



**SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER
L'ISTITUTO COMPRENSIVO MELANZIO PARINI**

SEDE DI MONTEFALCO

PERIODO 01.09.2021 – 30.06.2023

RELAZIONE TECNICO-ILLUSTRATIVA

Premessa

L'Ente Locale, nell'esercizio delle funzioni nel campo dell'istruzione e nel campo sociale, svolge da sempre un ruolo predominante, investendo notevoli risorse finanziarie ed organizzative, e mettendo a disposizione gli edifici, gli arredi, le attrezzature scolastiche, oltre a provvedere alle manutenzioni.

Nel quadro normativo di riferimento e in particolar modo nel rispetto delle funzioni delegate all'Ente Locale, le finalità e gli obiettivi che l'Amministrazione Comunale intende perseguire nel campo del diritto allo studio sono fondamentalmente:

- a) l'estensione della frequenza della scuola dell'infanzia e a tempo pieno;
- b) l'agevolazione delle attività didattiche a tempo pieno e prolungato attraverso l'erogazione del servizio a domanda individuale di refezione scolastica per gli alunni che frequentano le scuole d'infanzia e primaria;
- c) lo sviluppo della scolarizzazione, rimuovendo in particolare gli ostacoli di ordine economico e sociale che determinano l'evasione dall'obbligo scolastico.

Per l'attuazione degli obiettivi sopra riportati, l'Amministrazione Comunale garantisce, per tutta la durata dell'anno scolastico i servizi a domanda individuale di refezione in favore degli alunni che frequentano le scuole d'infanzia ed il tempo lungo presso la scuola primaria. Il servizio è svolto nei giorni di frequenza della scuola, dal lunedì al venerdì, in relazione al calendario scolastico regionale, con interruzione nei periodi di sospensione delle attività didattiche per le vacanze.

Il servizio è erogato a tutti gli utenti con imparzialità e accoglie le esigenze degli iscritti al servizio che, chiedono di poter seguire diete particolari.

Attraverso l'appalto pubblico il Comune ritiene si possa assicurare una gestione efficace ed efficiente, rimanendo in ogni caso in capo all'Amministrazione Comunale un ruolo fondamentale di indirizzo e di controllo sulla gestione.

Il contratto attualmente in essere è scaduto il 30 giugno 2021 e pertanto vi è la necessità di indire una gara d'appalto per individuare il soggetto che gestirà il servizio.

OGGETTO DEL SERVIZIO

Le attività costituenti il servizio di ristorazione scolastica sono articolate come di seguito dettagliatamente descritto:

- fornitura, preparazione, cottura di tutte le derrate alimentari e fornitura dei prodotti occorrenti per l'espletamento del servizio, garantendo l'alta qualità degli stessi, tenuto conto degli utenti destinatari del servizio;
- fornitura di pasti nel rispetto delle disposizioni del Ministero della salute (Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica – 2010) nonché le linee di indirizzo per la ristorazione scolastica contenute nella DGR n.59/2014;
- consegna dei pasti presso il refettorio, nei giorni ed orari stabiliti nel calendario scolastico, i quali potranno anche subire variazioni nel corso del periodo contrattuale. In tal caso l'impresa dovrà provvedere alla produzione e alla somministrazione dei pasti secondo gli orari ed i turni che verranno indicati dal Comune. Durante lo svolgimento del servizio mensa, saranno presenti insegnanti e/o altro personale scolastico in accompagnamento e per la sorveglianza degli alunni che usufruiscono della refezione scolastica;

In considerazione della situazione epidemiologica in atto da Covid – 19 e data l'incertezza della sua evoluzione nei mesi futuri, è fatto obbligo che vengano rispettate le normative in atto ed al momento dell'erogazione del servizio in materia igienico sanitaria con particolare riferimento ai protocolli di sanificazione disposti con riferimento all'emergenza epidemiologica da Covid-19.

