzature e di personale addetto; devono essere dotati di areazione naturale o artificiale per prevenire la condensazione del vapore proveniente dalle operazioni di cottura e per evitare la formazione di muffe.

Essi devono consentire l'igiene delle operazioni permettendo il loro regolare svolgimento nei tempi e negli spazi dal momento dell'ingresso delle materie prime fino al confezionamento del prodotto finito.

Il centro di produzione dei pasti deve possedere locali o aree distinte tali da ridurre le criticità in relazione alla produzione prevista:

- deposito e stoccaggio;
- aree di preparazione differenziate per categoria merceologica (carni bianche, carni rosse, preparazione frutta e verdura, piatti freddi, zona preparazione e cottura diete speciali)
- zona cottura;
- zona confezionamento;
- servizi annessi ai locali di preparazione (lavaggio utensili, locale stoccaggio prodotti per la pulizia, zona conferimento imballaggi e spogliatoio e bagni distinti uomini e donne);

La ditta appaltatrice del servizio, proprio nell'ottica degli obiettivi assunti si dovrà attenere a tutta la regolamentazione in materia di sicurezza igienico sanitaria e di rintracciabilità degli alimenti (D.Lgs. n.155/97 - D.M. 21/3/73 e s.m.i. - DPR n. 327/80 - Reg. n. 852/04 - D.Lgs. n. 193/2007).

Oltre al rispetto della normativa, elemento premiante sarà il possesso di Certificazioni, rilasciate da organismi accreditati SNCERT ACCREDIA, riguardante il Sistema di Gestione della Sicurezza alimentare (ISO 22000:2005), la rintracciabilità in campo agroalimentare (ISO 22005:2008) e la Gestione Ambientale (ISO 14001 :2004).

CARATTERISTICHE FUNZIONALI E TECNICHE

Il servizio in oggetto sarà affidato per la durata di tre anni, con la stipula del contratto, la società appaltatrice acquista il diritto all'esercizio di gestione del servizio e nel contempo il dovere di organizzare e far funzionare il servizio assunto auto-organizzandosi e sottostando ai controlli della pubblica amministrazione.

Nel capitolato speciale d'appalto saranno previste tutte le caratteristiche tecniche e le modalità di svolgimento del servizio.

I soggetti che potranno partecipare alla gara d'appalto dovranno essere in possesso di adeguata capacità economica e tecnica. Sarà richiesta la presentazione di un progetto di gestione del servizio in aderenza a quanto previsto nel capitolato speciale d'appalto, proponendo anche eventuali migliorie nella gestione e nell'organizzazione stessa.

DURATA DELL'APPALTO

L'appalto avrà la durata di anni 3 scolastici dal 1 ottobre al 31 maggio di ogni anno,

La durata del contratto in corso di esecuzione potrà essere modificata per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione del nuovo contraente ai sensi dell'art. 106, comma 11 del Codice. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni.

PROCEDURA E SISTEMA DI VALUTAZIONE

Il Comune di Santa Maria a Vico intende provvedere con il presente appalto ad acquisire il servizio di mensa scolastica mediante un appalto pubblico secondo le procedure e le norme dell'art.60 del D.Lgs n.50/2016.

L'aggiudicazione avverrà a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art.95 comma 3 del medesimo D.Lgs, determinata secondo una pluralità di elementi da applicarsi congiuntamente che di seguito si specificano in ordine decrescente d'importanza loro attribuita:

a) **Dell'OFFERTA TECNICA:**

ovvero valutazione della qualità del PROGETTO TECNICO GESTIONALE offerto, per il quale il punteggio massimo attribuibile è pari a 70/100 punti;

b) **Dell'OFFERTA ECONOMICA**, valutazione del costo offerto per la realizzazione del progetto, per il quale il punteggio massimo attribuibile è pari a 30/100 punti.

Poiché l'aggiudicazione avviene in base all'offerta economicamente più vantaggiosa, tutti gli elementi di giudizio forniti dalla ditta aggiudicataria, unitamente al prezzo, costituiscono obbligo contrattuale.

Per la valutazione dell'offerta tecnica si prenderanno in considerazione i parametri qualità di seguito riportati.

