



PROVINCIA DI TREVISO



LOTTO N. 3 - COMUNE DI CASTELLO DI GODEGO

PROGETTO

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

**SERVIZI DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE
PER IL PERIODO DAL 01.09.2017 AL 31.08.2019**

CIG: 7000785E87

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

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, gli insegnanti e il personale autorizzato delle seguenti Scuole del Comune di Castello di Godego:

- Scuola Primaria "G. Bianco" in Piazza XI Febbraio n. 27;
- Scuola Secondaria di I° grado "G. Renier" in Via Paolo Piazza n. 3.

Il numero di pasti 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:

- ✦ richiesta autorizzazioni sanitarie;
- ✦ acquisto delle materie prime e delle derrate alimentari, loro stoccaggio, lavorazione e cottura;
- ✦ preparazione e cottura del cibo esclusivamente nel centro di cottura della Ditta appaltatrice;
- ✦ 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 attivi multiporzione;
- ✦ 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);
- ✦ scodellamento, porzionatura e distribuzione dei pasti a self-service con rapporto personale massimo di 1 ogni 65 utenti;
- ✦ ritiro dei contenitori dai refettori di ciascun plesso scolastico dopo l'avvenuta consumazione dei cibi;
- ✦ elaborazione del menù o, in alternativa, dell'elenco completo dei piatti della produzione giornaliera (sviluppato su almeno 8 settimane, distinto per stagionalità);

- ✦ 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;
- ✦ fornitura del personale qualificato per il perfetto funzionamento del servizio;
- ✦ impiego di un dietista/nutrizionista per la gestione del menù, delle diete speciali e i rapporti con i soggetti coinvolti (comune, scuola, famiglie) per eventuali specifiche esigenze
- ✦ l'organizzazione di incontri periodici, con rappresentanti del Comune interessato, dell'Istituto Comprensivo interessato e del Comitato Mensa, per tutte le informazioni che fossero richieste, senza alcun onere a carico del Comune interessato.
- ✦ preparazione dei tavoli dei refettori (collocazione sedie, tovagliette, stoviglie, bicchieri, posate e tovaglioli, caraffe, ecc.) prima di ogni pranzo;
- ✦ sparcchiamento dei tavoli dopo il pasto e riordino di tutti i materiali e/o attrezzature utilizzate per il servizio;
- ✦ lavaggio e riordino delle stoviglie riutilizzabili;
- ✦ fornitura, manutenzione e lavaggio giornaliero dei contenitori termici utilizzati per il trasporto dei pasti veicolati alle scuole;
- ✦ accurata pulizia e disinfezione dei locali, 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 (la pulizia e la preparazione dovrà includere i pavimenti, i tavoli, le sedie, i bagni annessi e/o destinati al servizio, gli spogliatoi, le finestre, le porte, gli ingressi, le pareti lavabili, i corridoi, gli arredi e quant'altro presente nei locali adibiti a mensa scolastica);
- ✦ fornitura dei prodotti per la manutenzione, pulizia, sanificazione, lavaggio delle stoviglie e delle attrezzature e, ove necessario ed al momento opportuno, disinfezione, disinfestazione da insetti, derattizzazione e deblattizzazione 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;
- ✦ fornitura dei materiali di consumo per il funzionamento 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;
- ✦ fornitura in comodato gratuito, per l'intera durata dell'appalto, di eventuali attrezzature o stoviglie necessarie per la distribuzione o temporanea conservazione, presso i refettori, delle derrate e dei pasti, anche in aggiunta - ove necessario - rispetto a quanto elencato nell'Allegato sub D (Elenco attrezzature refettori scuole) al presente Capitolato;
- ✦ manutenzione ordinaria di tutte le attrezzature dei refettori e locali di servizio annessi e manutenzione straordinaria delle attrezzature di proprietà della Ditta, compresa la loro eventuale sostituzione nel caso di irreparabilità o sopravvenuta inidoneità all'uso nell'arco del periodo di affidamento;
- ✦ 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;
- ✦ fornitura di stoviglie (piatti, bicchieri, posate) monouso in bioplastica compostabile Mater-Bi,
- ✦ fornitura dei cestini porta-pane, delle caraffe con coperchio in plastica trasparente per l'acqua, oliere/saliere, dei contenitori per la distribuzione della frutta, delle ciotole e terrine di varie dimensioni, strumenti per servire (spatole, coltelli per il pane, pinze, mestoli, ecc.)

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;

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

Il servizio deve essere svolto garantendo il massimo dell'efficienza allo scopo di raggiungere i seguenti fini:

- ⤴ fornire agli alunni un'alimentazione sana, genuina, con adeguato apporto nutrizionale a seconda delle varie fasce di età, di facile digeribilità e sempre di ottima qualità e gradevole al gusto;
- ⤴ preparare i cibi seguendo in modo scrupoloso le norme igienico sanitarie e le buoni 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.

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, per la qualità e provenienza dei prodotti alimentari, la sicurezza e l'efficienza del layout produttivo, la presenza di personale qualificato e aggiornato, il possesso di certificazioni di qualità, nonché su temi quali l'educazione alimentare nelle scuole, il contenimento degli sprechi compresa la destinazione del cibo non somministrato in favore di enti caritatevoli.

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'U.R.P. - Servizi Scolastici del Comune di Castello di Godego.

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, e poiché 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 €. 1.200,00. 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:

Per quanto attiene il calcolo della spesa ed il prospetto economico degli oneri necessari per l'acquisizione del servizio, si evidenzia che nella determinazione della spesa si fa riferimento ad un importo stimato di Euro 4,07.

La gara è finanziata con fondi propri di bilancio.

SOMME A BASE DI GARA	IMPORTI IN EURO
Oneri per il servizio di ristorazione scolastica	162.800,00
Oneri per la sicurezza (non soggetti a ribasso d'asta)	1.200,00
Totale a base di gara	164.000,00
SOMME A DISPOSIZIONE	IMPORTI IN EURO
I.V.A. 4%	6.560,00
Spese per pubblicazioni	455,27
Contributo ANAC	56,55
TOTALE SOMME A DISPOSIZIONE	171.071,82

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. 3 - Comune di Castello di Godego.