Per quanto in essere allo stato attuale, lo sporzionamento dei pasti agli alunni avverrà all'interno di ciascuna delle rispettive classi con opportuna sanificazione ed aerazione prima e dopo la somministrazione come da protocolli.

- ritiro dei contenitori impiegati per il trasporto dei pasti, stivaggio e lavaggio di pentolame, posateria e stoviglie che avverrà presso il centro cottura;
- corretta conservazione delle materie prime alimentari, anche biologici, e dei prodotti di consumo utilizzati per la preparazione dei pasti;
- acquisto dei prodotti e materiali ai fini della somministrazione del cibo, della pulizia e della disinfezione dei locali (detersivo e detergenti, sacchi, strofinacci, tovaglie, tovaglioli di carta, guanti, camici, copricapo, etc.);
- fornitura del vestiario al personale dipendente;
- fornitura di piatti, bicchieri e posate in plastica lavabile oppure biodegradabili e compostabili in conformità alla normativa UNI EN 13432:2002, da utilizzarsi presso il refettorio/ nelle singole classi;
- fornitura, ove indicato, di bottiglie di acqua minerale sfuse prevedendo ad esempio distribuzione di acqua di rete, di acqua microfiltrata;
- fornitura di materiali ed attrezzature per la pulizia e la sanificazione degli ambienti di servizio;
- esecuzione di prelievi e analisi presso la cucina e tutti i locali destinati al servizio;
- esecuzione di interventi di pulizia, sanificazione della cucina e delle relative zone di pertinenza (dispensa, spogliatoio, servizi igienici);
- esecuzione di interventi di disinfestazione e derattizzazione della cucina e delle relative zone di pertinenza (dispensa, spogliatoio, servizi igienici);
- rapporto sui cibi somministrati e quelli non consumanti, al fine di monitorare e rilevare le eccedenze alimentari;
- prevedere percorsi educativi e di sensibilizzazione per alunni, insegnanti ed eventualmente le famiglie sul tema degli sprechi alimentari e gli impatti ambientali, economici e sociali ad essi connessi. Così facendo si mira ad un comportamento corretto e propositivo del bambino anche durante il momento del pasto (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 del Ministero della salute del 16 aprile 2018);
- attivazione di un piano di controllo della qualità dei pasti prodotti e del servizio. La verifica del rispetto degli standard qualitativi sarà effettuata anche dall'amministrazione comunale e dalla commissione mensa mediante controlli per appurare la rispondenza delle prestazioni rese dall'impresa appaltatrice, delle caratteristiche dei prodotti alimentari somministrati;
- impegno a recuperare i prodotti non somministrati e a destinarli ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, in linea con quanto previsto dalla legge 19 agosto 2016, n. 166 (D.M. Mipaaf del 18 dicembre 2017) e dai Manuali di corretta prassi per il recupero pasti nella ristorazione collettiva, validati dal Ministero della Salute, come previsto dal Regolamento Alimentare (CE) n. 852/2004.

Per la preparazione ed il confezionamento dei pasti è previsto l'utilizzo di derrate alimentari che rientrano in una delle seguenti categorie di prodotti: prodotti da agricoltura biologica, prodotti DOP – IGP - STG di cui al Regolamento UE n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012 (aggiornato al 12 febbraio 2020), prodotti agroalimentari tradizionali di cui al D.M. 18.07.2000 e successive revisioni, filiera corta, prodotti del commercio equo e solidale, prodotti da agricoltura convenzionale a basso impatto ambientale, e secondo le tabelle merceologiche di cui

alle linee di indirizzo per la ristorazione scolastica contenute nella DGR n.59/2014 – Regione Umbria, così come definito nel Capitolato Speciale di Appalto.

I pasti sono preparati come da menù, con le grammature e secondo le specifiche tecniche allegate al Capitolato Speciale di Appalto, che recepiscono le linee guida per la ristorazione scolastica della Regione Umbria sopracitate. E' garantita la possibilità di preparare diete "speciali", che rispondono di volta in volta alle particolari esigenze cliniche di alcuni utenti ed è previsto, oltre al menù del giorno, un menù predisposto per eventuali emergenze e/o singole richieste per utenti indisposti. E' inoltre prevista la preparazione dei pasti a favore degli utenti che rispettino particolari regimi dietetici per motivi etico-religiosi o di altra natura (regimi dietetici vegetariani, vegani, ecc.).

