



COMUNE di STAZZEMA

Medaglia d'Oro al Valor Militare
Provincia di Lucca

**PROGETTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE
SCOLASTICA PER LE SCUOLE DEL COMUNE
AA.SS. 2019/2020**

1. Relazione tecnico-illustrativa

IL RESPONSABILE DELL'AREA

Servizi Amministrativi e alla persona

Enzo Guidi

1. RELAZIONE TECNICO-ILLUSTRATIVA

Premesse.

Il servizio di refezione scolastica, svolto dal comune nell'ambito delle funzioni amministrative delegate riferite alla cosiddetta "assistenza scolastica", è un servizio 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.

L'area amministrativa e Servizi alla Persona – Ufficio Scuola, cura l'organizzazione complessiva del servizio.

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

Il servizio è erogato a tutti gli utenti con imparzialità e accoglie le esigenze degli iscritti al servizio che, per motivi di salute o per motivi religiosi, chiedono di poter seguire diete particolari.

Il Comune non possiede né personale specializzato in possesso dei prescritti requisiti di legge né una adeguata organizzazione di mezzi e strumenti per gestire in proprio il servizio, per cui deve procedere alla sua esternalizzazione. Attraverso l'appalto pubblico il Comune ritiene si possa assicurare una gestione efficace ed efficiente, rimanendo in ogni caso in capo all'Amministrazione Comunale un ruolo fondamentale di indirizzo e di controllo sulla gestione. Il contratto attualmente in essere è giunto a scadenza al termine del mese di giugno 2019 e pertanto vi è la necessità di indire una gara d'appalto per individuare il soggetto che gestirà il servizio dal prossimo anno scolastico 2019/2020.

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 approvato con D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i.

Il servizio di refezione in progetto ha come utenti gli alunni, gli insegnanti ed il personale ATA delle scuole dell'infanzia, e primaria e secondaria di primo grado. Si effettua secondo il calendario scolastico annualmente stabilito dalle Autorità scolastiche e con le modalità esaustivamente esplicitate nel successivo elaborato progettuale n. 3 – Capitolato speciale descrittivo e prestazionale.

L'appalto ha per oggetto:

- la gestione giornaliera completa del servizio di ristorazione scolastica in tutte le sue fasi: approvvigionamento dei prodotti alimentari, conservazione degli stessi, preparazione, trasporto in appositi ed idonei contenitori e distribuzione degli stessi alle mense, riassetto e sanificazione dei terminali di consumo del pasto (così come stabilito dalle vigenti linee guida regionali in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica);
- la fornitura di merende/spuntino per i bambini della scuola primaria anche nelle giornate in cui non usufruiscono del servizio mensa, al fine di dare continuità al progetto già avviato da anni e finalizzato a favorire il consumo di una merenda sana.

La durata prevista dell'appalto è dal 01.01.2020 al 30.09.2020, necessari a coprire gli anni scolastici 2019/2020 –

Descrizione del servizio

Il servizio:

a) avrà inizio presumibilmente il 01.01.2020 e terminerà il 30.09.2020 per la scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di 1° grado;

b) si svolgerà tutti i giorni del calendario scolastico escluso il sabato.

Per la scuola secondaria di primo grado la fornitura dei pasti è prevista per due giorni la settimana (lunedì e mercoledì).

Il Calendario scolastico per l'anno 2019/2020 è quello di cui all'Allegato A su cinque giorni settimana.

L'avvio delle attività è previsto per lunedì **01.01.2020** ed il termine sarà mercoledì 30.09.2020 secondo il calendario scolastico Allegato A

Vedi Tabella pagina seguente.

ANNO SCOLASTICO 2019/2020 (Gennaio- settembre)
Alunni e docenti

TIPO	N. alunni	Docenti
Infanzia	42	9
Primaria	83	12
Secondaria 1°g.	53	4

Giorni scuola Totale esclusa festa del patrono 106 come sotto indicato

Gen 2020	Feb	Marz	Apr	Mag	Giu
19	20	22	18	20	7

Tenuto conto di quanto sopra si ha GIORNI MENSA:

									colonia/ N pasti
mese	Gen	Feb	Mar	Apr	Mag	Giu	tot GG MENSA	alunni /docenti	
Giorni Infanzia	19	20	22	18	20	0	99	51	5049
giorni Primaria	19	20	22	18	20	0	99	95	9405
Giorni Sec ° grado	6	8	8	6	8	0	36	57	2052
								num tot pasti	17306
							Importo anno		115431.02

Il servizio prevede:

