



PROVINCIA DI TREVISO

STAZIONE UNICA APPALTANTE
AREA BENI E SERVIZI



LOTTO N. 2 - COMUNE DI CAERANO DI SAN MARCO

PROGETTO

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

**SERVIZI DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
A BASSO IMPATTO AMBIENTALE
PER IL PERIODO DAL 01.09.2017 AL 31.08.2020
CIG: 7000779995**

Per quanto attiene agli adempimenti di cui all'articolo 23 del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50, si evidenzia quanto segue:

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, gli insegnanti e il personale autorizzato delle seguenti Scuole primaria e secondaria di Primo grado del Comune di Caerano di San Marco:

- Scuola primaria in via Alcide de Gasperi 3
- Scuola secondaria di primo grado in via della Pace 1

Il numero di pasti annui stimato nel periodo considerato è di circa 40.000 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.

Il servizio comprende:

1. richiesta autorizzazioni sanitarie;
2. acquisto delle materie prime e delle derrate alimentari, loro stoccaggio, lavorazione e cottura;
3. trasporto dal centro di cottura alle sedi dei refettori scolastici, con personale e idonei mezzi propri (rif. Capitolo IV "Trasporto" dell'Allegato II del Reg. CE 852/2004), dei pasti veicolati nei contenitori multiporzione;
4. ricevimento dei pasti veicolati e delle derrate presso ciascun plesso scolastico (rif. procedura di controllo ex art. 5 del Reg. CE 852/2004 per verifica del rispetto del CAPITOLO IX, punto 5 dell'Allegato II del Reg. CE 852/2004);
5. ritiro dei contenitori dai refettori di ciascun plesso scolastico dopo l'avvenuta consumazione dei cibi;
6. scodellamento, porzionatura e distribuzione dei pasti con rapporto personale di 1 ogni 50 utenti;
7. elaborazione del menù (sviluppato su almeno 4 settimane; distinto per fascia d'età e stagionalità);
8. acquisizione prima dell'avvio del servizio, della validazione del menù da parte del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione competente per territorio, con obbligo di attenersi alle eventuali prescrizioni impartite;
9. fornitura del personale qualificato per il perfetto funzionamento del servizio;

10. fornitura di un/una dietista deputato/a a seguire la preparazione delle diete speciali e alla predisposizione della procedura per la gestione delle diete speciali per motivi sanitari presso i terminali di somministrazione ed i rapporti con l'utenza per ciò che riguarda, in particolare, la raccolta e la gestione di segnalazioni per eventuali esigenze specifiche e la partecipazione alle riunioni del Comitato Mensa almeno due riunioni all'anno in orario pre-serale;

Attività di pulizia e fornitura di attrezzatura e/o materiali di consumo:

1. riparazione e disbrigo dei tavoli prima e dopo il pasto;
2. lavaggio e riordino delle stoviglie riutilizzabili;
3. fornitura, manutenzione e lavaggio dei contenitori termici utilizzati per il trasporto dei pasti veicolati alle scuole;
4. accurata pulizia e predisposizione dei locali mensa prima e dopo ogni pranzo (la pulizia e la preparazione dovrà includere i tavoli, i bagni annessi e/o destinati al servizio, gli spogliatoi, le finestre, le porte d'ingresso, i corridoi, gli arredi e quant'altro presente nei locali adibiti a mensa scolastica);
5. lavaggio, pulizia, disinfezione dei locali, delle macchine, degli impianti, delle attrezzature, degli arredi e di tutto ciò che è utilizzato per la gestione del servizio con le modalità e la frequenza di cui al successivo art. 12;
6. fornitura dei prodotti, per la manutenzione, pulizia, sanificazione, lavaggio delle stoviglie e delle attrezzature e, ove necessario ed al momento opportuno, disinfezione, derattizzazione e deblatizzazione dei locali. Si precisa che i prodotti per la sanificazione e la pulizia dovranno essere in possesso dell'etichetta EU Eco-Label 2009/568 CE o analoga dicitura;
7. fornitura dei materiali di consumo per il funzionamento delle cucine, dei refettori nonché dei servizi igienici annessi e/o destinati agli utenti delle cucine e dei refettori (sapone liquido, salviette asciugamani, carta igienica ecc.). Si precisa che i prodotti in carta-tessuto, nonché i prodotti per la sanificazione e la pulizia dovranno essere in possesso dell'etichetta EU Eco-Label 2009/568 CE o analoga dicitura;
8. manutenzione ordinaria delle attrezzature e delle apparecchiature di cucina presenti nei dei singoli plessi scolastici;
9. fornitura in comodato gratuito, per l'intera durata dell'appalto, di eventuale attrezzatura o stoviglie necessarie per la distribuzione o temporanea conservazione, presso le cucine ed i refettori, delle derrate e dei pasti, ulteriore rispetto a quanto presente ed elencato nell'Allegato Elenco attrezzature refettori scuole al presente Capitolato;
10. fornitura giornaliera, per ciascun utente, di tovagliolo e tovaglietta a perdere. Si precisa che i prodotti in carta-tessuto dovranno essere in possesso dell'etichetta EU Eco-Label 2009/568 CE o analoga dicitura;
11. fornitura giornaliera, per ciascun utente, di bicchiere in materiale a perdere 100% biodegradabile; in caso di mancato funzionamento della lavastoviglie fornitura di cucchiari, forchette, piatti piani, piatti fondi in materiale a perdere 100% biodegradabile;
12. fornitura rotoloni di carta asciugatutto di cellulosa pura per i locali della mensa;
13. fornitura dei contenitori per la distribuzione della frutta delle ciotole e terrine di varie dimensioni quali accessori necessari alla somministrazione dei pasti; Il formaggio grana dovrà essere somministrato dal personale addetto al servizio al momento della distribuzione del pasto o fornito in monoporzioni;

14. la raccolta e il conferimento dei rifiuti negli appositi contenitori esterni ai plessi scolastici interessati,
15. fornitura dei sacchetti porta-rifiuti e dei relativi contenitori, ove mancanti (secco, umido, plastica e carta);
1. eventuali servizi sostitutivi di emergenza.

Attraverso l'appalto pubblico 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 Guida in materia di miglioramento della sicurezza e della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica"*, aggiornate con D.G.R. Veneto n. 115 del 03.12.2013.

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 criteri premiali in materia ambientale e di qualità e provenienza dei prodotti alimentari, il possesso di certificazioni particolari, il miglioramento del rapporto con l'utenza;

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, chiedono di poter seguire diete particolari.

L'organizzazione complessiva del servizio è curata dal Servizio Segreteria ed Affari Generali;

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 s.m.i, ma poiché 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 gara è finanziata con fondi propri di bilancio.

SOMME A BASE DI GARA	IMPORTI IN EURO
Oneri per il servizio di ristorazione scolastica	414.000,00

Oneri per la sicurezza (non soggetti a ribasso d'asta)	0,00
Totale a base di gara	414.000,00
SOMME A DISPOSIZIONE	IMPORTI IN EURO
I.V.A. 4%	16.560,00
Spese per pubblicazioni	828,73
Contributo ANAC	102,93
TOTALE SOMME A DISPOSIZIONE	17.491,66

Per tutto quanto non espressamente indicato nel presente Progetto, si rinvia al Disciplinare di Gara e al Capitolato Speciale d'Appalto relativo al Lotto n. 2 - Comune di Caerano di San Marco