



COMMITTENTE

COMUNE DI VENAFRO

Piazza Cimorelli, 16

86079 Venafro (IS)

RELAZIONE TECNICO – ILLUSTRATIVA

OGGETTO DEL SERVIZIO

Affidamento del servizio di mensa scolastica in favore degli alunni, del personale docente ed ausiliario delle scuole statali dell'infanzia ubicate nel comune di Venafro (IS).

Anni Scolastici: 2022/2023 – 2023/2024

APPALTO DI SERVIZIO MENSA SCOLASTICA
ANNI 2022/23 2023/24
DEL COMUNE DI **VENAFRO**

CIG

Il documento si compone di n° 9 pagine esclusa la presente e gli allegati.

Sommario

Premessa	2
Modalità espletamento del servizio, specifiche tecniche e prestazionali	3
Periodo di erogazione del servizio	5
Obiettivi da perseguire e standard di qualità	5
Locali, attrezzature e manutenzioni	6
Scelte logistiche del trasporto	6
Pasto, menù e diete	6
QUADRO DI ANALISI DEL CONTESTO IN CUI SI SVILUPPA IL SERVIZIO	7
ILLUSTRAZIONE DEL QUADRO PROCEDURALE DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO - PREFIGURAZIONI ESSENZIALI	7
D.U.V.R.I.	8
IDENTIFICAZIONE GEOSPAZIALE DEI PLESSI SCOLASTICI DA SERVIRE	9
Conclusioni	9

Premessa

Il Comune di Venafro svolge, nell'ambito delle proprie funzioni amministrative, il servizio di refezione scolastica degli alunni e del personale docente e non docente avente diritto ai sensi di legge delle scuole statali dell'infanzia, la cui organizzazione complessiva del servizio è curato dal Settore Politiche Sociali ed Educative – Pubblica Istruzione.

L'obiettivo del servizio di refezione scolastica è di favorire l'adempimento dell'obbligo scolastico, facilitando l'accesso e la frequenza dei bambini al sistema scolastico - formativo indipendentemente dalle condizioni economiche e sociali.

Pertanto, è intendimento dell'Amministrazione comunale di affidare in appalto, attraverso procedura di gara aperta, il servizio in argomento ad impresa di ristorazione specializzata, del servizio refezione scolastica per i minori frequentanti le scuole dell'infanzia del Comune di Venafro;

Per la gestione del relativo appalto viene redatta la presente progettazione ai sensi dell'art. 23, commi 14 e 15 del **Codice dei contratti pubblici Decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50 e ss.mm.ii.**

Il seguente appalto riguarda la gestione di mensa scolastica, presso le scuole dell'infanzia statali, a favore degli **alunni e del personale docente e non docente**, ubicate nel Comune di Venafro, per il **biennio 2022/2023 2023/2024**.

Le scuole di interesse alla sopra citata gestione sono:

 **Istituto Comprensivo Statale “Don Giulio Testa”** (scuola dell'infanzia) – Plesso “Testa” e plesso “Camelot” – Via Machiavelli snc.

 **Istituto Comprensivo Statale “Leopoldo Pilla”** (scuola dell'infanzia) – Plesso “Camelot” – Via Nunziata Lunga;

Il servizio viene fornito:

- ❖ per i minori della scuola dell'infanzia, nei giorni da lunedì a venerdì compresi nel calendario scolastico, sulla base della domanda di servizio che si determina annualmente;
- ❖ per il personale docente avente diritto e/o autorizzato, nei giorni da lunedì a venerdì compresi nel calendario scolastico. Per l'individuazione del personale avente diritto al pasto, si fa riferimento alle disposizioni normative e contrattuali, relative al rapporto di lavoro, vigenti al tempo della prestazione.

L'impresa aggiudicataria dell'appalto utilizzerà esclusivamente le aree dedicate alla somministrazione e distribuzione pasti situati presso le scuole .

