



## **LOTTO N.6 - COMUNE DI FREGONA**

### **PROGETTO**

(ai sensi dell'art. 23 del D.Lgs. 18.04.2016 n. 50)

---

**SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE  
PER IL PERIODO DAL 01.09.2018 AL 31.08.2023**

---

L'Amministrazione Comunale di Fregona con Delibera di Consiglio n. 3 del 15.02.2018 ha deciso di affidare il servizio di ristorazione scolastica degli alunni delle scuole primarie, secondaria di primo grado e della scuola dell'infanzia del territorio, in Concessione ai sensi dell'art. 164 e ss. del D.Lgs. n. 50/2016, in quanto tale strumento, creando un rapporto diretto tra gli utenti e la Concessionaria, evita pesanti oneri gestionali a carico del Comune (gestione dei pagamenti degli utenti, riscossione coattiva nel caso di mancato pagamento ecc.) e trasferisce altresì il rischio della gestione del servizio in capo alla Concessionaria stessa.

La concessione ha per oggetto il servizio di ristorazione scolastica del Comune di FREGONA **a ridotto impatto ambientale**, per il periodo dal 01.09.2018 al 31.08.2023.

Le modalità di svolgimento di tali servizi sono ispirate al Piano d'Azione Nazionale per la Sostenibilità Ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione (c.d. Green Public Procurement - GPP) di cui al Decreto Interministeriale 11.04.2008, nonché ai Criteri Minimi Ambientali (c.d. CAM) di cui al Decreto del Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare n. 221 del 25.07.2011.

I servizi oggetto del presente contratto devono essere svolti garantendo il massimo dell'efficienza allo scopo di raggiungere le seguenti finalità:

- fornire agli alunni un'alimentazione sana, genuina, con adeguato apporto nutrizionale a seconda delle varie fasce di età, di facile digeribilità, sempre di ottima qualità e gradevole al gusto;
- preparare i cibi seguendo in modo scrupoloso le norme igienico sanitarie e le buone prassi di igiene;
- preparare e confezionare i pasti destinati agli utenti allergici, intolleranti o con malattie metaboliche facendo molta attenzione alla contaminazione crociata con gli alimenti vietati;
- assicurare una idonea sanificazione delle stoviglie, dei materiali ed attrezzature impiegati, nonché dei locali utilizzati;
- rispettare le più appropriate norme dietologiche e dietetiche previste per le particolari categorie di utenti cui è destinato.

#### **A) SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA:**

Il servizio di ristorazione scolastica rientra nel più vasto concetto di "assistenza scolastica", le cui funzioni amministrative sono state attribuite ai Comuni con l'art. 45 del D.P.R. 24 luglio 1977, n. 616 e le cui modalità di svolgimento sono demandate alla competenza legislativa regionale.

**Il servizio ha come utenti gli alunni, insegnanti e personale autorizzato dalla scuola dei seguenti plessi dell' Istituto Comprensivo Statale di Cappella Maggiore:**

- Scuola Primaria di Fregona, via Roma n.69;
- Scuola Secondaria di primo grado di Fregona, via Roma n.67;

Il pranzo, per entrambi i plessi, ha luogo presso la sala mensa sita in Fregona nell'edificio della Scuola Secondaria di primo grado in Via Roma,67.

Il servizio di ristorazione scolastica comprende, sinteticamente, le seguenti attività:

- 1) fornitura derrate alimentari (vedi art. 5.1 del Capitolato Speciale);
- 1) predisposizione menù e informazione agli utenti (vedi art. 5.2 del Capitolato Speciale)
- 2) preparazione e cottura dei pasti (vedi art. 5.4 del Capitolato Speciale);
- 3) confezionamento e trasporto dei pasti (vedi art. 5.5 del Capitolato Speciale);
- 4) gestione dei locali mensa e delle annesse attrezzature (vedi art. 5.6 del Capitolato Speciale);
- 5) somministrazione dei pasti (vedi art. 5.7 del Capitolato Speciale);
- 6) lavaggio stoviglie e attrezzature e pulizia locali (vedi art. 5.8 del Capitolato Speciale);

- 7) raccolta e gestione rifiuti + iniziative contro lo spreco alimentare (vedi artt. 5.9 e 5.10 del Capitolato Speciale);
- 8) gestione informatizzata delle prenotazioni e dei pagamenti (vedi art. 5.13 del Capitolato Speciale);
- 9) implementazione del Piano HACCP relativo a tutte le fasi del servizio (vedi art.5.8 del Capitolato Speciale).

Il numero di pasti stimato nel periodo considerato è di circa 65.000 pasti. Trattasi di un numero presuntivo e non vincolante per le parti contrattuali in quanto il reale quantitativo annuo dei pasti potrà variare, sia in diminuzione che in aumento, per effetto dell'effettivo utilizzo del servizio da parte dell'utenza.

