



# **LOTTO N. 7 - COMUNI DI QUINTO DI TREVISO / MORGANO**

## **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 01.09.2016 AL 31.08.2019**

---

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 dei Comuni di QUINTO DI TREVISO e MORGANO :

- Scuola Primaria G.MARCONI - via RISORGIMENTO N. 8 - QUINTO DI TREVISO;
- Scuola Primaria G.MARCONI - via DE LAZZARI N. 6 - MORGANO fraz. BADOERE;
- Scuola Primaria L. DA VINCI - via CHIESA N. 1 - MORGANO - capoluogo.

Il numero di pasti stimato nel periodo considerato è di circa **69.504** 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:

- l'acquisto delle materie prime;
- la preparazione e la cottura del cibo;
- il trasporto ai plessi in **pluriporzione**;
- lo scodellamento e distribuzione dei pasti;
- la sparcchiamento e sanificazione di tavoli e sedie dei refettori;
- riordino e pulizia quotidiani dei locali mensa (pavimenti, finestre, porte, attrezzature);
- la fornitura di materiali di consumo per la sanificazione di tavoli, sedie, pavimenti, finestre e porte dei refettori. 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;
- la sorveglianza sugli alunni che usufruiscono del servizio mensa per la durata della pausa pranzo, che comprende quindi il consumo del pasto e un momento ricreativo post-mensa, **SOLAMENTE nei casi richiesti dal COMUNE**;
- la fornitura giornaliera, per utente, del seguente materiale: tovagliolo e tovaglietta in possesso dell'etichetta EU Eco-Label 2009/568 CE o analoga dicitura, vassoi rigidi (se ritenuti dal COMUNE di competenza necessari per il buon funzionamento del servizio), piatti bianchi, uno piano e uno fondo, in ceramica o altro materiale bianco riutilizzabile, bicchieri in vetro trasparente infrangibile o altro materiale trasparente riutilizzabile, e posate in acciaio inox,

- con ritiro quotidiano del materiale utilizzato, lavaggio dello stesso in lavastoviglie presso il Centro Cottura oppure presso altro luogo preventivamente autorizzato dal Comune oppure - se compatibile - presso il refettorio dove il materiale è utilizzato, attraverso lavastoviglie che la Ditta Aggiudicataria si impegna ad installare; I piatti, le stoviglie, i bicchieri e gli altri materiali dovranno essere forniti in quantità superiore al 5% del numero dei pasti richiesti;
- la fornitura, in comodato, per l'intera durata dell'appalto, di carrelli termici per la distribuzione, o appositi banconi scaldavivande in numero sufficiente alle necessità;
  - la fornitura, in comodato, per l'intera durata dell'appalto, di tutto il materiale necessario per la distribuzione e la consumazione del pasto (caraffe, mestoli, pinze, affettamele, coltelli per operatrici, etc);
  - la gestione rifiuti come di seguito dettagliata: a refezione ultimata, la Ditta Aggiudicataria dovrà provvedere, senza addebito di spesa aggiuntiva, al prelievo dei contenitori termici adibiti al trasporto dei cibi ed alla rimozione dei rifiuti alimentari e delle stoviglie a perdere già utilizzate e di ogni altro rifiuto conseguente all'attività derivante dal servizio. La Ditta Aggiudicataria dovrà, altresì, provvedere, con relativi oneri a proprio carico, allo smaltimento di tutti i rifiuti di cui sopra tramite il Consorzio Priula, nel rispetto del Regolamento Consortile e dell'applicazione dell'apposita tariffa, o in altra forma consentita dalla normativa e preventivamente autorizzata dal Comune;
  - la gestione della prenotazione dei pasti e degli incassi mediante sistema informatizzato;
  - i servizi e le forniture sopraindicate dovranno essere garantiti per ciascun giorno in cui la scuola effettua rientro da orario curricolare e quindi anche nel caso in cui una sola classe effettui rientro scolastico;
  - la partecipazione ad incontri periodici, con rappresentanti del Comune, del personale della scuola e dei genitori, per tutte le informazioni che fossero richieste, senza alcun onere a carico del Comune;
  - la fornitura al proprio personale addetto alla distribuzione dei pasti di adeguato abbigliamento per l'espletamento di tutte le operazioni di pulizia e sanificazione, che dovrà essere assolutamente diverso da quello utilizzato dallo stesso personale in fase di somministrazione.

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 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.

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, il numero di addette per pasti da somministrare e per alunni da vigilare.

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 - per il Comune di QUINTO DI TREVISO - dal Settore IV - servizi al cittadino, e - per il Comune di MORGANO - dal Settore Amministrativo.

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:**

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 al costo medio attuale del pasto nei due Comuni (4,17 euro iva esclusa) rivalutato del 3,10%. Al costo rivalutato del pasto, stimato in gara in euro 4,30 iva esclusa, viene aggiunta una quota di euro 1,20 iva esclusa per copertura spese di vigilanza in mensa.

Per l'inizio del servizio oggetto di gara non si prevedono significative variazioni nell'articolazione del servizio.

**La gara è finanziata con fondi propri di bilancio dei Comuni di QUINTO DI TREVISO e MORGANO per le parti di rispettiva competenza.**

<b>SOMME A BASE DI GARA</b>	<b>IMPORTI IN EURO</b>
Oneri per il servizio di ristorazione scolastica ed eventuale vigilanza	382.272,00
Opzioni (Art. 106, comma 12 del D.Lgs. n. 50/2016 eed eventuale rinnovo opzionale di ulteriori 3 anni ex art. 2 del CSA)	458.726,40
Oneri per la sicurezza (non soggetti a ribasso d'asta)	0,00
<b>Totale a base di gara</b>	<b>840.998,40</b>
<b>SOMME A DISPOSIZIONE</b>	<b>IMPORTI IN EURO</b>
I.V.A. 4%	33.639,94
Spese per pubblicazioni	344,24.=
Contributo ANAC	71,85.=
<b>TOTALE SOMME A DISPOSIZIONE</b>	<b>34.056,03</b>

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. 7 - Comune di Quinto di Treviso / Morgano.