La fornitura prevede la preparazione e cottura di circa **181** (centoottantauno) **pasti caldi giornalieri** con trasporto, porzionatura e distribuzione presso i locali delle Scuole menzionate in loco (area somministrazione) .

Modalità di espletamento del servizio, specifiche tecniche e prestazionali

L'Amministrazione Comunale, non disponendo di personale e mezzi idonei ad effettuare il servizio di refezione scolastica degli alunni frequentanti la Scuola dell'Infanzia, vuole affidare il servizio in oggetto ad una ditta esterna specializzata nel settore.

L'appalto del servizio di refezione scolastica prevede a carico dell'impresa:

1. il coordinamento e l'organizzazione complessiva del servizio di refezione scolastica svolto nel centro di cottura della ditta aggiudicataria e nelle sedi di consumo (le due Scuole richiamate in premessa) secondo quanto previsto dal capitolato e disciplinare di gara;
2. l'acquisto, la fornitura e il controllo delle derrate alimentari necessarie alla realizzazione dei menu allegati al presente capitolato, nonché dei prodotti specifici per diete speciali e per motivi etico religiosi;
- 2.1 la realizzazione dei menù, approvati dalla competente Autorità sanitaria, ovvero, con prevalenza di scelta di prodotti di agricoltura biologica per come indicati in sede di offerta;
3. la preparazione, la cottura, il confezionamento dei pasti, in contenitori multi-porzione, presso il centro di cottura di pertinenza della ditta aggiudicataria sulla base del numero di alunni – utenti rilevato giornalmente a cura della medesima ditta aggiudicataria mediante il ritiro dei buoni mensa in possesso degli alunni ed acquisizione scritta della dirigenza scolastica in ordine al personale docente e non docente avente diritto;
- 3.1 la suddivisione in unità trasporto (multiporzione) e successiva somministrazione dei singoli pasti nei **centri Scuola dedicati** per il consumo sulla base del numero di utenti rilevato giornalmente;
4. la veicolazione dei pasti destinati alle sedi di consumo delle scuole con adeguati automezzi di trasporto e con idonei contenitori;
- 4.1 trasporto e consegna dei pasti chiusi in appositi contenitori isotermitici e/o termoisolanti, presso i punti di consegna ubicati negli istituti scolastici, tramite automezzi propri della ditta e in possesso delle relative autorizzazioni sanitarie per l'espletamento del servizio. La fornitura dei pasti, ad ogni plesso scolastico, dovrà avvenire entro e non oltre 30 minuti dall'ultimazione della cottura (tenuto conto della distanza di percorrenza di non oltre 30 Km).
- 4.2 I mezzi di trasporto devono essere autorizzati e con capienza idonea al trasporto, forniti di attrezzature di monitoraggio T°C e UR% oltre alla disponibilità apparecchiature per servizio mensa; previsione del sistema di monitoraggio temperature continuo (data logger);
5. il ricevimento dei contenitori nelle sedi di consumo, la fase di apparecchiare/sparecchiare i tavoli/aree destinate alla preparazione e somministrazione, la distribuzione dei pasti, il lavaggio delle stoviglie sporche, lo smaltimento dei rifiuti, oltre alla pulizia dei locali accessori, dei tavoli, delle sedie e dei pavimenti dei refettori oggetto del servizio di somministrazione;
- 5.1 la fornitura degli alimenti da porzionare e somministrare, in regola alle disposizioni delle grammature e dell'acqua minerale non frizzante (assenza di addizione di CO₂) da porzionare in sede di somministrazione pasti (quantità di acqua alimentare disponibile a garanzia rispetto al consumo medio pasto 400/500 ml – calcolato su fattore di ristoro).
6. il ritiro dei contenitori dalle sedi di consumo e la loro veicolazione ai centri di produzione pasti;
- 6.1 la fornitura di tovaglie, tovaglioli, piatti, posate e bicchieri a perdere nonché vassoi ed altre stoviglie necessarie al consumo dei pasti, tutti di buona qualità e conformi alle norme CE e di rispondenza alla normativa dei MOCA Regolamento (CE) n. 1935/2004 materiali a contatto con i prodotti alimentari;
- 6.2 il ritiro dei contenitori delle stoviglie ed utensili in genere usati per il servizio e la relativa differenziazione per tipologia di rifiuto (RU) per i classi di rifiuto in gestione SEA;
7. il servizio di pulizia e sanificazione dei locali e dei tavoli utilizzati per la mensa scolastica e quant'altro previsto, eventualmente, come offerta migliorativa.