Sono state recepite le disposizioni contenute nel Decreto del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali del 18 dicembre 2017 "Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche", i principi della sostenibilità ambientale come previsti dall'art. 34 del D.Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii., le disposizioni contenute nel D.M. 25 luglio 2011 avente ad oggetto "Adozione dei criteri ambientali minimi da inserire nei bandi di gara della Pubblica Amministrazione per l'acquisto di prodotti e servizi della ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari e serramenti esterni", nonché le linee di indirizzo per la ristorazione scolastica contenute nella DGR n.59/2014, come disciplinato nel Capitolato Speciale di Appalto.

DESTINATARI DEL SERVIZIO

Le strutture destinate alla distribuzione dei pasti sono la Scuola dell'Infanzia e primaria Costa Gnocchi – Madonna della Stella, la Scuola dell'infanzia Quadrumani e la Scuola primaria Buozzi – Capoluogo.

L'utenza è costituita da

- Allievi (fascia di età 3 – 6 anni) della scuola d'infanzia;
- Allievi (fascia di età 6 – 11 anni) della scuola primaria;
- eventuali docenti e personale collaboratore scolastico avente diritto al pasto in servizio presso le Scuole suindicate.

In base alle informazioni in possesso dell'Ente, si può prevedere che il numero presunto dei pasti da somministrare nell'anno scolastico sia il seguente:

- Alunni – servizio refezione: n. 110/giorno per un totale annuo di n. 18.500
- Docenti e personale autorizzato: n. 23/giorno per un totale annuo di 4.000

DURATA DEL SERVIZIO

La durata prevista dell'appalto è di 2 anni, necessari a coprire gli anni scolastici 2021/2022 e 2022/2023, con facoltà dell'amministrazione comunale applicare l'art. 63 comma 5 del D. Lgs. 50 del 18 aprile 2016 per un periodo ulteriore di 2 anni.

Criteri premiali da applicare alla valutazione delle offerte in sede di gara

La gara sarà espletata mediante procedura aperta, ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs 50/2016 e ss.mm.ii e la procedura di aggiudicazione si terrà ai sensi all'articolo 95, commi 2 e 3, del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50 "Codice dei contratti pubblici di lavori, servizi e forniture e concessioni", ovvero a favore della Ditta che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, sulla base dei criteri di seguito indicati.

Saranno valutati i seguenti parametri:

- *Offerta tecnica* (qualità del servizio) - Punteggio massimo attribuibile pari a 70 punti su 100

- *Offerta economica* (prezzo) - Punteggio massimo attribuibile pari a 30 punti su 100 per un punteggio massimo di 100 punti.

Offerta tecnica

Nella redazione dell'offerta, la Ditta concorrente dovrà tenere conto delle specifiche dell'organizzazione del servizio già previste nel capitolato speciale d'oneri, con cui l'offerta tecnica dovrà omologarsi.

L'offerta tecnica farà parte integrante delle condizioni di contratto in caso di aggiudicazione in favore della Ditta Appaltatrice.