L'erogazione dei pasti nelle scuole sarà subordinata al calendario scolastico, esclusi i giorni festivi infrasettimanali ed esclusi altresì quei giorni che pur previsti dal calendario scolastico vedranno le lezioni sospese per una qualsiasi ragione. Giornate ed orari saranno confermati prima dell'inizio dell'anno scolastico e potranno successivamente essere suscettibili di variazione in relazione alle esigenze scolastiche. Eventuali variazioni potranno essere adottate su richiesta o con l'assenso delle direzioni scolastiche.

Questo servizio è considerato di pubblica utilità e non può essere interrotto o sospeso se non per comprovate cause di forza maggiore. E' inoltre considerato 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 modifiche ed integrazioni. Pertanto, il soggetto che lo andrà ad erogare dovrà rispettare quanto previsto dalla normativa di legge in materia di sciopero.

Attraverso la concessione del servizio di ristorazione scolastica, il Comune si auspica che il servizio fornito da ditte specializzate, in possesso dei prescritti requisiti di legge, possa assicurare una gestione efficace ed efficiente, rimanendo in ogni caso a carico dell'Amministrazione Comunale un ruolo fondamentale di indirizzo e di controllo sulla gestione. Si consente, nel contempo, di valorizzare le capacità imprenditoriali, organizzative e finanziarie di investimento dei soggetti privati.

Il servizio di refezione scolastica ha acquisito una valenza di natura didattica oltreché educativa dovendo necessariamente contribuire a favorire corretti comportamenti alimentari.

I criteri ed i parametri che riguardano l'intero ciclo dalla fornitura alla distribuzione dei pasti, sono finalizzati a garantire il miglioramento della sicurezza e della qualità del prodotto fornito (così come stabilito dalle vigenti "*Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica*", approvate con D.G.R. Veneto n. 1189 del 01.08.2017.

Come previsto dall'art. 18 della Legge 28 dicembre 2015, n. 221 recante "*Disposizioni in materia ambientale per promuovere misure di green economy e per il contenimento dell'uso eccessivo di risorse naturali*", dovranno essere rispettati i CRITERI AMBIENTALI MINIMI stabiliti dall'Allegato 1 al Decreto del Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare del 25 luglio 2011 e s.m.i.

Vengono previsti, tra gli altri, criteri premiali in materia di sostenibilità ambientale e sociale, nonché a garanzia della qualità e provenienza dei prodotti alimentari. In particolare vengono assegnati punteggi, con le modalità ed i pesi specificati nel Disciplinare di Gara relativamente al Lotto n. 6 - Comune di Fregona, per i seguenti elementi di valutazione:

- 1) distanza del centro di cottura dalla sede municipale;
- 2) possesso della certificazione UNI EN ISO 22000 (sistema di gestione per la sicurezza alimentare);
- 3) possesso della certificazione I.S.O. 22005:2008 (rintracciabilità nelle filiere agroalimentari);
- 4) possesso della certificazione ambientale;
- 5) reperimento pane e prodotti da forno utilizzando la filiera corta;
- 6) utilizzo di prodotti DOP e IGP del Veneto;

- 7) utilizzo di carne bovina e avicunicola "Origine Italia";
- 8) utilizzo di latte e derivati del latte "Origine Italia" e a filiera corta;
- 9) utilizzo di pomodoro e derivati del pomodoro "Origine Italia"
- 10) utilizzo di olio extra vergine "Italiano" e/o biologico;
- 11) utilizzo di prodotti del commercio equo e solidale;
- 12) progetto di valorizzazione delle produzioni regionali, ed in particolare del territorio provinciale, di carne, latte e derivati, frutta e verdura;
- 13) utilizzo di prodotti agroalimentari provenienti dall'agricoltura sociale;
- 14) valutazione del servizio di ristorazione e di soddisfazione dell'utenza;
- 15) pasti gratuiti annui;
- 16) rotazione menù su n. 8 settimane;
- 17) classe ecologica dei mezzi di trasporto adibiti stabilmente alla consegna dei pasti;
- 18) preparazione di menù speciali;
- 19) adozione di iniziative di educazione alimentare rivolte agli utenti del servizio e alle famiglie, inerente alla lotta contro lo spreco alimentare;
- 20) elaborazione e realizzazione, per la durata del servizio, di un progetto di educazione alimentare inerente l'incremento del consumo di frutta e verdura;
- 21) piano di gestione imprevisti ed emergenze;
- 22) n. 1 audit annuo;
- 23) sistema informatizzato per la prenotazione e pagamento dei pasti;
- 24) fornitura in comodato gratuito di un sistema di erogazione di acqua microfiltrata per la somministrazione in caraffa;
- 25) presenza stabile quotidiana presso il centro di cottura di n. 1 Responsabile di cucina con esperienza almeno triennale nella ristorazione scolastica e di n. 1 Dietista, Medico o Biologo specialista in Scienza dell'Alimentazione;
- 26) presenza contenitori termici per il trasporto dei pasti relativamente al servizio di ristorazione scolastica.

