PROVINCIA DI TREVISO

STAZIONE UNICA APPALTANTE
AREA BENI E SERVIZI

LOTTO N. 6 – COMUNE DI SPRESIANO

PROGETTO

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

SERVIZI DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E DOMICILIARE A BASSO IMPATTO AMBIENTALE PER IL PERIODO DAL 01.09.2017 AL 31.08.2020

CIG: 70008124D2

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 Spresiano:

- Scuola Primaria "Italo Calvino" di Spresiano;
- Scuola Primaria "San Martino" di Lovadina;
- Scuola Primaria "Mario De Tuoni" di Visnadello;
- Scuola Secondaria di I Grado "Emilio Lovarini" di Spresiano.

Il numero di pasti stimato nel periodo considerato è di circa 144.000 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;
- 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;
- 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), delle derrate alimentari;

- 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);
- ritiro dei contenitori dai refettori di ciascun plesso scolastico dopo l'avvenuta consumazione dei cibi;
- scodellamento, porzionatura e distribuzione dei pasti con rapporto personale di 1 ogni 60 utenti;
- elaborazione del menù (sviluppato su almeno 4 settimane; distinto per fascia d'età e 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;
- 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 scolastico (almeno due riunioni all'anno in orario pre-serale);
- incontri periodici, con rappresentanti del Comune e della scuola, per tutte le informazioni che fossero richieste, senza alcun onere a carico del Comune;
- preparazione e disbrigo dei tavoli prima e dopo il pasto;
- lavaggio e riordino delle stoviglie riutilizzabili;
- fornitura, manutenzione e lavaggio dei contenitori termici utilizzati per il trasporto dei pasti veicolati alle scuole;
- 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);
- 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;
- 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 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 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, nonchè i prodotti per la sanificazione e la pulizia dovranno essere in possesso dell'etichetta EU Eco-Label 2009/568 CE o analoga dicitura;

- manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature e delle apparecchiature di cucina presenti nei dei singoli plessi scolastici e loro eventuale sostituzione nel caso di irreparabilità o sopravvenuta inidoneità all'uso nell'arco del periodo di affidamento;
- fornitura in comodato gratuito, per l'intera durata dell'appalto, di eventuale attrezzatura o stovigliame necessario per la distribuzione o temporanea conservazione, presso le cucine ed i refettori, delle derrate e dei pasti, ulteriore rispetto a quanto presente nell'Allegato 3 (Elenco attrezzature refettori scuole) al presente Capitolato;
- la fornitura di bicchieri, stoviglie e posate riutilizzabili;
- 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 rotoloni di carta asciugatutto di cellulosa pura per i locali della mensa;
- la fornitura di mestoli vari, vassoi, caraffe in plastica resistente, cestini per il pane e per la frutta, ciotole e terrine di varie dimensioni; 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 o interni 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 utenzi 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;
- 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 e di qualità e provenienza dei prodotti alimentari, il possesso di certificazioni particolari, nonché su temi quali l'educazione alimentare nelle scuole e la destinazione del cibo non somministrato in favore di associazioni, enti o istituzioni (subordinato ad apposito provvedimento), 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 e per scelte personali/familiari, chiedono di poter seguire diete particolari.

L'organizzazione complessiva del servizio è curata dal Servizio Scuola.

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.

B) **SERVIZIO DI RISTORAZIONE DOMICILIARE:**

L'appalto ha per oggetto i servizi di preparazione e consegna di pasti confezionati agli utenti del servizio di assistenza domiciliare del Comune di Spresiano (TV).

Il servizio si pone come risorsa integrativa della gamma delle prestazioni finalizzate a sostenere la domiciliarità delle persone con limitata autonomia per motivi legati all'età, alla malattia, a condizioni sociali disagiate.

Il servizio dovrà essere fornito per sei giorni alla settimana – dal lunedì al sabato-

Il numero di pasti stimato nel periodo considerato è di circa 18.000 pasti. Il numero dei pasti è presuntivo e non è 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.

I**a) Attività di fornitura dei pasti**

- ➔ approvvigionamento delle derrata alimentari; stoccaggio, lavorazione, cottura e porzionatura;
- ➔ fornitura di personale qualificato per il perfetto funzionamento del servizio;
- ➔ elaborazione del menù (elaborato su almeno 4 settimane e distinto per stagione);

- ➔ fornitura di un/una dietista deputato/a a seguire, ogni volta ve ne sia la necessità, la preparazione delle diete speciali, la gestione di segnalazioni per eventuali esigenze specifiche e la partecipazione – se richiesta – ad eventuali incontri, presso la sede municipale in orario pomeridiano, con il personale comunale addetto alla gestione del servizio di Assistenza domiciliare;

b) <u>Attività di pulizia e fornitura dei materiali di consumo</u>

- ➔ fornitura di idonei contenitori sia per la conservazione della singola razione sigillata che del trasporto dell'intero pasto;
- ➔ fornitura di idonei contenitori per la quotidiana consegna a domicilio del pane e della frutta;
- ➔ fornitura di idonei contenitori per la consegna del pasto completo al domicilio dell'utente;
- ➔ pulizia e disinfezione/sanificazione dei contenitori;
- ➔ gestione, tramite il personale comunale, delle prenotazioni settimanali con identificazione nominativa dei pasti ed attività di abbinamento pasto/utente per la successiva consegna a domicilio del pasto completo;

c) A<u>ttività di consegna dei pasti a domicilio</u>

1. trasporto dei pasti, tramite mezzi e personale idoneo, dalla sede del Centro di cottura sino a domicilio dei singoli utenti, in appositi contenitori isotermici;
2. fornitura di idonei veicoli, oltre che del carburante, dei mezzi e degli operatori necessari al loro funzionamento, per il trasporto quotidiano dei pasti a domicilio;
3. accesso al domicilio dell'utente da parte dell'addetto alla consegna, con avvertenza che qualora l'utente, o altra persona delegata al ritiro, non sia reperito a domicilio la stessa dovrà essere effettuata con modalità alternative idonee concordate con l'interessato;
4. gestione, ricovero, manutenzione, pulizia e disinfezione/sanificazione dei veicoli.

Il servizio oggetto del presente contratto, considerato nelle sue singole componenti, dovrà essere svolto, garantendo il massimo dell'efficienza allo scopo di raggiungere i seguenti fini:

- ➢ fornire agli utenti del servizio di assistenza domiciliare 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 un'idonea sanificazione delle stoviglie, dei materiali e delle 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 domiciliare, 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.

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 la ristorazione nelle strutture residenziali extraospedaliere",* aggiornate con D.G.R. Veneto n. 117 del 13.12.2013.

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.

L'organizzazione complessiva del servizio è curata dal Servizio Ufficio Servizi Sociali.

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

Non 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, poichè non si ravvisano rischi di interferenza ovvero "contatti rischiosi" tra il personale del committente e quello dell'appaltatore.

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	648.800,00
Oneri per il servizio di ristorazione domiciliare	81.000,00
Oneri per la sicurezza (non soggetti a ribasso d'asta)	0,00
Totale a base di gara	**729.000,00**
SOMME A DISPOSIZIONE	**IMPORTI IN EURO**
I.V.A. 4%	25.920,00
I.V.A. 10% (ove prevista la ristorazione domiciliare)	8.100,00

Spese per pubblicazioni	1.817,22
Contributo ANAC	225,70
TOTALE SOMME A DISPOSIZIONE	**36062,92**

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. 6 - Comune di Spresiano.