CRITERI	PUNTEGGIO MAX	SUBCRITERIO	SUB PUNTEGGI O MAX
<i>Sistema organizzativo e gestione del Servizio</i>	20	<i>Modalità di scelta ed approvvigionamento delle derrate alimentari e sulle strategie di controllo per il mantenimento degli standard qualitativi dichiarati</i>	5
		<i>Modalità organizzative e delle tempistiche di espletamento delle varie fasi del servizio al fine di valutare il processo di preparazione, confezionamento e consegna dei pasti dal centro cottura al refettorio</i>	8
		<i>Piano di gestione delle emergenze ed imprevisti atti a garantire la continuità e la regolarità del servizio in situazioni imprevedibili ed urgenti indicando l'eventuale disponibilità di un centro cottura alternativo, autorizzato e idoneo per situazioni di emergenza, atte a non provocare interruzioni del servizio.</i>	4
		<i>Piano delle operazioni di pulizia e sanificazione con allegate le schede tecniche dei prodotti utilizzati</i>	3
<i>Centro di cottura di proprietà o in affitto per la preparazione dei pasti, in modo da raggiungere in un tempo massimo di 30 minuti le diverse sedi scolastiche di Montefalco secondo il percorso stradale rilevato sul sito www.viamichelin.it</i>	8	<i>Tempo max entro 10 minuti</i>	8
		<i>Tempo max entro 20 minuti</i>	6
		<i>Tempo max entro 30 minuti</i>	4
<i>Maggiore utilizzo prodotti DOP – IGP e STG I marchi</i>	4	<i>Sarà assegnato un 1 punto per ogni prodotto fornito con le</i>	4

<i>DOP, IGP, STG Umbria (Regolamento (CEE) n. 2081/92, oggi Reg UE n. 1151/2012) di cui agli elenchi pubblicati sul sito del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali</i>		<i>caratteristiche indicate</i>	
<i>Maggiore utilizzo di prodotti biologici (Reg. CE 834/2007 e CE 889/2008) rispetto alle percentuali di cui all'art. 16 del Capitolo speciale</i>	4	<i>Sarà assegnato un 1 punto per ogni prodotto fornito al 100% con le caratteristiche indicate</i>	4
<i>Utilizzo di prodotti provenienti dalla filiera corta (Allegato 1 del D.M. del 18 dicembre 2017)</i>	6	<i>Sarà assegnato un 1 punto per ogni prodotto fornito con le caratteristiche indicate</i>	6
<i>Utilizzo di alimenti esotici provenienti da produzioni estere biologiche con garanzia del rispetto dei diritti lavorativi ed ambientali previsti dai principi stabiliti dalla Carta Europea dei criteri del commercio equo solidale, elaborato ed approvato da World Fair Trade Organization</i>	2	<i>Sarà assegnato un 1 punto per ogni prodotto fornito con le caratteristiche indicate</i>	2
<i>Utilizzo di prodotti in carta – riconducibili al gruppo di prodotti «tessuto-carta» (EU Eco-label 2009/568 CE)</i>	5	<i>fino al 80%</i>	5
		<i>fino al 60%</i>	3
		<i>fino al 40%</i>	2
<i>Classe ecologica dei mezzi di trasporto adibiti alla consegna dei pasti. Allegare carta di circolazione e registrazione sanitaria</i>	4	<i>Automezzi ad alimentazione metano o elettrica</i>	4
		<i>Classe Euro 6</i>	2
		<i>NO</i>	0
<i>Utilizzo apparecchi di cui alla Direttiva 92/75/CEE del Consiglio e D.Lgs 28 giugno 2012, n. 104</i>	4	<i>Sarà assegnato un 1 punto per ogni apparecchio di cui saranno fornite le schede di cui all'allegato 1 del DM Ambiente 25 luglio 2011</i>	4
<i>Iniziative di educazione alimentare rivolte agli utenti del Servizio di refezione scolastica</i>	4	<i>Progetto per l'educazione alimentare rivolto all'utenza scolastica e alle famiglie, in rete con le risorse del territorio</i>	4