L'Amministrazione Comunale ha scelto di adottare una gestione informatizzata delle prenotazioni dei pasti e per il pagamento diretto alla Concessionaria da parte dell'utenza. In tal modo il Comune intende soddisfare i seguenti bisogni:

- fornire un servizio utile al cittadino rendendo più semplici, veloci ed automatiche le procedure per il pagamento dei pasti;
- garantire il rispetto delle esigenze dietetiche degli alunni grazie ad una prenotazione nominativa delle presenze;
- migliorare l'efficienza delle modalità di prenotazione dei pasti, allo scopo di evitare sprechi o disservizi;
- garantire la sicurezza del pagamento dei pasti;
- tutelare la privacy delle famiglie con particolare riguardo ai dati sanitari, religiosi e reddituali.

Tale strumento, inoltre, rappresenterà il principale canale informativo per l'utenza relativamente a:

- menù vidiimati dal SIAN competente e tabelle dietetiche;
- modalità di preparazione;

-indicazione di TUTTI gli ingredienti utilizzati (per esempio per la “svizzera” ai ferri andrà indicato il tipo di carne che la compone, per esempio manzo; non andrà indicato in modo generico “verdura cruda o cotta” ma andrà specificato se si tratta di zucchine o carote);

-indicazione delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze, così come elencati nell'allegato II del Regolamento UE n. 1169/2011. Tali informazioni dovranno essere rese secondo le modalità di cui alla Circolare del Ministero della Salute n. 3674 del 06.02.2015 e potranno essere fornite anche su richiesta dell'utente ma risultare da idonea documentazione scritta;

- provenienza territoriale degli alimenti;

- stagionalità degli alimenti;

- informazioni agli utenti relativamente a cambio menù o singole pietanze.

Il Portale web per la prenotazione dei pasti e il pagamento diretto alla Concessionaria da parte dell'utenza, integrato con le informazioni di cui sopra, costituisce pertanto una irrinunciabile ed importante qualificazione funzionale del servizio di ristorazione scolastica.

Il servizio è erogato a tutti gli utenti con imparzialità e sono, di norma, accolte le esigenze degli iscritti al servizio ed in particolare di quelli che, per motivi di salute, di religione e per scelte personali/familiari, chiedono di poter seguire diete particolari.

L'organizzazione complessiva del servizio è curata dall'Ufficio Pubblica Istruzione.

Tra il Comune e il personale della ditta non si instaurerà alcun tipo di rapporto giuridico di lavoro.

Viene redatto il D.U.V.R.I. (Documento unico di valutazione dei rischi di interferenza), ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs. 9.4.2008 n. 81 e smi, ma poichè non si ravvisano rischi di interferenza ovvero “contatti rischiosi” tra il personale del committente e quello dell'appaltatore, l'importo degli oneri di sicurezza è pari a zero. Non viene di conseguenza predisposto il quadro ed i relativi costi analitici delle attività interferenti.

#### **CALCOLO DELLA SPESA E PROSPETTO ECONOMICO DEGLI ONERI NECESSARI PER L'ACQUISIZIONE DEL SERVIZIO:**

La spesa è finanziata con fondi propri di bilancio.

<b>SOMME A BASE DI GARA PER IL PERIODO DAL 01.09.2018 AL 31.08.2023</b>	<b>IMPORTI IN EURO</b>
Oneri per il servizio di ristorazione scolastica	319.150,00
Costo della manodopera *	127.250,00
Oneri per la sicurezza (non soggetti a ribasso d'asta)	0,00
<b>TOTALE A BASE DI GARA</b>	<b>319.150,00</b>
<b>SOMME A DISPOSIZIONE</b>	<b>IMPORTI IN EURO</b>
I.V.A. 4% su servizio di ristorazione scolastica	14.042,60
Opzione 10% di aumento contrattuale ex art. 175, comma 1, lett. a) del D.Lgs. n. 50/2016 (vedi art. 3 del Capitolato Speciale)	31.915,00
Contributo ANAC	29,09

<b>TOTALE SOMME A DISPOSIZIONE</b>	<b>45.986,69</b>
------------------------------------	------------------

**\* COSTO DEL PERSONALE**

Oltre al personale amministrativo, a quello dedicato al servizio di trasporto nonché a quello impiegato per la preparazione dei pasti presso il Centro di Cottura, sono attualmente presenti n. 2 addetti per le attività di somministrazione dei pasti, preparazione/sparecchiamento sanificazione di tavoli sedie e caraffe e pulizia parziale del locale mensa. La Concessionaria dovrà occuparsi anche del servizio di pulizia con le modalità indicate nel Capitolato, attualmente svolte dal personale scolastico.