8. l'acquisto, la fornitura e il controllo di tutto il materiale necessario allo svolgimento delle operazioni di pulizia e sanificazione;
9. la fornitura e l'integrazione, rispetto al materiale già in dotazione presso i locali di ristorazione, di quanto necessario alla distribuzione dei pasti e la preparazione dei tavoli (pentolame, utensileria, stoviglieria, posateria, tovaglie, tovagliette e tovaglioli monouso di carta, materiale a perdere in caso di emergenze, ecc.);
- 9.1 Nel caso di utilizzo di stoviglie, posate e bicchieri monouso, la fornitura degli stessi in materiali biodegradabili e compostabili al 100%, provvisti di certificazioni di idoneità alimentare”;
10. la fornitura e l'integrazione, rispetto a quanto già in dotazione presso i locali di ristorazione di tutte le attrezzature necessarie alla erogazione dei servizi (contenitori termici, carrelli, piccoli elettrodomestici, attrezzature di cucina varie, mobili, suppellettili ecc.);
11. la fornitura, all'occorrenza e su richiesta (es.: *gite scolastiche o visite didattiche*), di cestini con pranzo al sacco, in confezioni idonee che l'impresa metterà a disposizione in alternativa al pasto consumato presso le sedi di consumo;
12. la fornitura di appositi sacchi e l'eventuale integrazione/sostituzione di contenitori appositi muniti di coperchio con apertura a pedale per lo smaltimento dei rifiuti solidi urbani prodotti. Lo smaltimento dei rifiuti, derivanti dal servizio di ristorazione, secondo le modalità della raccolta differenziata previste dal Comune di Venafro e il loro convogliamento fino ad appositi contenitori;
13. il materiale di uso personale e le divise necessarie al corretto espletamento delle diverse mansioni degli addetti al servizio;
14. la registrazione delle presenze quotidiane sulla base del numero di alunni-utenti rilevato giornalmente a cura della medesima ditta **aggiudicataria** mediante strumenti rilevatori messi a disposizione dalla stessa e successiva comunicazione scritta alla dirigenza scolastica in ordine al personale docente e non docente avente diritto;
15. la partecipazione ad eventuali progetti di **educazione alimentare** promossi dal Comune di Venafro.
16. Rispetto e l'applicazione, quale clausole contrattuali e aspetti premianti ed innovativi ai sensi dell'art 34, comma 1, 3, le indicazioni relative ai **CAM criteri minimi ambientali** previsti dal **Decreto Ministero dell'Ambiente del 10.03.2020** con particolare riferimento a: 1.Requisiti degli alimenti. - 2. Flussi informativi. 3. Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari. 4. Prevenzione dei rifiuti e altri requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti (MOCA). 5. Prevenzione e gestione dei rifiuti. 6. Tovaglie, tovaglioli. 7. Pulizie dei locali e lavaggio delle stoviglie e delle altre superfici dure. 8. Formazione e aggiornamenti professionali del personale addetto al servizio.
17. Tutta la **documentazione tecnica, relazioni e procedure** a supporto della commissione giudicatrice ai fini della chiara indicazione delle attività proposte per la giusta correlazione ai criteri di valutazione riportati nel Disciplinare di gara - [Criteri di valutazione dell'offerta tecnica](#)
1.ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO - 2.ORGANIZZAZIONE DEL TRASPORTO E DELLA DISTRIBUZIONE DEI PASTI – 3.ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE – 4.PIANO APPROVVIGIONAMENTO DERRATE ALIMENTARI – 5. PROPOSTE MIGLIORATIVE e PROCEDURE DI PREVENZIONE CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE.