<i>Destinazione del cibo non somministrato</i>	4	<i>Progetto per il recupero dei prodotti non somministrati in linea con quanto previsto dalla legge 19 agosto 2016, n. 166 (D.M. Mipaaf del 18 dicembre 2017)</i>	4
		<i>Solo dichiarazione</i>	2
<i>Possesso di certificazione: - I.S.O. 22000:2005 (sistema di gestione per la sicurezza alimentare); - UNI EN ISO 22000 "Food safety management systems- Requirements; - UNI EN ISO 22005 (Sistema di rintracciabilità nelle filiere agroalimentari)</i>	6	<i>Possesso di 3 certificazioni</i>	6
		<i>Possesso di 2 certificazioni</i>	4
		<i>Possesso di 1 certificazioni</i>	2
		<i>NO</i>	0
<i>Servizi migliorativi e aggiuntivi</i>	4	<i>Proposte migliorative del servizio, senza oneri a carico dell'Ente, con riferimento ad elementi dell'offerta tecnico-qualitativa e di organizzazione del servizio, migliorativi rispetto agli standard minimi di capitolato, tali da introdurre incrementi di qualità del servizio</i>	4
TOTALE	75		

QUADRO ECONOMICO

Ai sensi dell'art. 35 del D. Lgs. 50/2016, L'importo complessivo per l'intera durata dell'appalto, stimato sulla base del corrispettivo posto a base d'asta e la media dei pasti somministrato (suddivisi come sopra) nell'ultimo anno (22500 pasti annui) - ammonta ad € 175.900,00 (euro Centonasettantacinquemilanovecento /00) oltre IVA.

L'importo relativo dell'eventuale servizio aggiuntivo di sporzionamento e sanificazione in classe basato su un costo giornaliero e rapportato su tre sedi ammonta ad € 21.156,00 (euro Ventunomilacentocinquantasei/00) oltre IVA.

L'importo, comprensivo dell'eventuale opzione di procedura ai sensi dell'art. 63 comma 5 del D.Lgs. n. 50/2016 è pari a **€ 394.112,00** così determinato:

Importo stimato posto a base di gara per i 24 mesi contrattuali - pasti	€ 175.900,00
Importo stimato posto a base di gara per i 24 mesi contrattuali – sporzionamento e sanificazione	€ 21.156,00
Di cui per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso	€ 0,00
Facoltà di cui all'art. 63, comma 5 del D.lgs. 50/2016 per due anni - pasti	€ 175.900,00
Facoltà di cui all'art. 63, comma 5 del D.lgs. 50/2016 per due anni – sporzionamento e sanificazione	€ 21.156,00
IMPORTO TOTALE STIMATO DEL CONTRATTO	€ 394.112,00

Ai soli fini di cui all'art. 23, comma 16, del Codice Il costo del pasto (*cd. Food cost*) posto a base di gara è stato stimato tenendo conto dei tre principali componenti che formano il costo complessivo e cioè il costo della manodopera, il costo delle materie prime ed il costo delle spese generali. Valutando l'elevata qualità richiesta delle materie prime, l'incidenza della manodopera è stata stimata nell'ordine del 45% del costo pasto per alunno pari quindi ad € 1,935 e quindi per l'intera durata del contratto (ivi compresa l'eventuale procedura di rinnovo) pari ad € 177.350,00. Il prezzo a base d'asta è stato quantificato sulla base dell'attuale costo del servizio da cui è stato estrapolato il costo di somministrazione e sanificazione in classe, come avvenuto nell'A.S: 2020/2021 a seguito dell'emergenza sanitaria in atto.

MONITORAGGIO DEI TEMPI DI SVOLGIMENTO DELLA PROCEDURA DI AFFIDAMENTO

La procedura in oggetto sarà espletata facendo ricorso alla adesione alla Centrale Unica di Committenza dell'Unione dei Comuni "Terre dell'olio e del sagrantino" con deliberazione del Consiglio Comunale n. 1 del 03/02/2015, con la quale è stato anche approvato il relativo schema di convenzione per il conferimento delle relative attribuzioni, ed alla successiva deliberazione del Consiglio Comunale n. 6 del 30/03/2017 con cui è stato approvato il nuovo schema di convenzione per la gestione associata della Centrale Unica di Committenza dell'Unione dei Comuni "Terre dell'olio e del sagrantino";

La CUC, operando in nome e per conto del Comune delegante, provvederà alla gestione della procedura di gara fino all'aggiudicazione definitiva.