

RELAZIONE TECNICA ILLUSTRATIVA

SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA PER GLI ALUNNI ED IL PERSONALE DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA E DEL CENTRO INFANZIA "I PULCINI" – A BASSO IMPATTO AMBIENTALE AI SENSI DEL D.M. 25.07.2011

Disciplina di riferimento

Il servizio di mensa scolastica è disciplinato dall'art. 144 del D.Lgs. n. 50/2016 il quale dispone che i servizi di ristorazione di cui all'Allegato IX del medesimo (codice CPV 55523100-3 Consip), ove rientra quello di mensa scolastica, sono da aggiudicare secondo quanto disposto dall'art. 95 c.3, del medesimo D.Lgs.

La gestione del servizio deve avvenire nel pieno rispetto della normativa prevista dal Regolamento CE 852/2004 "*Sull'igiene dei prodotti alimentari*" e dall'art. 3 del D.Lgs. n. 193/2007 "*Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare ed applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore*", nonché delle disposizioni dietetiche ed alimentari stabilite dal Ministero della salute (*Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica – 2010*).

L'affidamento del servizio è a basso impatto ambientale ai sensi del D.M. 25/07/2011.

Il servizio è orientato alla promozione della cultura e della consapevolezza sul fenomeno degli sprechi alimentari, in conformità a quanto prescritto dal Ministero della Salute 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* del 18 aprile 2018.

Inoltre, con decreto del Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare 25 luglio 2011 sono stati adottati i *Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e derrate alimentari*. Da ultimo, al fine di promuovere il consumo di prodotti biologici e sostenibili per l'ambiente nell'ambito dei servizi di refezione scolastica nonché di definire le specifiche tecniche necessarie per qualificare il servizio di refezione scolastica quale mensa biologica, il Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali ha adottato il decreto 18 dicembre 2017 "*Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche*". All'interno del decreto è stato previsto in particolare che, per favorire il consumo di prodotti biologici sostenibili per l'ambiente e ridurre lo spreco alimentare, nella documentazione di gara vengano inseriti i seguenti criteri premianti:

- 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;
- percentuale di utilizzo di alimenti biologici prodotti in un'area vicina al luogo di somministrazione del servizio per ridurre l'impatto ambientale. L'area di produzione è considerata vicina se si trova in un raggio massimo di 150 km.

Descrizione del servizio: attività e doveri

1. Attività del Servizio

Il servizio di refezione comprende lo svolgimento, in particolare, dei seguenti servizi (meglio specificati nel Capitolato speciale d'appalto a cui si rinvia):

- acquisto, stoccaggio e corretta conservazione delle materie prime alimentari e dei prodotti di consumo utilizzati per la produzione dei pasti;
- preparazione, cottura, fornitura di tutte le derrate alimentari e dei prodotti occorrenti per l'espletamento del servizio;

- fornitura di pasti pronti in legame fresco-caldo in multi porzione e in mono porzione presso il refettorio secondo gli orari e i turni prestabiliti, nel rispetto delle disposizioni del Ministero della salute (*Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica – 2010*);
- porzionatura e distribuzione dei pasti nel refettorio scolastico
- raccolta, rimozione e smaltimento di tutti i rifiuti prodotti presso il centro di cottura;
- interventi di sostituzione e/o integrazione del materiale di consumo;
- fornitura di diete personalizzate e cestini freddi in occasione di gite scolastiche;
- acquisto e stoccaggio dei prodotti per la pulizia e la disinfezione dei locali (detersivo e detersigenti, sacchi, strofinacci, tovaglie, tovaglioli di carta, guanti, camici, copricapo, etc...);
- esecuzione di interventi di pulizia, sanificazione della cucina, del refettorio e delle relative zone di pertinenza;
- disinfestazione e derattizzazione della cucina, del refettorio e delle relative zone di pertinenza;
- fornitura di piatti, bicchieri e posate in plastica lavabile, da utilizzarsi presso il refettorio;
- fornitura di materiali ed attrezzature per la pulizia e la sanificazione degli ambienti di servizio;
- fornitura della massa vestiario al personale dipendente
- manutenzioni ordinarie e programmate del centro cottura;
- copertura assicurativa per responsabilità civile relativa a danni causati agli utenti del servizio, a terzi e a cose durante l'espletamento ed in conseguenza del servizio stesso;
- nell'acquisto dei prodotti, garantire l'alta qualità degli stessi, tenuto conto degli utenti destinatari del servizio;
- riscossione buoni pasto e contabilizzazione delle presenze giornaliere su apposito registro. La rendicontazione dei pasti giornalieri per ciascun mese dovrà essere allegata alle fatture corrispondenti.
- attivazione di un piano di controllo della qualità dei pasti prodotti e della qualità complessiva del servizio. La verifica del rispetto degli standard qualitativi potrà essere effettuata anche dall'amministrazione comunale mediante controlli periodici e somministrazione di test di gradimento agli utenti.
- gestione delle eccedenze del cibo e sensibilizzazione agli sprechi alimentari.