Periodo di erogazione del servizio

Il servizio di ristorazione scolastica dovrà essere svolto nei giorni di frequenza delle scuole dal lunedì al venerdì, limitatamente al pasto del pranzo previsto dalle ore 12:30 alle ore 13:30. Il servizio di ristorazione sarà effettuato in relazione al calendario scolastico, di norma compresa tra: il **15 settembre** ed il **30 di giugno** per la scuola dell'infanzia.

Le date di effettivo inizio e delle sospensioni saranno di volta in volta comunicate con congruo anticipo, salvi i casi d'urgenza o non prevedibili.

Il servizio dovrà essere svolto secondo le direttive impartite dal Comune e/o dalla Dirigenza scolastica, in maniera da non arrecare disturbo alle persone presenti nei locali e da non intralciare lo svolgimento delle attività didattiche ed in ossequio ai canoni di sicurezza sui luoghi di lavoro.

Con l'affidamento e la contrattualizzazione del servizio, l'Appaltatore acquista il diritto all'esercizio dell'appalto e alla gestione del servizio e, nel contempo, il dovere di organizzare e far funzionare il servizio assunto **auto-organizzandosi**, sottostando ai **controlli** della pubblica amministrazione.

Nel Capitolato prestazionale d'appalto sono previste tutte le caratteristiche tecniche e le modalità di svolgimento del servizio, che in ogni caso può essere soggetto a migliorie e/o possibili variazioni compatibilmente con quanto già atteso.

I soggetti che potranno partecipare alla gara dovranno essere in possesso di adeguata capacità economica e tecnica.

Obiettivi da perseguire e standard di qualità

La gestione della mensa comporta una grande responsabilità gestionale e la garanzia di erogare agli utenti pasti ineccepibili sotto l'aspetto igienico-nutrizionale e qualitativo; nello stesso tempo assume anche un aspetto di promozione di un'alimentazione corretta ed equilibrata.

Pertanto, obiettivo generale è quello di garantire standard qualitativi elevati secondo quanto riportato nel capitolato speciale d'appalto che regolerà lo svolgimento del servizio stesso.

In questo contesto l'affidatario del servizio, proprio nell'ottica degli obiettivi assunti, si dovrà attenere a tutta la regolamentazione in materia di sicurezza igienico-sanitaria e di rintracciabilità degli alimenti e dei menù progettati e sottoposti ad approvazione e validazione del servizio sanitario territoriale – area Nutrizione ASL Isernia .

Locali, attrezzature e manutenzioni

Tutte le fasi preparatorie e di cottura dei pasti dovranno essere svolte dall'Impresa aggiudicataria presso il proprio centro di cottura da essa gestito, per essere poi trasportati in loco e distribuiti presso i plessi scolastici interessati.

Il centro cottura dovrà essere dotato di impianti e macchinari tecnologicamente avanzati che consentono di effettuare modalità di cottura degli alimenti che ne preservino in maniera ottimale i principi nutrizionali oltre ad essere strutturato anche per poter produrre pasti in maniera tradizionale.

I processi di lavorazione ed il controllo degli alimenti dovranno rispondere ad **elevati standard** di programmazione e di **controllo igienico** attraverso l'attuazione di specifiche procedure operative che garantiranno anche un livello qualitativo costante nel tempo.

Scelte logistiche del trasporto

Una buona organizzazione dei trasporti e dei tempi di consegna risulterà fondamentale al fine di garantire la qualità organolettica ed igienica dei prodotti somministrati. Lo studio della dislocazione sul territorio (vedi planimetria allegata) dei punti di consegna e la riduzione dei trasporti nell'ordine dei 30 minuti massimo permetterà di effettuare consegne più prossime al momento del consumo.

