# LOTTO N. 8 – COMUNE DI SAN FIOR

## 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 01.09.2016 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 del Comune di San Fior:

- Scuola Primaria Statale "Giovanni XXIII" via Degli Alpini n. 2 San Fior
- Scuola dell'Infanzia Statale "M. P. Mastena" via Degli Alpini n. 4 San Fior

Il numero di pasti stimato nel periodo considerato è di circa 91.200 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 sparecchiamento e sanificazione di tavoli e sedie dei refettori;
- la fornitura di materiali di consumo per la preparazione dei tavoli (es. tovagliette e salviette, rotoloni ecc..), e per la sanificazione e pulizia di quanto indicato al punto precedente e di materiale a perdere in caso di mancato funzionamento delle lavastoviglie di cui ai punti successivi. 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;
- la fornitura da parte della ditta, per tutta la durata del contratto, di tutto il materiale relativo a stoviglieria (a titolo d'esempio vassoi, caraffe, ciotole, ciotoline ecc.. ) in materiale non a perdere, integro, non annerito, non graffiato, non scheggiato, atossico, in materiale lavabile e idoneo al contatto con gli alimenti e conforme alla normativa nazionale ed europea **e materiale a perdere 100% biodegradabile ( esempio bicchieri, cucchiai, forchette , piatti piani , piatti fondi);**
- 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 e tutto il materiale necessario per la distribuzione (mestoli, pinze, etc);

- la voltura e l'acquisizione, con oneri a proprio carico, di eventuali autorizzazioni igienico-sanitarie locali in osservanza alle vigenti disposizioni di legge;
- la gestione informatizzata dei pasti, qualora offerto in sede di gara;
- 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.

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, 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 e la destinazione del cibo non somministrato in favore di associazioni, enti o istituzioni, 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 dall'Ufficio Scuola del Comune di San Fior.

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:**

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 attuale del pasto rivalutato del 1%. 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.**

| **SOMME A BASE DI GARA** | **IMPORTI IN EURO** |
|---|---|
| Oneri per il servizio di ristorazione scolastica | 334.464,00 |
| Opzioni (art. 106, comma 12 del D.Lgs. n. 50/2016) | 66.892,80 |
| Oneri per la sicurezza (non soggetti a ribasso d'asta) | 0,00 |
| **Totale a base di gara** | **401.356,80** |
| **SOMME A DISPOSIZIONE** | **IMPORTI IN EURO** |
| I.V.A. 4% | 16.054,27 |
| Spese per pubblicazioni | 164,28 |
| Contributo ANAC | 34,29 |
| **TOTALE SOMME A DISPOSIZIONE** | **16.252,84** |

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. 8 - Comune di San Fior.