L'Amministrazione Comunale pone a proprio carico le spese per le utenze (energia elettrica, gas metano, acqua potabile).

Inoltre, questa Amministrazione intende adottare dall'anno scolastico 2018/2019:

- prodotti bio nazionali/regionali;
- prodotti filiera corta bio;
- derrate equo/solidali.

La mensa è aperta dal lunedì al venerdì nell'orario stabilito dal Comune e dal Dirigente Scolastico.

2. Doveri del gestore del servizio

Il soggetto gestore del servizio è tenuto a:

- fornire, a tutto il personale, indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (D.P.R. n. 327/1980, art. 42), da indossare durante le ore di servizio;
- munirsi di personale in possesso di comprovata e pluriennale esperienza per l'attività alla quale è adibita ai fini di uno svolgimento ottimale del servizio;
- nominare un responsabile tecnico del servizio cui affidare la gestione dello stesso, il quale sia in possesso di una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione e con esperienza almeno triennale di tale ruolo. In particolare, il responsabile sarà tenuto anche a dirigere e controllare le attività del centro cottura e la distribuzione dei pasti, oltre a mantenere i rapporti con i fornitori e a rispondere e vigilare sull'uso degli immobili/attrezzature/impianti;
- rispettare tutte le disposizioni in materia di prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, la tubercolosi ed altre malattie professionali;
- garantire standard qualitativi elevati secondo quanto riportato nel capitolato speciale d'appalto che regolerà lo svolgimento del servizio stesso.

Procedura di gara e criterio di aggiudicazione

L'appalto sarà aggiudicato mediante procedura aperta ai sensi dell'art. 60 del D.lgs. 18 aprile 2016, n. 50 s.m.i., in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'art. 95, comma 3, lettera a) del D. Lgs. n. 50/2016.

Durata

Il contratto di appalto avrà durata **biennale**, a decorrere dal 01/10/2018 o comunque dalla data del verbale di consegna del servizio sotto riserva di legge e fino al 30/06/2020, così da coprire i seguenti anni scolastici 2018/2019, 2019/2020. Il contratto è rinnovabile per una sola volta e per la stessa durata, previo accordo tra le parti.

Ai sensi dell'art. 106, comma 11, del D.Lgs. n. 50/2016, è ammessa l'eventuale proroga della durata dell'appalto, di massimo 6 mesi, per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure di selezione del nuovo soggetto aggiudicatore dell'appalto così da garantire la continuità del servizio stesso. In tal caso, il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni previste nel contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni o più favorevoli per la stazione appaltante.

Luogo

L'esecuzione del servizio avverrà presso la Scuola dell'Infanzia ed il Centro Infanzia di Visso In Via Padre Pietro Pirri, messa a disposizione dall'Amministrazione Comunale e concessa in comodato d'uso gratuito per tutta la durata dell'appalto unitamente alle attrezzature esistenti per la produzione e la distribuzione in loco dei pasti.

Analisi dettagliata del servizio in appalto

1. Locali e strutture

La mensa, di cui è proprietaria questa Amministrazione, è collocata all'interno del Plesso scolastico di Visso, al piano terra ed è in possesso del parere favore della competente ASUR.. Inoltre al piano terra sono presenti:

- cucina: attrezzata parzialmente (cucina, frigorifero, forno etc. presenti)
- refettorio
- dispensa

- spogliatoio
- servizi igienici.