PARAMETRI QUALITÀ

A) QUALITÀ DEL SISTEMA DI PRODUZIONE

- 1) Cicli di lavorazione. Descrizione esauriente dei cicli di lavorazione ed elenco delle attrezzature utilizzate nella produzione e punti confezionamento dei pasti nel centro di cottura
- 2) Programma di emergenza che la ditta si impegna ad adottare con indicazione di sedi alternative

B) QUALITÀ DEL SISTEMA DI DISTRIBUZIONE

- 1) Personale addetto alla distribuzione - Indicazione del numero di addetti alla distribuzione impiegati nei plessi scolastici precisando il rapporto tra n° addetti e n° pasti distribuiti
- 2) Mezzi di trasporto - Descrizione dei mezzi di trasporto dei pasti confezionati sia di proprietà che di indicando il rapporto n° mezzi/ n° plessi scolastici da servire
- 3) Tempo di consegna inferiore rispetto a quello stabilito dal Capitolato e comunque non superiore ad 1 (una) ora. Il tempo di percorrenza è calcolato con "Google Maps" imponendo come sito di partenza l'indirizzo del Centro di preparazione e come sito di arrivo il plesso scolastico più lontano tra quelli oggetto di servizio mensa

C) MISURE A SUPPORTO DELLA QUALITÀ DEL SERVIZIO

- 1) Sistema informatizzato del servizio

D) QUALITÀ DEI SERVIZI AGGIUNTIVI

- 1) Utilizzo di prodotti biologici, tipici (DOP E IGP) e provenienti dal commercio equosolidale aggiuntivi oltre a quelli già previsti dal Capitolato
- 2) Introduzione di forme innovative di partecipazione e controllo da parte dei rappresentanti dell'utenza
- 3) Campagna informativa per una sana alimentazione ed una corretta educazione nutrizionale che favorisca il cambiamento in positivo dei comportamenti alimentari dei giovani alunni.

E) MISURE DI SOSTENIBILITÀ DELL'AMBIENTE

- 1) Impiego di quote elevate sul totale di prodotti C.d. "a chilometro zero" e di provenienza locale o regionale e/o fornitura quali-quantitativa di prodotti di "Filiera corta" sul totale di quelli impiegati
- 2) Interventi diretti alla riduzione o al recupero degli imballaggi e altri rifiuti derivanti dalle lavorazioni ed introduzione di pratiche innovative desunte dalla strategia "Rifiuti Zero"
- 3) Progetto indicante le pratiche che saranno adottate durante la durata dell'appalto per contenere le quantità di prodotti inutilizzati e prevederne il loro riutilizzo

INDICAZIONI E DISPOSIZIONI PER LA STESURA DEI DOCUMENTI INERENTI LA SICUREZZA DI CUI ALL'ART. 26, COMMA 3, DEL DECRETO LEGISLATIVO 9 APRILE 2008, N.81

Ai sensi e per gli effetti del D, Lgs. N. 81/2008, recante "Attuazione dell'art. 1 della legge 3/08/2007, n. 123 in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro, la valutazione dei rischi da interferenza deve tenere conto che il servizio di refezione si svolge all'interno di edifici di proprietà comunale (plessi scolastici), ove è presente un datore di lavoro diverso dal committente (comune) ovvero il dirigente scolastico.

La valutazione dei rischi deve essere fatta con riferimento ai lavoratori dell'impresa appaltatrice (refezioniste) e alla presenza di alunni e personale scolastico (insegnanti e personale ATA).

Pertanto il DUVRI sarà steso integrato ed aggiornato con le specifiche segnalazioni della ditta appaltatrice e della direzione scolastica relative a interferenze sopravvenute. Si segnala che eccezionalmente potrà essere presente il responsabile preposto dall'Amministrazione appaltatrice per il controllo del Servizio oppure qualche genitore (membro della Commissione Mensa).