- l'acquisto ed il controllo delle derrate necessarie alla realizzazione dei menù;
- la preparazione dei pasti in parte presso il Centri di produzione pasti del Comune (Centro sito presso la scuola primaria in Pontestazzemese per tutte le pietanze e la ed il trasporto dei pasti, con successiva sporzionatura e somministrazione presso il refettorio delle scuole dell'infanzia di Ruosina, Mulina e Levigliani, primaria di Pontestazzemese e secondaria di primo grado di Pontestazzemese;
- l'allestimento dei tavoli dei refettori, la distribuzione con scodellamento dei pasti agli utenti;
- lo sbarazzo e la pulizia dei refettori e dei locali accessori e dei Centri produzione pasti;
- la fornitura di tutto il materiale necessario a garantire il rispetto delle norme igienico sanitarie;
- il coordinamento e l'organizzazione complessiva del servizio, secondo quanto stabilito dal Capitolato speciale descrittivo e prestazionale;

Per la preparazione ed il confezionamento dei pasti è previsto l'utilizzo di derrate alimentari che rientrano in una delle seguenti categorie di prodotti: prodotti da agricoltura biologica, prodotti DOP, prodotti IGP, prodotti agroalimentari tradizionali di cui al D.M. 18.07.2000 e successive revisioni, prodotti a cui sia stato concesso il marchio AQUA ("Agricoltura Ambiente Qualità") prodotti a filiera corta, prodotti del commercio equo e solidale, prodotti da agricoltura convenzionale a basso impatto ambientale, e secondo le caratteristiche merceologiche definite nell'allegato B) al Capitolato descrittivo e prestazionale.

I pasti sono preparati come da menù, con le grammature e secondo le tabelle di conversione crudo/cotto, allegati al capitolato speciale descrittivo e prestazionale, che recepiscono le linee guida per la ristorazione scolastica della Regione Toscana Delibera G.R. DELIBERAZIONE 13 settembre 2016, n. 898 e le indicazioni dell'Azienda USL Toscana nord ovest. In occasione delle ricorrenze (Natale, pasqua, Carnevale, ecc..), può essere richiesta la somministrazione di menù particolari con utilizzo di alimenti tradizionalmente utilizzati per la circostanza. Per le gite scolastiche autorizzate, in sostituzione del pasto potrà essere richiesto il confezionamento di "cestini" individuali, secondo le specifiche fornite nelle linee guida per la ristorazione scolastica della Regione Toscana E' garantita la possibilità di preparare diete "speciali", che rispondono di volta in volta alle particolari esigenze cliniche di alcuni utenti ed è previsto, oltre al menù

del giorno, un menù predisposto per eventuali emergenze e/o singole richieste per utenti indisposti. E' inoltre prevista la preparazione dei pasti a favore degli utenti che rispettino particolari regimi dietetici per motivi etico-religiosi o di altra natura (regimi dietetici vegetariani, vegani, ecc.).

Come previsto dagli art. 34 e 144 del D.Lgs 50/2016, si recepiscono e perseguono i principi della sostenibilità ambientale definiti dal Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della Pubblica Amministrazione, adottato con Decreto Interministeriale n. 135 dell'11.4.2008 e le disposizioni di cui al DM Ambiente e tutela del territorio 25 luglio 2011 avente ad oggetto *Adozione dei criteri minimi ambientali da inserire nei bandi di gara della Pubblica Amministrazione per l'acquisto di prodotti e servizi nei settori della ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari*. In particolare l'amministrazione comunale obbliga l'Impresa appaltatrice all'applicazione dei Criteri Ambientali Minimi – Specifiche di base, come disciplinato nel Capitolato speciale descrittivo e prestazionale, relativamente a: produzione degli alimenti e delle bevande; requisiti dei prodotti in carta-tessuto; trasporti; consumi energetici; pulizie dei locali; requisiti degli imballaggi; gestione dei rifiuti; informazione agli utenti.

Criteri premiali da applicare alla valutazione delle offerte in sede di gara

Per l'affidamento dell'appalto del servizio di cui trattasi sarà espletata una procedura aperta aperta, con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi degli artt. 59 e 60 del D.Lgs, 18 aprile 2016 n. 50 e s.m.i., pertanto l'aggiudicazione sarà fatta al concorrente che avrà riportato il punteggio complessivo più alto sulla base dei sotto indicati criteri di valutazione:

elemento A) offerta economica max **30** punti su 100

elemento B) offerta tecnica max **70** punti su 100

Ai fini della valutazione della qualità **dell'offerta tecnica**, gli elementi che verranno presi in considerazione, da dettagliarsi opportunamente in sede di invito, saranno i seguenti:

Criteri di valutazione Sottopunteggio	
Qualità delle materie prime 14	14
Migliorie apportate al piano organizzativo del personale 10	10
Programma di informatizzazione dei pasti 10	10
Migliorie apportate all'organizzazione e gestione del processo di produzione e somministrazione dei pasti nel plesso della Scuola dell'Infanzia	8
Migliorie apportate all'organizzazione e gestione del processo di produzione e somministrazione dei pasti nel plesso della Scuola Primaria	6
Destinazione del cibo non somministrato nel rispetto dei principi di cui alla L. 166/2016	6
Campionamenti analisi 6	6
Educazione alimentare 5	5
Calendario di approvvigionamento 3	3
Trasmissione del menù 2	2
Totale	70