Per questi motivi l'Impresa appaltatrice avrà **l'onere di prevedere e organizzare** una rete dei trasporti organizzata con:

- **percorsi e tempi fissati di consegna;** (raggio di circa 30 Km dal centro di cottura -- entro 30 minuti dalla preparazione dei pasti dal centro di cottura)
- **percorsi alternativi in caso di imprevisti.**

Pasto, menù e diete

I pasti devono rispecchiare le tabelle dietetiche e la tabella recante le caratteristiche merceologiche degli alimenti, [verificate e validate](#) (aspetti nutrizionali) dalla competente ASREM territoriale Zona Territoriale di Isernia – U.O.C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione-, sia per la qualità che per la grammatura.

I pasti dovranno essere preparati secondo quanto previsto dalle **tabelle dietetiche dei menù e delle grammature**, predisposte nel rispetto dei requisiti degli alimenti previsti al punto C dei **CAM criteri minimi ambientali** previsti dal **Decreto Ministero dell'Ambiente del 10.03.2020** che costituiscono parte integrante del capitolato d'appalto.

Per quanto concerne lo stato degli alimenti impiegati, i pasti devono rispondere al dettato della **Legge 283/1962, decreto-legge n. 42 del 2021**, e per quanto riguarda il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi caldi, essi devono rispettare quanto emanato **DPR 26 marzo 1980 n. 327 Consolidato 22.03.2021**.

La preparazione e la cottura degli alimenti dovrà essere effettuata nella mattinata stessa della fornitura nella maniera tradizionale e deve essere condotta in maniera tale da salvaguardare al massimo le caratteristiche igieniche, nutrizionali ed organolettiche degli alimenti.

Sono tassativamente **vietati** i cibi precotti.

QUADRO DI ANALISI DEL CONTESTO IN CUI SI SVILUPPA IL SERVIZIO

Il Servizio di refezione scolastica ha come utenti gli alunni ed il personale docente e non docente avente diritto ai sensi di legge delle scuole statali dell'infanzia;

Per l'intero ciclo del servizio, dalla fornitura alla distribuzione dei pasti, vanno inoltre osservate le seguenti normative di riferimento:

- ◆ “Linee di Indirizzo Nazionale per la ristorazione scolastica”, adottate dalla Conferenza Unificata Stato/Regioni con provvedimento del 29/04/2010 pubblicato nella G.U. n. 134 dell'11/06/2010;
- ◆ D. Lgs. n. 193/2007 in materia di “Attuazione della direttiva europea 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare ed all'applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore”;
- ◆ D.P.C.M. 7 settembre 2020 con cui sono state prorogate le misure contenute nel precedente D.P.C.M. 7 agosto 2020 al fine di contenere la diffusione del virus Covid-19 sull'intero territorio nazionale, il citato Decreto ha introdotto alcune novità per permettere la ripresa delle attività dei servizi educativi e dell'attività didattica delle scuole;
- ◆ DECRETO 10 marzo 2020 – n. 65 - **CAM** Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari. (20A01905) (GU n.90 del 4-4-2020 Visto l'art. 34 del decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50, recante «Criteri di sostenibilità energetica ed ambientale».

ILLUSTRAZIONE DEL QUADRO PROCEDURALE DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO - PREFIGURAZIONI ESSENZIALI

Forma della procedura: Procedura aperta ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i. mediante l'Ufficio Gare e Appalti di questa Amministrazione.

Criteri di aggiudicazione: offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo ai sensi dell'art 95 del D.Lgs 18 aprile 2016 n 50.