I rischi individuabili e valutabili si possono suddividere in:

- rischi specifici esistenti negli ambienti di lavoro ove il personale della ditta appaltatrice è destinato ad operare;
- rischi derivanti dall'utilizzo di prodotti per pulizia caustici o nocivi per inalazione; o rischi di natura interferenziale derivanti dalla compresenza di lavoratori facenti capo ad enti/aziende diversi o rischio di investimento nei piazzali di sosta durante lo scarico dei pasti dagli automezzi; o rischio di scivolamento/cadute sul pavimento bagnato durante le operazioni di pulizia;

Durante lo svolgimento del servizio dovranno essere rispettati i seguenti divieti e precauzioni:

- è rigorosamente vietato fumare negli ambienti di lavoro;
- è vietato rimuovere o manomettere i dispositivi di sicurezza; o è vietato utilizzare impropriamente le attrezzature di lavoro; o è obbligatorio segnalare tempestivamente le anomalie riscontrate.

PREZZO

Il prezzo unitario posto a base dell'appalto per ciascun pasto è fissato in Euro 4,50 oltre € 0,010 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso oltre IVA al 4%. Per la determinazione del prezzo da porre a base d'asta si è tenuto conto sia dei prezzi fissati a base d'asta in analoghi appalti banditi da altre Pubbliche Amministrazioni sia dei costi dell'ultimo servizio di refezione scolastica affidato da questo Ente. L'importo totale a base di gara per anni 3 scolastici ammonta ad € 767.475,00

Detto importo ha valore puramente indicativo in dipendenza sia della durata dell'appalto, sia della particolare tipologia dell'utenza, che è quella scolastica ivi compreso il personale docente e personale ATA, destinataria di un servizio che risulta, pertanto, strettamente correlato alle reali esigenze delle istituzioni scolastiche, all'effettiva presenza giornaliera degli alunni, alla richiesta dell'utenza medesima di avvalersi del servizio, oggetto del presente capitolato, giacché trattasi di servizio a domanda individuale.

Trattasi pertanto di appalto a misura e l'aggiudicataria, nel caso di ordinativo di pasti di numero inferiore a quello indicato in linea di massima, senza alcuna limitazione e cioè anche nessuno, non potrà avanzare alcuna richiesta risarcitoria di nessun genere anche di mancato utile o di risoluzione del contratto, fermo restando che tali condizioni si intendono apposte anche per quantitativi in più rispetto a quanto prestabilito e l'aggiudicataria sarà tenuta ad osservare le determinazioni che ne derivano. Il Comune, per quanto sopra precisato, corrisponderà alla ditta le somme relative ai soli pasti effettivamente forniti. Non sono ammesse offerte parziali, indeterminate, condizionate o in aumento.

In ragione della durata del servizio, il prezzo del contratto, sebbene ad esecuzione continuativa, resta invariato per tutta la sua durata.

CALCOLO DEGLI IMPORTI PER L'ACQUISIZIONE DEI SERVIZI

COSTO SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA TRIENNIO 2023/2026								
DESCRIZIONE	NUMERO PASTI	GIORNI	ANNI	N.PASTI	€. PASTO	TOTALE	ALTRO	ALTRO
ALUNNI SCUOLA PRIMARIA	51	150	3	22950				
ALUNNI SCUOLA INFANZIA	267	150	3	120150				
PERSONALE ATA	9	150	3	4050				
INSEGNANTI	52	150	3	23400				
NUMERO TOTALE PASTI/GIORNO	379							
IMPORTO SERVIZIO SOGGETTO A RIBASSO				170550	4,50	€ 767.475,00		
IMPORTO ONERI DI SICUREZZA NON SOGGETTI A RIBASSO					0,010	€ 1.705,50		
TOTALE COMPLESSIVO =								€ 769.180,50

SOMME A DISPOSIZIONE DELL'AMMINISTRAZIONE

IVA 4%	€ 30.767,22	
ONERI PRESUNTI CONVENZIONE- incentivo 2%	€ 15.383,61	
CONTRIBUTO ANAC	€ 375,00	
DUVRI (SPESE TECNICHE)	€ 3.806,40	
IMPREVISTI	€ 7.691,81	
PUBBLICITA'	€ 8.887,09	
SPESE CENTRALE COMMITTENZA	€ 13.500,00	
IMPORTO COMPLESSIVO	€ 80.411,13	€ 849.591,63

Il Responsabile del Procedimento
Sig.ra Rachela De Lucia

Il Responsabile del Settore
Dott.Alfredo D'Addio