2. Soggetti coinvolti e numero pasti

I pasti mensili complessivamente erogati ai fruitori del servizio, negli ultimi tre anni scolastici, sono stati in totale 5.347 così suddivisi:

- anno scolastico 2015/2016 – 9 mesi di funzionamento - n. 3147 pasti annui, di cui in media 349 pasti mensili;
- anno scolastico 2016/2017: mensa chiusa per evacuazione popolazione;
- anno scolastico 2017/2018 popolazione ancora non tutta rientrata in Visso – 9 mesi di funzionamento - n. 2.220 pasti annui, di cui in media 244 pasti mensili;

In ragione del triennio sopra indicato, quando un anno le scuole sono state chiuse a causa del sisma, ed in base agli attuali bambini iscritti, è possibile ricavare una **media annuale dei pasti** - rapportata a nove mesi di apertura della mensa - di circa n. 3.660 pasti annui, da cui, in media, 406 pasti mensili.

Di conseguenza il numero complessivo presunto dei pasti da erogare, per tutta la durata contrattuale dell'appalto, è pari a 7.320, a cui si aggiungono ulteriori 7.320 in caso di rinnovo biennale.

3. Costi del pasto

Il prezzo posto a base d'asta, da sottoporre a ribasso, è di € 6,63 (iva esclusa) a pasto bambino/adulto.

4. Contributo ANAC

Il costo del Contributo dovuto all'Anac dalla stazione appaltante è pari a € 225,00, mentre quello dovuto dall'impresa partecipante è pari € 20,00, come stabilito nella delibera di determinazione dei contributi Anac n. 1300 del 20 dicembre 2017.

5. Importo stimato dell'appalto

La base d'asta dell'appalto per la gestione del servizio mensa, tenuto conto di ogni voce oggetto dell'appalto posta a carico dell'operatore offerente, stimato sulla base dei costi e dei numeri di pasto dei precedenti anni scolastici è di **€ 97.063,20** Iva esclusa, così stimata:

- € 48.531,60 più Iva al 4% per appalto biennale 2018/2020, quindi € 24.265,80 più Iva al 4% (ottenuto dalla moltiplicazione del costo pasto stimato € 6,63 € per n. 3.660 pasti annui stimati) per ciascuna annualità;
- € 48.531,60 più Iva al 4% in caso di rinnovo biennale periodo 2020/2022.

Il valore stimato in caso di proroga tecnica per un periodo massimo di 6 mesi è pari ad € 15.912,00.

La percentuale dello 0,2% dei corrispettivi come sopra determinati non è soggetta a ribasso, in quanto intesa a remunerare i costi per l'attuazione delle misure di sicurezza.

I costi della manodopera compresi nel valore dell'appalto vengono quantificati in € 32.951,48 (2 anni), in base al CCNL Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva, Ristorazione Commerciale, Turismo, come segue:

n. unità	Qualifica e mansioni	livello	Monte ore settimanale	Costo unitario
1	Addetto Preparazione pasti	6S	20	17,21
1	Addetto Mensa	6	5	16,97

L'appalto è finanziato con fondi ordinari di bilancio.

Allegati della relazione tecnico illustrativa

Costituiscono allegati alla presente relazione illustrativa:

- a) *Capitolato speciale d'appalto di servizio*;
- b) *Schema di contratto*, ove sono indicati gli elementi essenziali relativo al rapporto contrattuale;
- c) *DUVRI*, quale valutazione preventiva dei rischi specifici e di interferenza relativi ai servizi oggetto del presente appalto. Lo stesso sarà successivamente integrato a seguito di aggiudicazione e verrà sottoscritto in sede di stipulazione del contratto. Il DUVRI redatto è parte integrante del capitolato speciale descrittivo.
Per quanto attiene ai costi della sicurezza, essi si riferiscono ai costi relativi alle misure preventive e protettive necessarie ad eliminare o ridurre al minimo i rischi di interferenza, vale a dire contatti rischiosi tra il committente e l'appaltatore.
- d) *Menù e grammature*
- e) *Calendario stagionalità frutta e verdura*
- f) *Planimetria*