Nel caso specifico:

- ◆ **Offerta Tecnica punteggio massimo 80 su 100**
- ◆ **Offerta Economica punteggio massimo 20 su 100.**

Nel **Capitolato SPECIALE DESCRITTIVO E PRESTAZIONALE** sono configurate le specifiche tecniche e prestazionali, i contesti di esecuzione, le modalità particolari di sviluppo, le implicazioni organizzative.

L'importo a base di appalto viene quantificato per il biennio 2022/2024 in €. **308.196,00** oltre ad IVA, inclusi gli oneri della sicurezza pari ad €. **1.944,00** derivante dal prezzo unitario stimato congruo di un pasto – pari ad €. **4,50** oltre IVA - rapportato al numero dei pasti somministrabili nel biennio 2022/2024, presuntivamente indicato in N° **68.056** .

Il costo del servizio è quello risultante dalla gara e specificato nel contratto sottoscritto dall'impresa a seguito dell'aggiudicazione ad essa favorevole. Nel costo del servizio s'intendono interamente compensati dal Comune di Venafro all'impresa tutti i servizi, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso e non del capitolato di appalto, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

Il dettaglio dei costi e delle spese di gestione stimate sono riepilogate nell'allegato [2.1 allegato quadro generale costi](#) in addendum alla presente relazione.

CRITERI PREMIANTI AI SENSI DEL DECRETO 10 marzo 2020 – n. 65 Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari. ()

La stazione appaltante, laddove utilizzi il miglior rapporto qualità prezzo ai fini dell'aggiudicazione dell'appalto, introduce uno o più dei seguenti criteri premianti nella documentazione di gara,

Sarà attribuito una significativa quota del punteggio tecnico complessivo:

Criteri premianti

1. Chilometro zero e filiera corta ;
2. Attuazione di soluzioni per diminuire gli impatti ambientali della logistica ;
3. Comunicazione ;
4. Ulteriori caratteristiche ambientali e sociali dei prodotti alimentari ;
5. Acquacoltura biologica, prodotti ittici di specie non a rischio, prodotti ittici freschi ;
6. Verifica delle condizioni di lavoro lungo le catene di fornitura .

D.U.V.R.I.

Relativamente alla stima dei costi per la sicurezza si precisa che, tenuto conto dei rischi standard legati alle attività in appalto nonché della specificità del servizio, i costi della sicurezza sono essenzialmente quelli relativi al coordinamento e all'informazione/formazione del personale.

Per il **biennio di riferimento** l'importo totale degli oneri per la sicurezza è pari ad €. **1.944,00** oltre IVA. **Tali costi non sono soggetti a ribasso.**

Si fa espresso rimando al D.U.V.R.I. standard approvato unitamente al capitolato, che sarà pubblicato unitamente agli atti di gara.

L'inosservanza delle leggi in materia di lavoro e di sicurezza determinano la risoluzione del contratto.

IDENTIFICAZIONE GEOSPAZIALE DEI PLESSI SCOLASTICI DA SERVIRE.

Relativamente alla rappresentazione planimetrica dei due edifici dove sono ubicate le Scuole di riferimento sono allegate al documento tecnico DUVRI dove sono identificate le posizioni e le localizzazioni geospaziali (Google-map).

- **Istituto** Comprensivo “**Don Giulio Testa**” – (**scuola dell'infanzia**)- Plesso Via Machiavelli snc. “Testa” e plesso “Camelot - Venafro (IS)
- **Istituto** Comprensivo “**Leopoldo Pilla**” (**scuola dell'infanzia**)- Plesso () Via Nunziata Lunga, Fraz. Ceppagna, Venafro (IS).

Conclusioni

Per quanto non previsto nella presente relazione si rimanda al capitolato speciale di appalto ed ai relativi allegati che costituiscono il progetto di gestione del servizio della mensa scolastica per gli anni 2022/2023 e 2023/2024 .

La scelta del contraente avverrà tramite commissione di valutazione e giudizio istituita presso il **Comune di Venafro (IS)**.

Venafro,

Il Responsabile del Servizio